

EMPRENEM *junts* L'APASSIONANT RUTA
CAP AL *vi* DELS TEUS SOMNIS?

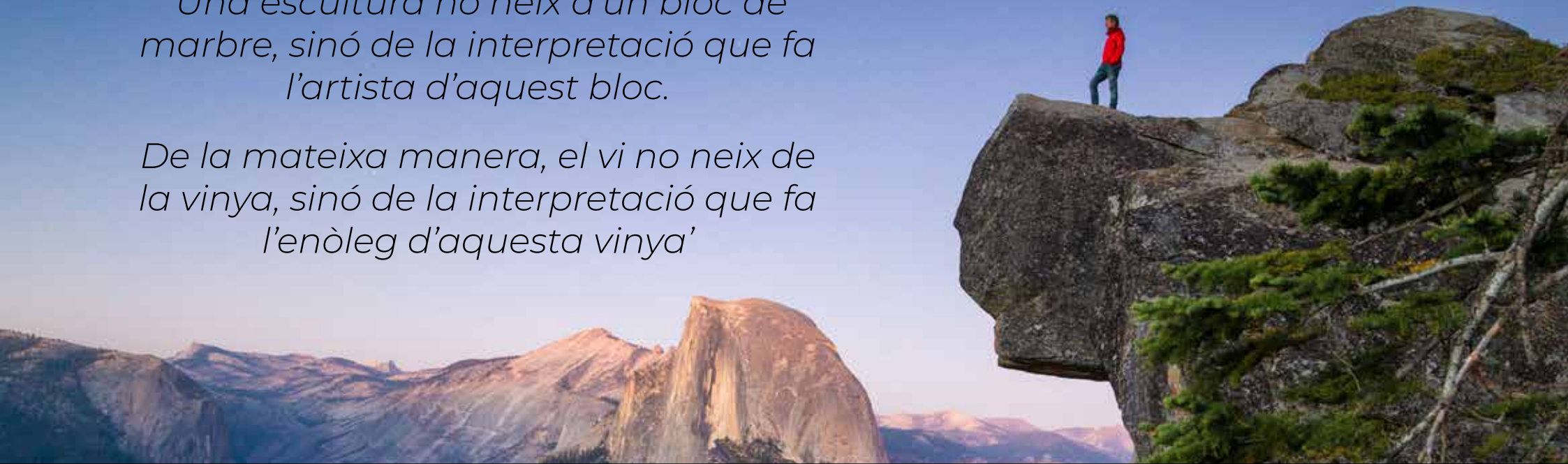
ARRIBEM AMB UNA MISSIÓ CLARA



«**Aportar valor als cellers i enòlegs**, col·laborant en la millora i optimització dels processos, l'organització i l'**estratègia** enològica, a través d'eines innovadores i d'una **visió transversal** del vi».

‘Una escultura no neix d’un bloc de marbre, sinó de la interpretació que fa l’artista d’aquest bloc.

De la mateixa manera, el vi no neix de la vinya, sinó de la interpretació que fa l’enòleg d’aquesta vinya’



Arribem trencant alguns tòpics. En l’era de la inertització comencem a dosificar oxigen al vi: a més de posar el vi en fusta comencem a posar fusta al vi. I en lloc de començar a construir el vi al cep comencem per la copa, per fer després el segon pas a la vinya.

Diu un clàssic acudit sobre consultors que aquests es presenten quan no els crides, t’ensenyen el que ja saps i no tenen ni idea del teu negoci.

També aquí trenquem tòpics, perquè com a consultors actuem on som útils, perquè en sabem de vi i perquè lluny de pretendre ensenyar-te res de nou, només volem fer-te les preguntes adequades perquè tu mateix tu mateix trobis les respostes que necessiten els teus vins.

Rendiment, creativitat, productivitat, flexibilitat i **repetibilitat** són les nostres premisses.

Mesurar, interpretar i **actuar** amb sentit comú, és la nostra manera de fer.

Vam arribar fa 20 anys i ens quedarem 20 anys més, perquè volem continuar sent el teu **aliat estratègic** en el disseny del **vins**.

