

¿EMPRENDEMOS *juntos* LA APASIONANTE RUTA
AL *vino* DE TUS SUEÑOS?

LLEGAMOS CON UNA MISIÓN CLARA



“**Aportar valor a las bodegas y enólogos,** colaborando en la mejora y optimización de los procesos, la organización y la **estrategia** enológica, a través de herramientas innovadoras y una **visión transversal** del vino”.

‘Una escultura no nace de un bloque de mármol, nace de la interpretación que hace el artista de ese bloque.

De la misma forma, el vino no nace del viñedo, nace de la interpretación que hace el enólogo de ese viñedo’



Llegamos rompiendo algunos tópicos; en la era de la inertización empezamos a dosificar oxígeno al vino, además de meter el vino en madera empezamos a meter madera en el vino, y en lugar de empezar a construir el vino en la cepa empezamos en la copa, para luego dar el segundo paso en el viñedo.

Dice un clásico chiste sobre consultores que se presentan cuando no les llamas, te enseñan lo que ya sabes y no tienen ni idea de tu negocio.

También aquí rompemos tópicos, porque como consultores actuamos donde somos útiles, porque sabemos de vino y porque lejos de pretender enseñarte nada solo queremos hacerte las preguntas adecuadas para que tu mismo encuentres las respuestas que necesitan tus vinos.

Rendimiento, creatividad, productividad, flexibilidad y **repetibilidad** son nuestras premisas.

Medir, interpretar y **actuar** con sentido común, es nuestra forma de hacer.

Llegamos hace 20 años y nos vamos a quedar otros 20, para seguir siendo tu **aliado estratégico** en el diseño de **vinos**.

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

ESTABILIZACIÓN DEL PROCESO PARA LLEGAR AL OBJETIVO DESEADO

Definición del producto =
STANDARD INTERNO

Identificación de los puntos
de control =
ETAPAS DEL PROCESO

Definición de parámetros
para cada punto de control =
PARÁMETROS DEL PROCESO

Seguridad en las acciones =
SISTEMA DE CONTROL

Perfil vino

Perfil uva

Pilotaje Viñedo y de la vendimia

Gestión de la Extracción

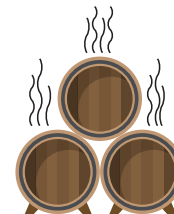
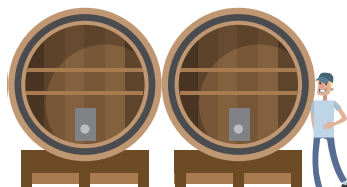
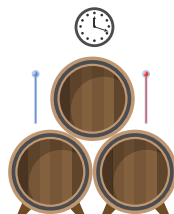
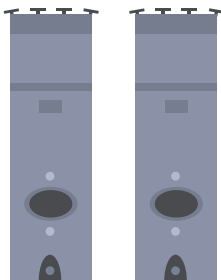


MICROBIOLOGÍA

ANÁLISIS SENSORIAL

Pilotaje, Seguridad,
Optimización FA

Gestión de la Crianza



ANTES DE NADA, *visualiza* EL VINO QUE DESEAS





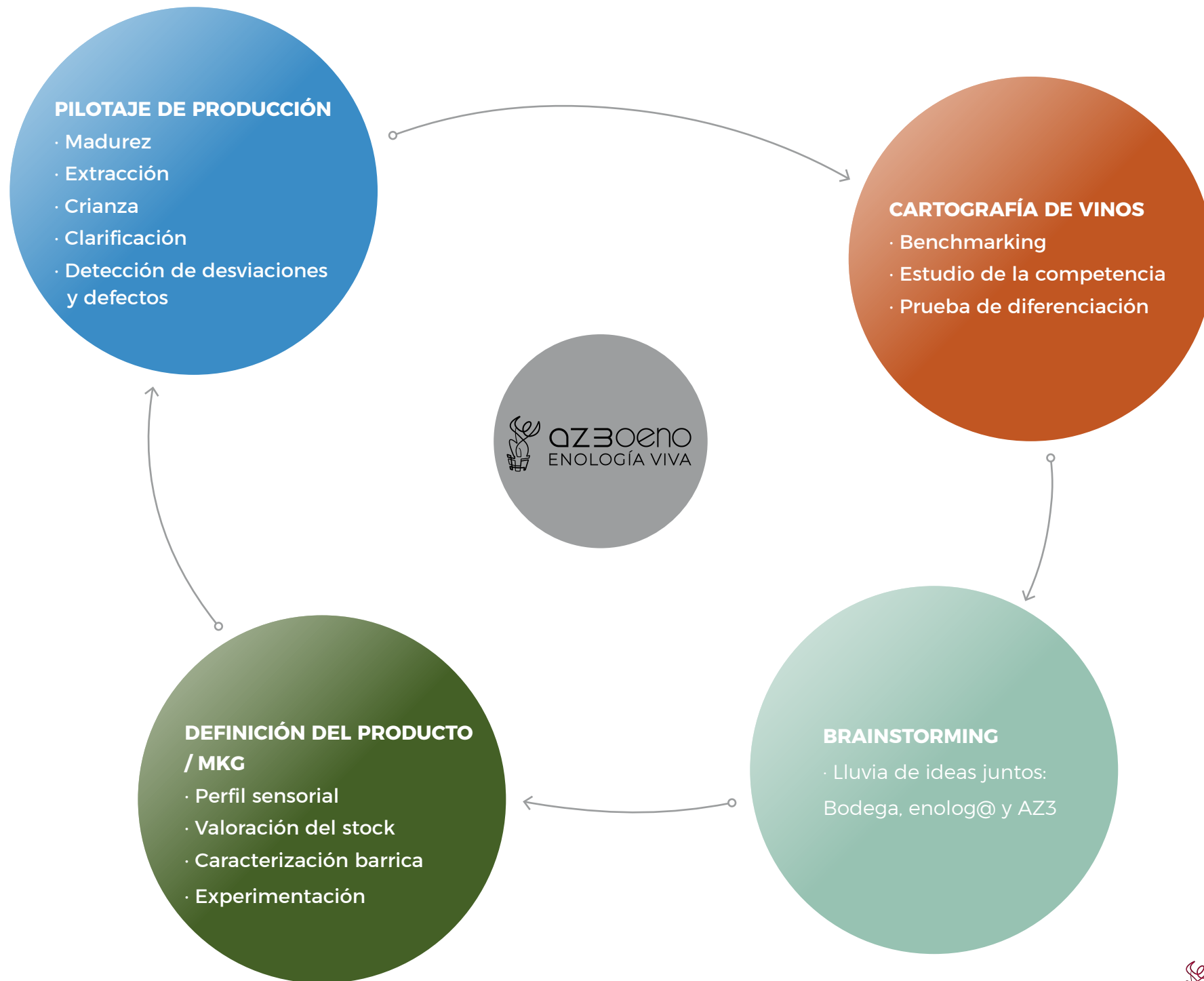
EMPIEZA POR EL FINAL, VISUALIZA EL VINO QUE DESEAS Y TRÁELO AL PRESENTE

La misión final de cualquier enólogo@ es proporcionar **placer al consumidor y beneficios a la bodega con el vino soñado e ideado**. Para optar a conseguirlo, tu vino debe ser el escogido entre cientos de referencias del lineal, de las cartas o de las tiendas online.

Para cumplir esta misión necesitas:

- **Asegurar** el perfil y la repetibilidad año tras año.
- **Posicionarlo** en el lugar adecuado con el precio adecuado.
- **Diferenciarlo** de forma perceptible.
- **Explicarlo** de forma entendible.
- **Elaborarlo** año tras año asegurando el perfil y la rentabilidad.

Un NAPPING adaptado te ayuda a conocer las **ventajas competitivas** de tus vinos en el mercado y lograr mantener un estilo en bodega. Proporciona las respuestas necesarias para diseñar una estrategia eficiente, coherente y transversal para elaborar perfiles y volúmenes de vino adaptados a tu mercado.





[Volver al índice gráfico](#)

EL NAPPING: LA CARTOGRAFÍA SENSORIAL QUE TE AYUDARÁ A SEGUIR EL RUMBO

Según el objetivo, proponemos una cata analógica (Posicionamiento de Mercado) o interpretativa (Pilotaje producción).

NAPPING Analógico

Posicionarte en un mercado frente a un objetivo o frente a los competidores:

- Clasificación **organoléptica** para un segmento de vinos ¿diferencia o similitud?.
- Descripción de la clasificación ¿**Qué diferencias** hay entre los distintos productos? dentro de tu gama o respecto a los competidores.
- Descripción nuevo(s) producto(s) especificaciones de nuevo(s) producto(s), **¿Están en línea con tu objetivo?**.

NAPPING interpretativo

Asegura el perfil y la repetibilidad año tras año.

- Asegurar el **perfil**: especificaciones precisas, basadas en una descripción organoléptica precisa, para poder trabajar en producción.
- **Repetibilidad**: evaluar globalmente cada componente, para mantener las características sensoriales año tras año.
- Ayuda a mantener las **características sensoriales** de un producto a pesar de los cambios en el proceso, calidad de la uva, etc.
- Valoración de inversiones: evaluar el **valor añadido** de un nuevo equipo o proceso de vinificación.

LAS PRESTACIONES: Napping analógico - Napping interpretativo

LAS HERRAMIENTAS: Tastel Web

PORQUE NO CULTIVAMOS *uvas*, CULTIVAMOS *vinos*



E
L
V
I
Ñ
E
D
O

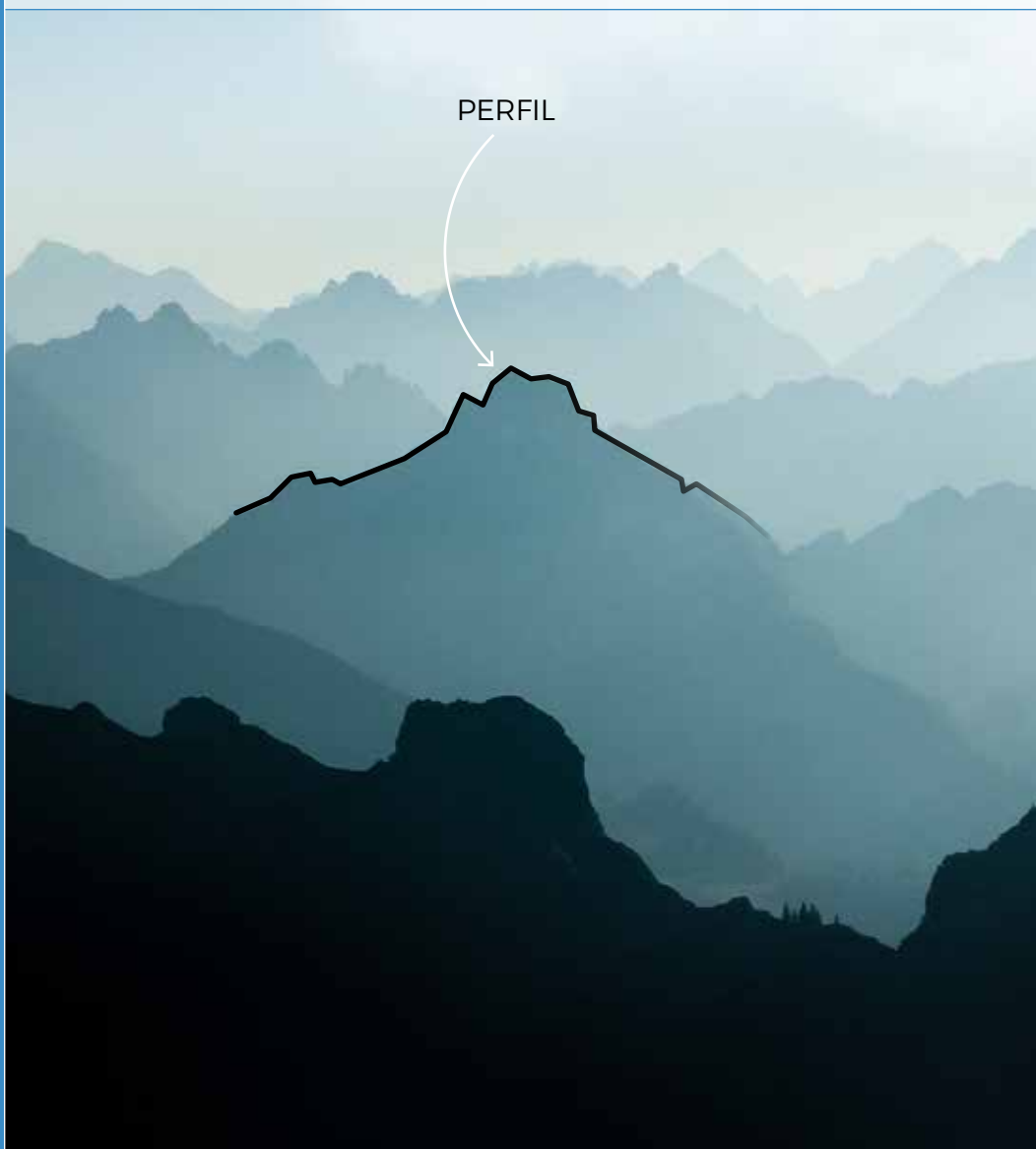
UNA VEZ VISUALIZADO EL OBJETIVO FINAL, VUELVE AL ORIGEN PARA EMPEZAR A MATERIALIZARLO

En cualquier proceso productivo la premisa básica es la **idoneidad de la materia prima** para la obtención del perfil de producto que queremos llevar al mercado.