DEFINICIÓ DE PRODUCTE

ESTABILITZACIÓ DEL PROCÉS PER ARRIBAR A L'OBJECTIU DESITJAT

Definició de producte =
ESTÁNDAR INTERN

Identificació dels punts de
control =
ETAPES DEL PROCÉS

Definició de paràmetres per a
cada punt de control =
PARÀMETRES DEL PROCÉS

Seguretat en les accions =
SISTEMA DE CONTROL

Perfil vi

Perfil raïm

Pilotatge de la vinya i la verema

Gestió de l'extracció

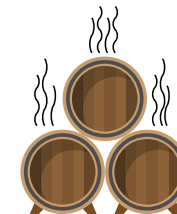
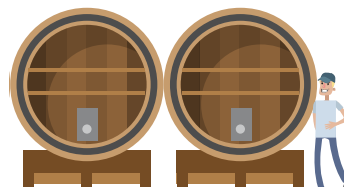
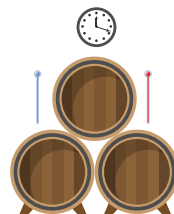
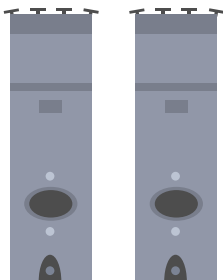


MICROBIOLOGIA

ANÀLISI SENSORIAL

Pilotatge, Seguretat,
Optimització FA

Gestió de la criança



ABANS DE RES, *visualitza* EL VI QUE VOLS





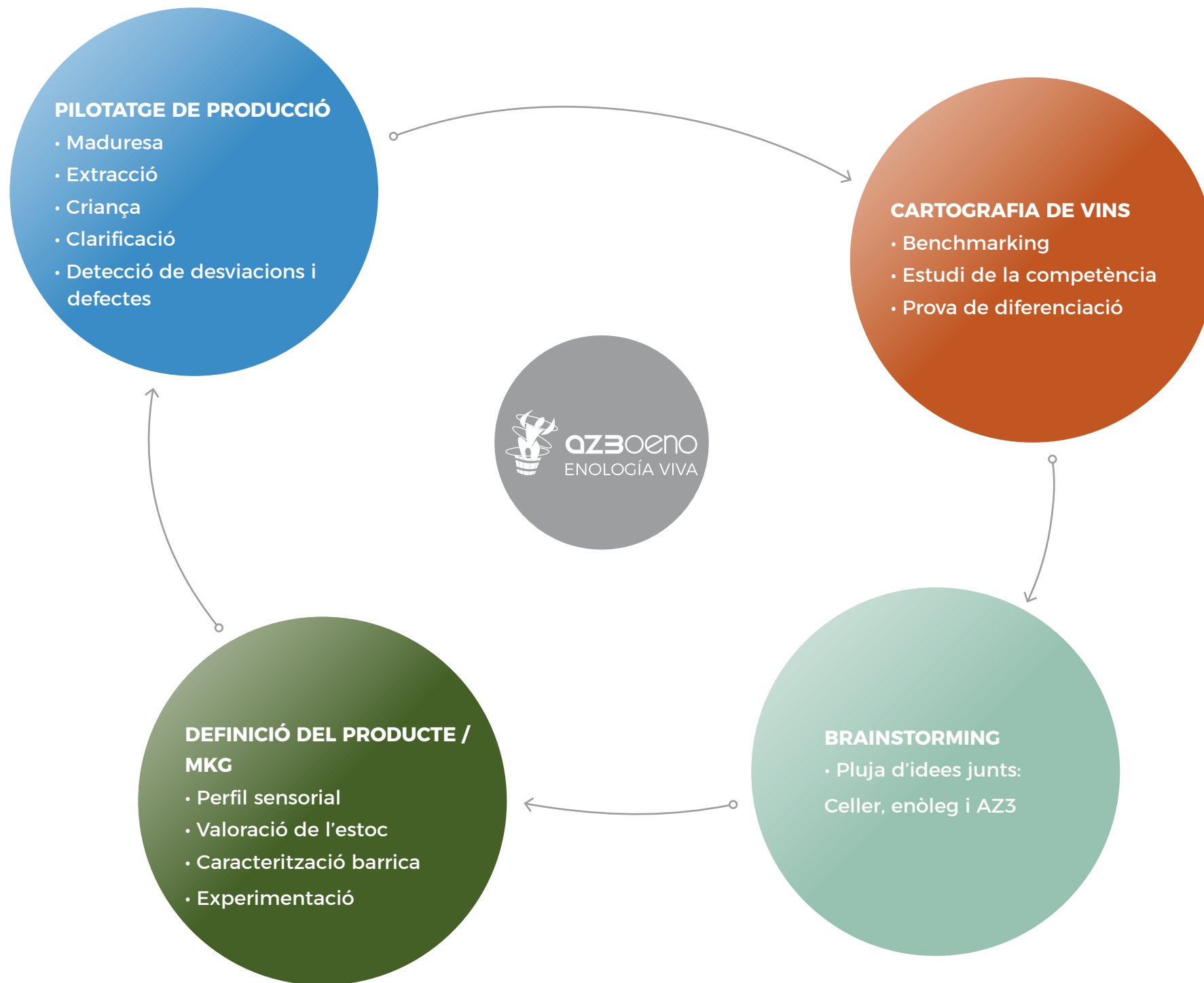
COMENÇA PEL FINAL, VISUALITZA EL VI QUE VOLS I PORTA'L AL PRESENT