El vino no es una excepción: asegurar el perfil de tu vino de forma óptima pasa por tener la **uva adecuada** con características bien definidas, lo que se aparte de esto no es más que incremento de costes y energías dedicadas.

Algunos dicen que al viñedo hay que hacerlo sufrir, nosotros sabemos que hay que mimarlo y mantenerlo vivo para poder disfrutar de toda su riqueza.

Muchas de las carencias o problemas que encuentras cuando llega la uva a la bodega pueden solucionarse en el viñedo de forma más productiva y adecuada que con tratamientos enológicos (pH elevado, NFA bajos, perfiles herbáceos o vegetales, falta de fruta, bloqueos de maduración prematuros, falta de color, etc.)



Te proponemos una **mirada objetiva al viñedo** con el enfoque centrado en el **perfil vino**. Medir e interpretar las interrelaciones suelo+planta+clima para obtener de forma favorable la uva adecuada al vino que has imaginado:

- **Conocer el suelo** y mantenerlo vivo evitando la mineralización paulatina que conduce a la desertización.
- **Entender** el comportamiento del **viñedo** y adaptar su gestión a cada añada.
- Caracterizar las parcelas con **parámetros medibles** y objetivos para estimar con precisión el potencial de la vendimia.
- Definir de forma precisa la **fecha de vendimia** para obtener el perfil de uva que necesita tu vino.
- Hacer una gestión sostenible de los nutrientes y del agua en el viñedo.

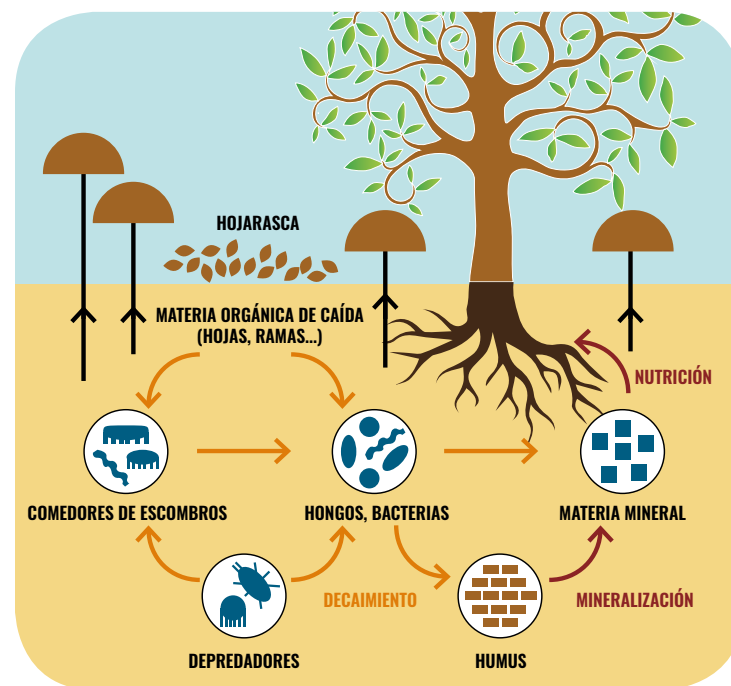


NUTRICIÓN ORGÁNICA DE SUELO Y PLANTA

El suelo es una fábrica de reciclaje que hay que mantener en un equilibrio operativo, vendimia tras vendimia la producción anual de vino va empobreciendo el suelo. Sin una reposición racional de materia orgánica la mineralización paulatina lo conduce a la desertización, con el tiempo también escasean los minerales y el viñedo decae y pierde rentabilidad.

Consumo de nutrientes del suelo por hl de vino producido:

- 1 a 1,8 kg de K
- 0,8 kg de N
- 0,25 kg de P
- 0,3 kg de Mg



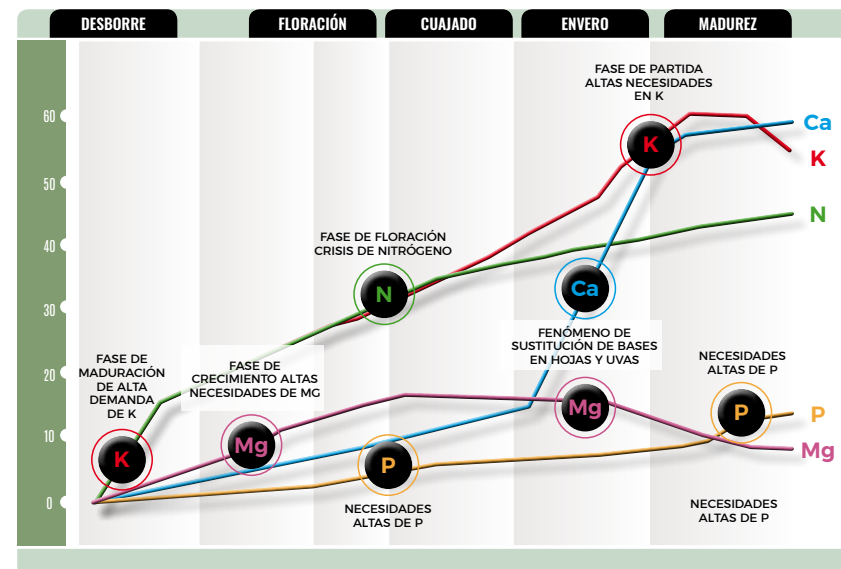
CONSULTORÍA SMARTFEED VIÑEDO



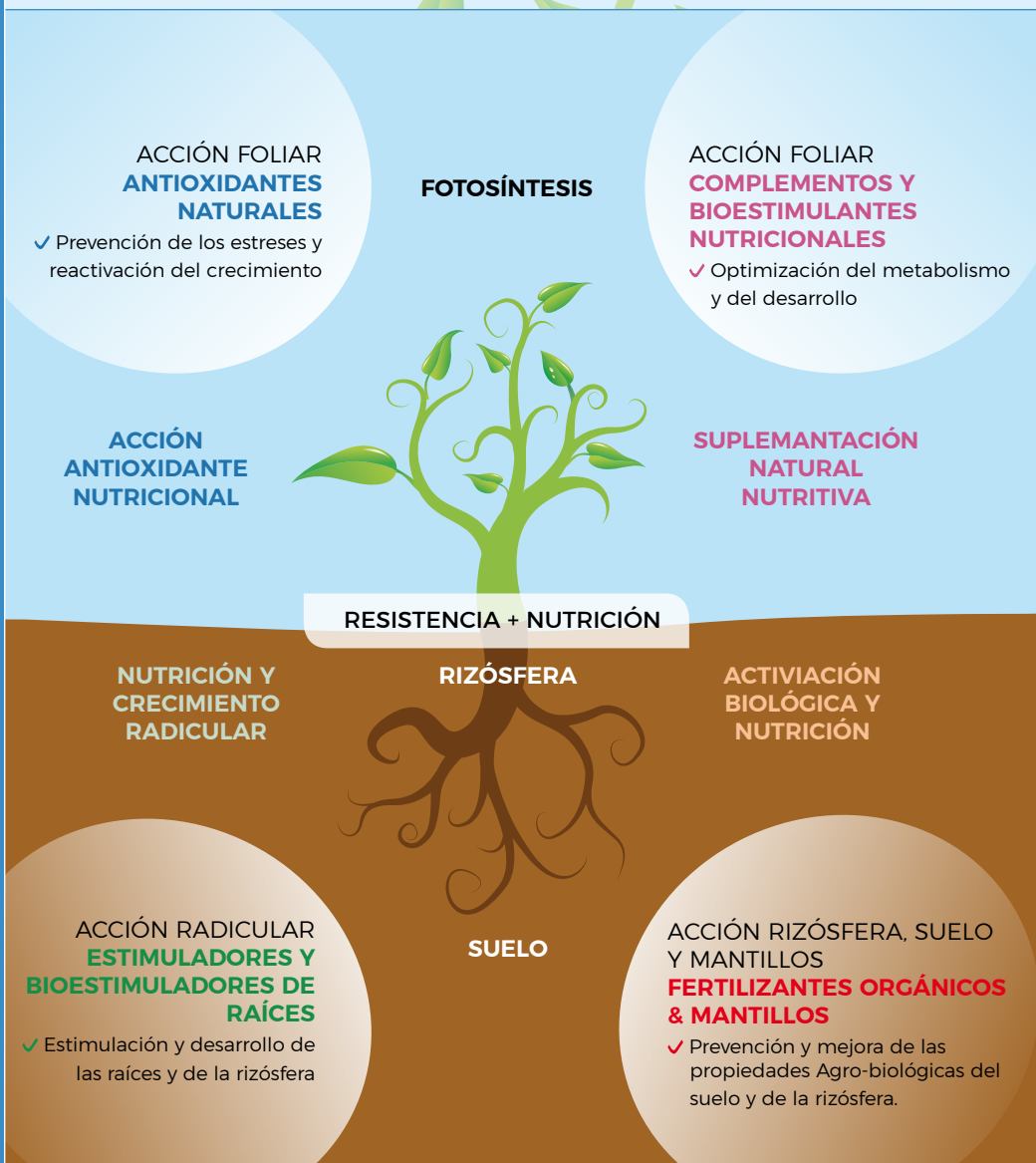
NUTRICIÓN ORGÁNICA DE SUELO Y PLANTA

Las experiencias vividas y la observación del viñedo nos dan una valiosa información sobre su estado, pero insuficiente para lograr una gestión rentable y sostenible. La única forma de saber lo que realmente necesita el viñedo es preguntarle al suelo y a la planta, **medir su estado nutricional** mediante:

- Análisis del **suelo** para entender como se mueven los nutrientes.
- Análisis de **sarmientos** para conocer las reservas que necesita la cepa para su arranque vegetativo hasta que su balance energético sea positivo.
- Análisis de **peciolos** para conocer las necesidades de la planta en los estados fenológicos más exigentes.



CONSULTORÍA SMARTFEED VIÑEDO



[Volver al índice gráfico](#)

NUTRICIÓN ORGÁNICA DE SUELO Y PLANTA

Con estos datos y los de vinificación, podemos entender el funcionamiento del viñedo y elaborar un **PNE** (plan de nutrición y estimulación) adaptado a sus necesidades y que responda a tus objetivos:

- Perfil de vino definido, ergo perfil de uva requerido.
- Rentabilidad cualitativa, es decir, equilibrio calidad/producción.
- Sostenibilidad de la plantación en el futuro.
- Responsabilidad ambiental.

El conocimiento del viñedo te permitirá una producción apropiada de vino, simplificando el trabajo en bodega, respetando la tipicidad e identidad del terroir y anticipándote al cambio climático.

“Solo un suelo equilibrado produce uvas equilibradas. Anticipando el trabajo en el viñedo, tendremos mejores equilibrios en bodega”

LAS PRESTACIONES:

Consultoría smartfood viñedo
Nutrición del suelo y planta enfocado al perfil vino

LAS HERRAMIENTAS:

FRAYSSINET Enmiendas y abonos orgánicos



EL DÓNDE Y CUÁNDO DE LA FRUTA DEL VINO CONSULTORÍA DYOSTEM

Para elaborar el vino que has diseñado hay dos premisas que no puedes obviar:

- El perfil y calidad del vino son directamente extrapolables desde el perfil y calidad de la uva empleada.
- Los parámetros clásicos de seguimiento de maduración dan una **información incompleta** sobre la calidad y potencial enológico de la uva.

Imagina 2 parcelas de tempranillo:

ALTOS DE TOBÍAS: sintetiza azúcar hasta 13 GAP y perdiendo un 5% de volumen llega hasta 13,7.

LLANOS DE MALAQUÍAS: sintetiza azúcar solo hasta 11 GAP y también llega a los 13,7 pero perdiendo un 20% de volumen. Aunque analíticamente similares, tenemos 2 uvas totalmente diferentes, para vinos diferentes y que merecen procesos diferentes en bodega. No es lo mismo que la concentración venga 'de serie' con la uva por un trabajo fisiológico equilibrado o que la consiga por deshidratación.

En los Altos de Tobías la uva madura de forma eficaz y nos permite elaborar un buen vino, con perfil **fruta fresca o madura** en función de la fecha de vendimia que escojamos. En cambio, en los Llanos de Malaquías hay una maduración lenta o bloqueada y nos dará un vino carente de fruta y con **taninos reactivos o secantes** en función de lo que esperemos a vendimiarla.