La missió final de qualsevol enòleg és proporcionar **plaer al consumidor i beneficis al celler amb el vi somiat i ideat**. Per optar a aconseguir-ho, el teu vi ha de ser triat entre centenars de referències del lineal, de les cartes o de les botigues online.

Per complir aquesta missió necessitaràs:

- **Assegurar** el perfil i la repetibilitat any rere any.
- **Posicionar-lo** en el lloc adequat amb el preu adequat.
- **Diferenciar-lo** de manera perceptible.
- **Explicar-lo** de manera comprensible.
- **Elaborar-lo** any rere any assegurant el perfil i la rendibilitat.

Un NAPPING adaptat t'ajuda a conèixer els **avantatges competitius** dels teus vins en el mercat i aconseguir mantenir un estil de celler. Proporciona les respostes necessàries per dissenyar una estratègia eficient, coherent i transversal per elaborar perfils i volums de vi adaptats al teu mercat.





EL NAPPING: LA CARTOGRAFIA SENSORIAL QUE T'AJUDARÀ A SEGUIR EL RUMB

Segons l'objectiu, proposem un tast analògic (Posicionament de Mercat) o interpretativa (Pilotatge producció).

NAPPING Analògic

Posicionar-te en un mercat enfront d'un objectiu o dels competidors:

- Classificació **organolèptica** per a un segment de vins. Diferència o similitud?
- Descripció de la classificació. **Quines diferències** hi ha entre els diferents productes? Dins de la teva gamma o respecte dels competidors.
- Descripció i especificacions de nous productes. **Estan en línia amb el teu objectiu?**

NAPPING interpretatiu

Assegura el perfil i la repetibilitat any rere any.

- Assegurar el **perfil**: especificacions precises, basades en una descripció organolèptica precisa, per poder treballar en producció.
- **Repetibilitat**: avaluar globalment cada component, per mantenir les característiques sensorials any rere any.
- Ajuda a mantenir les **característiques sensorials** d'un producte malgrat els canvis en el procés, qualitat del raïm, etc.
- Valoració d'inversions: avaluar el **valor afegit** d'un nou equip o procés de vinificació.