CONSULTORÍA MADURACIÓN



CONSULTORÍA DYOSTEM

Evidentemente en bodega podemos corregir o maquillar un poco esas carencias, pero nunca será lo mismo, ni el resultado final ni el coste de elaboración.

Las características organolépticas del vino están ligadas a la fisiología de la planta y al funcionamiento de la viña. **Monitorizando el metabolismo** de la planta podemos distinguir si la uva realiza un proceso de maduración efectiva o simplemente se concentra por deshidratación, además podremos poner fecha a las diferentes fases que corresponden a diferentes perfiles aromáticos. Y de esta forma encontrar el encaje perfecto entre perfil uva y perfil vino.

La base científica y la experiencia acumulada en más de 30 vendimias certifican que las medidas que nos da DYOSTEM (seguimiento de la 'carga activa de azúcar en la baya' y el 'color de la piel') son un fiel reflejo del estado fisiológico de la cepa y de cómo funciona su metabolismo.

La interpretación conjunta de la dinámica de carga de azúcar, el ángulo de tinta de las bayas y los parámetros clásicos (Gap, ATT, pH, NFA, málico...) te permiten:

- Entender la relación **perfil uva / perfil vino**.
- Fijar con una buena antelación las **fechas óptimas de vendimia** en función del perfil vino dentro de lo que el potencial de la parcela permite.
- Agrupar lotes de uva por su **potencial enológico** real (alto, medio, maduración lenta o bloqueada).
- Optimizar los procesos en bodega.
- Definir estrategias vitícolas para mejorar el potencial de las parcelas.

CONSULTORÍA MADURACIÓN



CONSULTORÍA DYOSTEM

Los fans de Dyostem dicen:

“Por mucho que visitemos el viñedo, si no medimos parámetros objetivos es difícil sacar conclusiones y te pierdes”


“Antes en un lote de uva clase A siempre se me colaba algún remolque de B incluso de C, con Dyostem esto ya no me sucede”

LAS PRESTACIONES:

Consultoría maduración, análisis e interpretación de los datos de vendimia.

LAS HERRAMIENTAS:

Dyostem, seguimiento de la carga de azúcar.

[Volver al índice gráfico](#) 

SOMOS LOS *alquimistas* DEL BUEN VINO





El interés actual de muchas bodegas se centra en potenciar la **identidad**, la **diferenciación** y la sostenibilidad; y todo ello de forma **óptima**.

La identidad se construye día a día, reinterpretando el pasado para consolidar el presente e imaginar el futuro sin olvidar los orígenes. Y la diferenciación es simplemente expresar esa identidad en toda su amplitud.

Sostenibilidad y provecho se consiguen interpretando la materia prima, para adaptar los procesos y expresar esa identidad optimizando los recursos y energías dedicados.

Y esto hay que repetirlo en cada cosecha, pese al efecto añada, que existe y tu lo sabes. En el viñedo la variación interanual de temperaturas, precipitación, insolación, presión microbiológica y actuaciones vitícolas, hacen que la uva presente diferencias de una vendimia a otra. Es de cajón entonces, que si queremos tener éxito en la vinificación no podemos hacer lo mismo cada año, sino que debemos interpretar la uva de cada cosecha para adaptar los procesos al objetivo que hemos visualizado.

Al igual que la fecha de vendimia, la extracción, la fermentación y la crianza son las fases que configuran la identidad de tus vinos. Porque **el terroir en buena parte eres tú** y cada una de las decisiones que tomas al **interpretar la uva**.

Ponemos nuestro saber hacer al servicio de la expresión de tus vinos, para que en cada fase del proceso encuentres las respuestas al ¿porqué?, ¿cómo? y ¿para qué? que llevarán tus vinos a su máxima expresión.

Medir, interpretar y aplicar con sentido común.

CONSULTORÍA EXTRACCIÓN CONTROLADA DE MOSTOS BLANCOS



TODO LO BUENO, PERO SOLO LO BUENO

Tras cuidar y mimar el viñedo para conseguir las uvas adecuadas para el vino que has diseñado, es lógico que quieras extraer todo lo bueno, pero solo lo bueno.

EXTRACCIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS CONSULTORÍA CILYO

La carga fenólica de las uvas y su extractibilidad tiene un impacto directo sobre la expresión de la fruta, sobre el frescor y sobre la estabilidad y longevidad de los vinos blancos y rosados.

Además, son grandes consumidores de recursos en bodega: humanos por los tratamientos a realizar y económicos por los coadyuvantes a empleador.

Nuestra CONSULTORÍA EXTRACCIÓN te propone soluciones lógicas y sostenibles para la gestión de polifenoles en blancos y rosados:

- 1º minimizar su extracción.
- 2º eliminarlos de forma sostenible.

CONSULTORÍA EXTRACCIÓN CONTROLADA DE MOSTOS BLANCOS



OXIDACIÓN CONTROLADA DE MOSTO

La metodología que te proponemos incide de forma preventiva en las fases críticas de la extracción. Medir, interpretar y actuar:

- Diagnóstico del proceso de recepción de vendimia.
- Ajuste de los procesos de extracción, separación o no de fracciones de mosto.
- Eliminación del exceso de polifenoles mediante oxidación controlada.
- Ajuste de los procesos de limpieza de mosto al perfil vino.

La herramienta CILYO determina con precisión la cantidad de O_2 necesaria para eliminar solo la fracción fenólica oxidable vía enzimática respetando los precursores aromáticos.

- Reduce los costes ya que elimina el consumo de coadyuvantes, solo emplea O_2 .
- Disminuye la percepción **agresiva**.
- Mejorar la percepción del **graso** y del **volumen en boca**.
- Mejorar la **apertura aromática** y la **expresión de la fruta**, permitiendo una definición más precisa del estilo de vino.

Aumenta la estabilidad, frescor y longevidad del vino.

LAS PRESTACIONES:

Consultoría Cilyo, optimización de la extracción y gestión de polifenoles.

LAS HERRAMIENTAS:

Reactor Cilyo Vivelys.

CONSULTORÍA EXTRACCIÓN CONTROLADA DE MOSTOS TINTOS



[Volver al índice gráfico](#)

MACERACIÓN DE TINTOS

Si hablamos de tintos la extracción es más de medio vino, ya que a parte de la fruta, la **estructura** junto con la **grasa** y el **volumen** en boca son los principales atributos que definen su perfil.

¿Qué fruta quieres?.

¿Qué potencial trae la uva? ¿Estilo de fruta, madurez tánica?.

¿Qué nivel de estructura necesita tu vino? ¿Cuánto antociano, cuánto tanino? ¿Qué relación T/A?.

Solo a partir de estas respuestas y de la interpretación de la uva podrás diseñar la estrategia de extracción adecuada y definir sus parámetros:

- Qué tipo de maceración: prefermentativa en frío, prefermentativa en caliente, carbónica, tradicional, etc.
- En qué condiciones: a que temperatura, en que momento, que caudales y frecuencia de remontados, cuanto sulfuroso, etc.



LIMPIAS, EXPRESIVAS, SEGURAS Y RENTABLES

Diminutas en tamaño, pero enormes en impacto organoléptico, a las levaduras les encomiendas 2 tareas cruciales para la identidad de tus vinos:

- Transformar el mosto en vino de forma completa y segura.
- Expresar la tipicidad del terroir y el potencial aromático de la uva.

De ahí la importancia de interpretar la uva de forma adecuada para escoger bien las cepas de levadura (indígenas o LSA) a emplear y las condiciones que debes proporcionarles para que realicen su tarea de forma efectiva.

Te proponemos diferentes metodologías en función de tus necesidades y objetivos. En todas ellas transferimos el conocimiento y las herramientas para que seas totalmente autónomo en su gestión:

- Levadura Activa.
- Millesime.



IMPRIME CARÁCTER TERROIR A TUS VINOS

Posicionarte y diferenciarte en el segmento de los “**vinos parcelarios**” o “vinos de terroir” implica la necesidad de expresar la singularidad de tu viñedo. Solo así conseguirás entusiasmar a un consumidor ávido de complejidad, sostenibilidad y sobretodo **autenticidad**, de vinos más cercanos al viñedo

Fermentar tus vinos con las propias levaduras de la parcela te permite elevar el concepto '**expresión de terroir**'.

El reto que plantean estas elaboraciones es conseguir una fermentación limpia, **completa** y segura con levaduras autóctonas:

- Un **arranque rápido** que evite la implantación de poblaciones contaminantes.
- Agotando todos los azúcares con una **volátil moderada**.
- Sin ralentizaciones ni paradas que queman la fruta.
- Sin oxidaciones ni reducciones que inhiben su percepción.
- Sin tener que pervertirla finalizándola con una bayanus LSA.



IMPRIME CARÁCTER TERROIR A TUS VINOS

MILLESIME es la **selección y multiplicación de levaduras autóctonas** puesta **al alcance de cualquier bodega**. Un método sencillo y eficaz que a través del muestreo anual en la parcela permite:

- Localizar los **pools de levaduras** de tu viñedo con capacidad para terminar la fermentación, es decir con suficiente presencia de Saccharomyces.
- Seleccionar los **mejores pools** en función de su resultado organoléptico.
- Multiplicarlos para conseguir una rápida **implantación**.
- Completar las fermentaciones **de forma segura** con levaduras indígenas.
- Desplegar en su totalidad el concepto de **“vino parcelario”**.
- Conocer mejor tu viñedo al seguir la **evolución interanual** de su microbiota.

CONSULTORÍA MILLESIME



CONSULTORÍA MILLESIME

Esta consultoría está dirigida a aquellas bodegas que quieren:

- **Diferenciación, complejidad y exclusividad** en sus vinos.
- Desplegar en su totalidad el concepto de **vino parcelario** y potenciar el **carácter terroir**.
- **Seguridad fermentativa** con levaduras indígenas.
- Conocer mejor y poner **en valor** el viñedo en todos sus aspectos.
- **Efecto añada más real**, la climatología anual incide cualitativa y cuantitativamente en la microbiota presente en la uva, que a su vez tendrá un impacto directo sobre el perfil del vino.
- Aumentar el conocimiento de la **microbiología del viñedo y el vino**, aumentando su dominio, seguridad y capacidad de reacción ante eventuales desviaciones.
- **Bioprotección** con levaduras propias en la elaboración de vinos sin sulfuroso, ¿qué mejor protección que una siembra masiva de levaduras autóctonas en plena actividad multiplicadora?.

CONSULTORÍA DE TIRAJE



CONSULTORÍA LEVADURA DE TIRAJE

En el método tradicional de elaboración de vinos espumosos, **la segunda fermentación es una parte fundamental del proceso**, por lo que su dominio es imprescindible para tener éxito. La preparación de la levadura de tiraje es la operación clave de esta etapa.

La multiplicación de levaduras con el método de pié de cuba clásico supone un proceso largo, tedioso y de resultados variables.

- se extiende de 4 a 6 días, con tediosos controles y adiciones diarias.
- si se repica para el tiraje de la semana aumentan los riesgos de desviaciones y contaminaciones.
- la población no es constante, por lo que el volumen de siembra reposición deben recalcularse a diario.

CONSULTORÍA DE TIRAJE



CONSULTORÍA LEVADURA DE TIRAJE

La consultoría **Ecolys Tiraje** optimiza la etapa de multiplicación de las levaduras de manera que conseguimos:

- **Reducir los tiempos de multiplicación** a ciclos de 24 horas.
- Levadura fresca para cada tiraje, con la **seguridad de una población de levaduras controlada** con una alta viabilidad.
- **Reducir y estandarizar** el volumen de siembra, siempre el mismo volumen para obtener la misma población.
- Elaborar un **pie de cuba bien aclimatado** al medio.
- Simplifica y estandariza la logística de preparación y siembra de levadura.

Trasladamos a este proceso todo el *know-how* **Multiplicación de Levaduras** en un sistema automatizado que permite tener esta etapa bajo control.

Como en todas nuestras consultorías, transferimos nuestro conocimiento para que la bodega trabaje de manera autónoma.

CONSULTORÍA MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS



RENTABILIDAD Y SEGURIDAD FERMENTATIVA

Tanto si el perfil de tus vinos es varietal como tecnológico, hay ciertas licencias que no te puedes permitir, por calidad organoléptica y por rentabilidad:


- Fermentaciones interminables que provocan pérdidas aromáticas e hipotecan espacio en bodega.
- Desviaciones del perfil aromático por defectos de proceso o por contaminaciones.
- Disminución de la competitividad por elevados costes de fermentación.

¿Consumes más de 400 kg de LSA? ¿Quieres asegurar cada día tus fermentaciones con un dominio absoluto del proceso? ¿Quieres obtener el máximo potencial aromático de tu uva y de tu cepa de levadura?.