LES PRESTACIONS: Napping analògic - Napping interpretatiu

LES EINES: Sensiel

PERQUÈ NO CONREEM *raïm*, CONREEM *vins*

L A V I N Y A



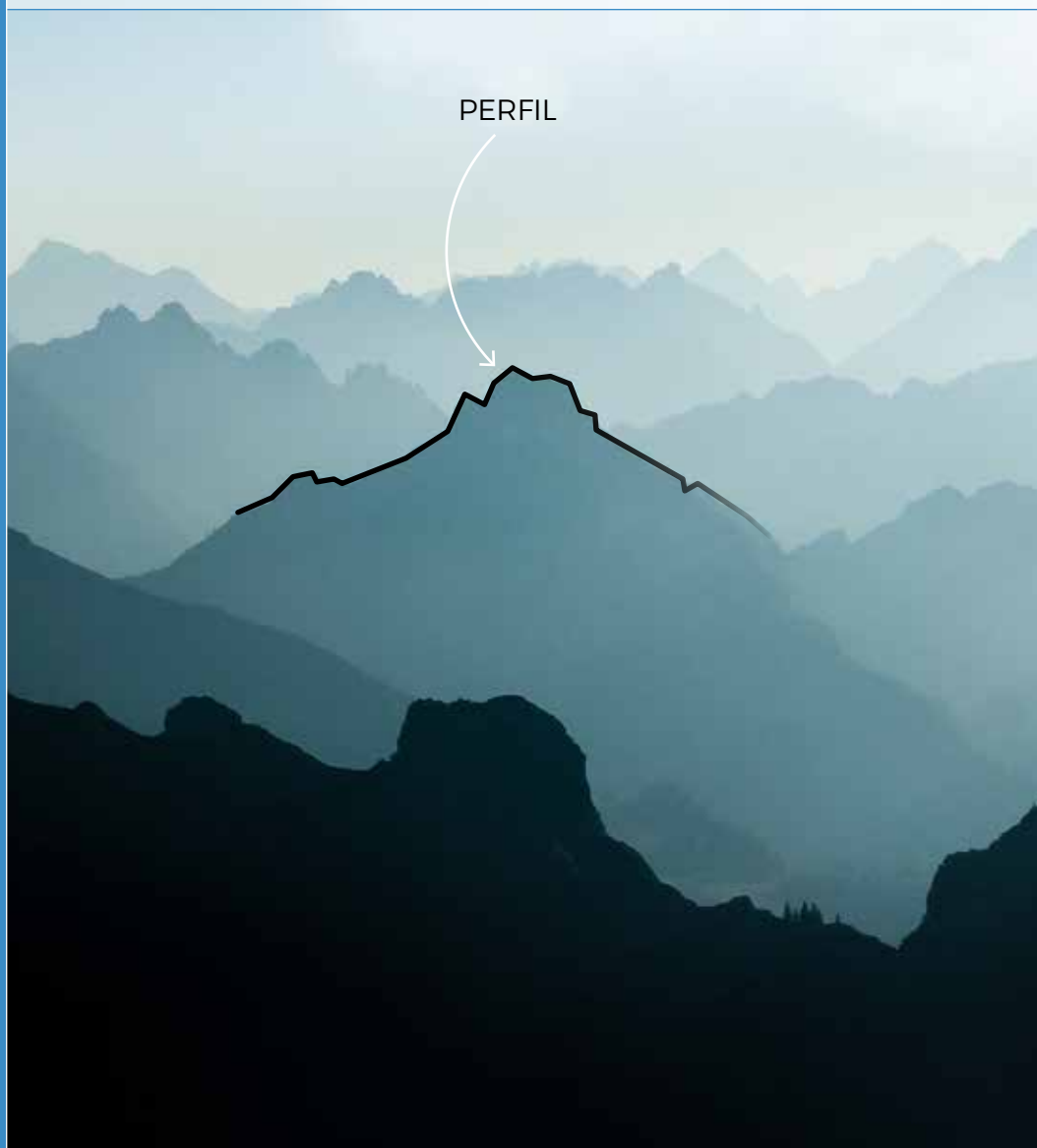
UNA VEGADA VISUALITZAT L'OBJECTIU FINAL, TORNA A L'ORIGEN PER COMENÇAR A MATERIALITZAR-LO

En qualsevol procés productiu, la premissa bàsica és la **idoneïtat de la matèria primera** per obtenir el perfil de producte que volem portar al mercat.

El vi no és una excepció: assegurar el perfil del teu vi de manera òptima passa per tenir el **raïm adequat** amb característiques ben definides. Tot allò que sigui diferent d'això implica un increment de costs i energies.

Alguns diuen que cal fer patir la vinya, nosaltres sabem que cal acaronar-la i mantenir-la viva per poder gaudir de tota la seva riquesa.

Moltes de les mancances o problemes que trobem quan el raïm arriba al celler poden solucionar-se a la vinya de forma més productiva i adequada que no pas amb tractaments enològics (pH elevat, NFA baixos, perfils herbacis o vegetals, falta de fruita, bloquejos de maduració prematurs, falta de color, etc.)