Si la respuesta es afirmativa en cualquiera de estas preguntas, la solución más rentable es el método LEVADURA ACTIVA VIVELYS que consiste en la producción por batch de pies de cuba de alta densidad que te ofrecen máxima rentabilidad organoléptica y económica:

- **Reduce** drásticamente el **consumo** de levadura y nutriente de rehidratación:
 - En tinto donde usabas 400 kg usarás solo 5 kg.
 - En blanco y rosado donde usabas 400 kg usarás solo 10kg.
- Asegura la **implantación** de la cepa escogida.
- Asegura fermentaciones completas con finales a buen ritmo (**reduce** cerca del 20% el **tiempo de fermentación**).



[Volver al índice gráfico](#) 

DOMINIO DE LA FERMENTACIÓN A COSTES COMPETITIVOS

LAS PRESTACIONES

CONSULTORÍA MILLESIME

Transferimos el knowhow y las herramientas necesarias para que cualquier bodega sea totalmente autónoma en la selección y multiplicación de las levaduras de su viñedo.

CONSULTORÍA MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS

Transferimos el knowhow y las herramientas necesarias para la multiplicación de levaduras a gran escala.

LAS HERRAMIENTAS

MULTIPLICADOR de levaduras.

Microscopio.



MOLDEANDO EL ESPÍRITU DEL VINO

Primero aclaremos el concepto “crianza”. El vino en cualquiera de sus colores y estilos necesita tu atención y cuidados los 365 días del año: en el viñedo, durante la vinificación, hasta que se embotella e incluso durante su conservación en botella.

Por esto para nosotros la **“crianza” es el tiempo y los cuidados que necesita y recibe un vino desde la vinificación, final de FA y FML (si procede) hasta que se prepara para el embotellado;** independientemente de si pasa por barrica, fudre, tino o simplemente permanece en depósito.

Criar un vino es como criar un hijo, debe ser sinónimo de una gestión inteligente y bien definida que nos permita educar para conseguir esa expresión que hemos logrado en el campo y que hemos sacado a la luz en la vinificación.

Por tanto, no puede ser una receta fija, ya que el vino es diferente a cada añada y por tanto el proceso tendrá que adaptarse a esas características específicas: estructura, equilibrio, estilo tánico, perfil de fruta, etc. Además del momento de salida al mercado y la *shelf life* que le pretendas.



PORQUE TU VINO NECESITA RESPIRAR

¿Porqué algunos vinos pierden la fruta y otros la mantienen?, ¿porqué algunos vinos conservan el color y la tonalidad y en otros evoluciona negativamente?, ¿porqué en algunos vinos el tanino reactivo se moldea y en otros pasa directamente a secante?.

Son preguntas que se hacen muchos enólogos y su respuesta está relacionada con una adecuada gestión del O₂.

El **cambio climático** está provocando cada vez mayor desfase entre la **maduración glucométrica** y la **maduración fenólica** de la uva y esto hace que aumente la percepción de reactividad en boca. La microoxigenación, desarrollada hace ¼ de siglo por Patrick Ducournau en Oenodev/Vivelys es una potente herramienta de adaptación a estos cambios.

Desde hace ya 20 años AZ3 Oeno acompaña a l@s enólog@s de España y Portugal en la gestión del O₂ en bodega y en el dominio de la técnica de la microoxigenación según los objetivos para cada vino:

- Expresar y mantener la fruta, disminuir la reducción.
- Disminuir la percepción de carácter « **agresivo** ».
- Preservar el frescor y darle longevidad.
- Estabilizar el color y la estructura.
- Aumentar el volumen en boca.
- Disminuir la agresividad y el amargor.
- Reducir los **costes** de la crianza.

CONSULTORÍA MICROOXIGENACIÓN

CONSULTORÍA MICROOXIGENACIÓN PORQUE TU VINO NECESITA RESPIRAR


LAS PRESTACIONES

CONSULTORÍA MICROOXIGENACIÓN

Transferimos el **knowhow** necesario para el dominio de los aportes de O₂, micro y macro durante las diferentes fases de la vinificación y la crianza, adaptados a cada estilo de vino.

LAS HERRAMIENTAS

Microoxigenadores VISIO by Vivelys.

[Volver al índice gráfico](#) 

SCAN SENSORIAL BARRICA

EN BUSCA DE LA SIMBIOSIS PERFECTA VINO/ROBLE

En los vinos que van a pasar por barrica, la crianza es junto a la FA la etapa con más impacto organoléptico. El roble, en este caso en forma de barrica, actúa como un **estilista** capaz de contribuir a la **expresión** del vino resaltando la **armonía** y la **complejidad**, pero también puede **caricaturizarlo** e incluso **destruir** todo aquello que has construido en el viñedo y durante la vinificación.

La mayoría de los toneleros ponen a tu disposición numerosas variables para que adaptes las barricas a tu matriz vino y tus objetivos, y la mayoría conocen bien sus barricas y lo que aportan al vino.

- Especie de roble.
- Tipo y nivel de tostado.
- Volumen y forma de la barrica.

Pero el verdadero quid de la cuestión no está solo en saber que ofrece cada barrica, sino en saber como **interactúa** cada uno de esos parámetros con cada **matriz vino**.

El furfural, las vainillinas, las lactonas, etc. tienen diferentes impactos sobre cada perfil de fruta. Los taninos impactan de forma diferente según el equilibrio del vino. La oxigenación que ofrecen los diferentes tamaños impacta también de forma diferente en función de la matriz vino. Y suma y sigue.

SCAN SENSORIAL BARRICA




Desde AZ3 Oeno te ofrecemos este knowhow construido desde nuestra múltiple perspectiva de enólogos expertos en procesos y distribuidores de barricas, un conocimiento apoyado en nuestra completa base de datos sensoriales de los vinos ibéricos construida durante 20 años de degustación, una fuente de información única y exclusiva.

El fruto de este arduo trabajo se traduce es el **Scan Sensorial Barrica**, que te permite determinar con precisión, objetividad y medición los **parámetros idóneos** para tus vinos durante el proceso de crianza en barrica:

- Estudio de tonelería: reproductibilidad o variabilidad de las barricas, poder discriminante de la gama de barrica, del tostado, del origen, etc.
- Análisis de la frecuencia de **relleno**, e influencia de la **temperatura** y **humedad** de la sala de barricas.
- Influencia de la **edad** de las barricas.
- Influencia del **nivel de CO₂** del vino.
- Influencia del porcentaje de **lías**.
- Aportes de O₂, constantes y **puntuales (Cliqueur o trasiegos)**.

La diferencia entre un buen vino y un gran vino está a menudo en la suma de pequeños detalles.

[Volver al índice gráfico](#) 

CONSULTORÍA VINOS OXIDATIVOS

TRADICIÓN + INNOVACIÓN

La clásica **crianza oxidativa** en recipientes de madera se diferencia de las demás técnicas alternativas por la **complejidad que aporta**. A través de ella se obtienen vinos que se caracterizan por su color teja, débil y aroma especiado, marcado por la evolución oxidativa: sotolón, caramelo, etc.

En AZ3 hemos actualizado esta técnica clásica para con los complementos de roble, O₂ y lías poder llegar a los mismos resultados reduciendo a menos de la mitad el tiempo necesario.


Respetando siempre la complejidad que este tipo de crianza confiere a los vinos y reduciendo de forma importante las **mermas por evaporación**.

LAS PRESTACIONES:

Consultoría vinos oxidativos.

LAS HERRAMIENTAS:

Scalya crianza.

[Volver al índice gráfico](#) 



[Volver al índice gráfico](#) 

PREVENIR ANTES QUE LAMENTAR Y CURAR

Podemos afirmar sin miedo a equivocarnos que *Brettanomyces sp.* es la levadura que más estandariza los vinos en todo el Mundo mundial, incluso más que las a veces denostadas injustamente *Saccharomyces* “platanito”. Un vino afectado de Brett huele igual y tiene la misma sequedad y agresividad en boca aquí que en Pernambuco.

Antes de llegar al umbral de percepción los fenoles volátiles ya han inhibido la expresión de la fruta y han neutralizado toda la grasa; y cuando lo superan aniquilan por completo todos los esfuerzos que has realizado desde el campo.

Nuestra AUDITORÍA BRETT te propone una **revisión completa** de tu planta de producción para:

- **Visualizar** los puntos críticos y las fuentes potenciales de contaminaciones.
- **Listar** los medios de descontaminación disponibles, los procedimientos de trabajo y su impacto sobre estas contaminaciones.

Estas medidas y acciones **mejoran rápidamente** la situación de cualquier bodega contaminada y le proporcionan el conocimiento para lograr autonomía en el manejo de *Brettanomyces*.

LAS PRESTACIONES:

Auditoría Brett.

LAS HERRAMIENTAS:

Medio de cultivo Brett PCR.



[Volver al índice gráfico](#)

PORQUE EL VINO NECESITA RESPIRAR, PERO NO HIPERVENTILARSE

Louis Pasteur dijo “es el oxígeno quien hace el vino, pero también es él quien es capaz de corromperlo y destruirlo” así como en determinados momentos y dosis el oxígeno construye el vino en otros momentos tiene efectos nefastos para su expresión.

Por ejemplo no puedes permitir que tras cuidar y mimar el vino durante la crianza en bodega, con rellenos frecuentes para controlar la oxigenación, y que luego una mala praxis en bodega disuelva en 1 hora el doble de oxígeno que ha tenido durante su crianza.

La Auditoría O₂ tiene como objetivo esclarecer cómo, cuándo, cuánto y para qué el O₂ es beneficioso ó perjudicial para un vino determinado, y así dominar los aportes de oxígeno en bodega:

- Dinámicas de disolución y consumo de O₂ en los vinos.
- Detección y medida de los puntos críticos de disolución de O₂.
- Buenas prácticas de bodega.

LAS PRESTACIONES:

Auditoría O₂, conocimiento y dominio del oxígeno disuelto.

LAS HERRAMIENTAS:

Oxímetro Hach.

CONSULTORÍA CONTAMINACIONES AMBIENTALES



Además de las contaminaciones intrínsecas a la producción de vino (bacterias lácticas y acéticas, Brettanomyces, levaduras apiculadas, levaduras de velo...) las bodegas también son susceptibles de sufrir contaminaciones exógenas con origen en fuentes diversas como:

- Aire: haloanisoles, hidrocarburos, orgánicos volátiles como el BTEX.
- Agua: halofenoles y haloanisoles.
- Recipientes y materiales plásticos: ftalatos y bisfenoles.
- Contaminaciones microbiológicas tipo *Aspergillus carbonarius*, generador de Ocratoxina A.

La dificultad reside en identificar las moléculas responsables y las fuentes de donde provienen.

Proponemos las medidas capaces de detectar y mejorar problemas de contaminación ambiental.

Mediante:

- **Análisis** de las moléculas responsables.
- **Peritaje** de los materiales en contacto con el vino: corcho, madera, mangueras, calidad del agua, calidad del aire y de los locales de vinificación y conservación del vino.
- **Prevención**: estudio de los materiales de construcción de la bodega, conocimiento de los riesgos.
- **Investigación** y desarrollo: obtención de materiales que permitan eliminar los contaminantes medioambientales.


CONSULTORÍA CONTAMINACIONES AMBIENTALES



Proponemos las medidas capaces de detectar y mejorar problemas de contaminación ambiental.

Aportamos:

- **Solución** rápida a problemas difícilmente detectables.
- **Conocimiento** en la gestión de posibles contaminaciones en todo el proceso de la producción del vino.
- **Minimizar** los riesgos de contaminaciones.
- **Metodologías** precisas en el control de contaminantes.
- **Gestión** en la higiene y material de planta de producción.

[Volver al índice gráfico](#) 

confianza Y seguridad

MADE IN AZ3 OENO

C O N F I A N Z A Y S E G U R I D A D





QUÉ NOS CARACTERIZA

MISIÓN AZ3 OENO

“**Aportar valor a las bodegas** y **enólogos** de España y Portugal, colaborando en la mejora y optimización de los procesos, la organización y la **estrategia** enológica, a través de herramientas innovadoras y una **visión transversal** del vino”.

En estos 20 años acompañando y aportando valor a bodegas con espíritu innovador y visión de futuro, AZ3 Oeno se ha consolidado como un aliado estratégico en la elaboración del vino, mediante un trabajo meticuloso y constante en la creación y fortalecimiento de una relación directa y personal con los clientes.

Para ello contamos con una metodología propia que coordina los diferentes departamentos estratégicos de la bodega (dirección general, viticultura, enología, comercial, etc.) para que todos ellos participen en **un mismo proyecto** con **objetivos comunes**.

Esto, unido al amplio conocimiento que hemos ido adquiriendo con cada proyecto, nos permite **innovar con eficacia** en el concepto de la consultoría enológica.

QUÉ NOS CARACTERIZA



AZ3 OENO ES:

COMPROMISO, CREATIVIDAD, REPETIBILIDAD, PRODUCTIVIDAD, FLEXIBILIDAD, RENDIMIENTO.

Tu aliado estratégico en el diseño de vinos



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

www.az3oeno.com