Et proposem una **mirada objectiva sobre la vinya** amb l'enfocament centrat en el **perfil del vi**. Mesurar i interpretar les interrelacionis sòl+planta+clima per obtenir de manera favorable el raïm adequat al vi que has imaginat:

- **Conèixer el sòl** i mantenir-lo viu, evitant la mineralització gradual que condueix a la desertització.
- **Entendre** el comportament de la **vinya** i adaptar la seva gestió a cada anyada.
- Caracteritzar les parcel·les amb **paràmetres mesurables** i objectius per estimar amb precisió el potencial de la verema.
- Definir de manera precisa la **data de verema** per obtenir el perfil de raïm que necessita el teu vi.
- Fer una gestió sostenible dels nutrients i de l'aigua a la vinya.

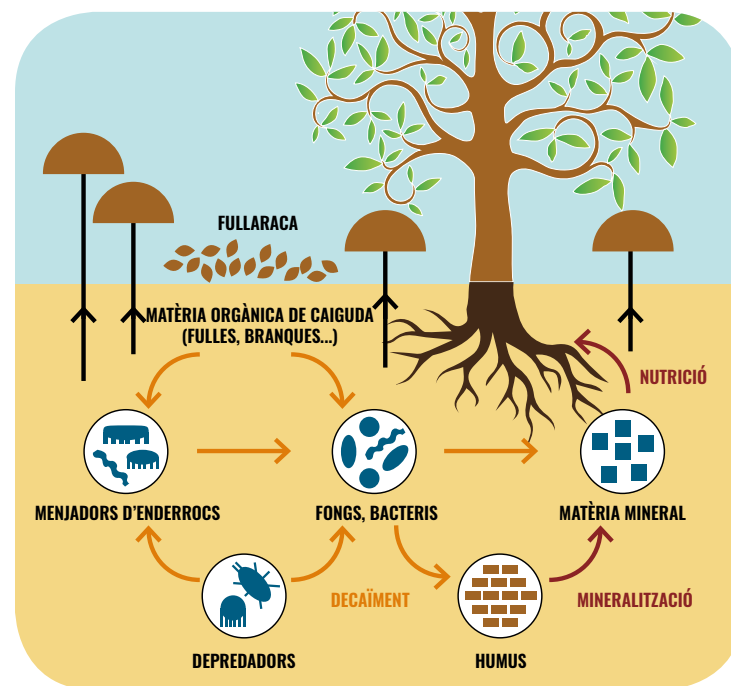


NUTRICIÓ ORGÀNICA DE SÒL I PLANTA

El sòl és una fàbrica de reciclatge que cal mantenir en un equilibri operatiu. I és que, verema rere verema, la producció anual de vi va empobrint el sòl. Sense una reposició racional de matèria orgànica, la mineralització gradual el condueix a la desertització. Amb el temps, també escassegen els minerals i la vinya decau i perd rendibilitat.

Consum de nutrients del sòl per hl de vi produït:

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

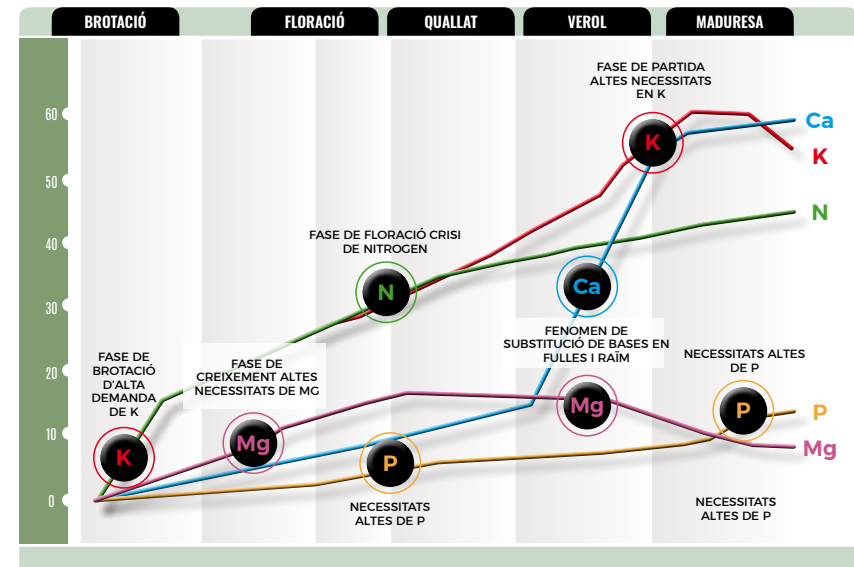




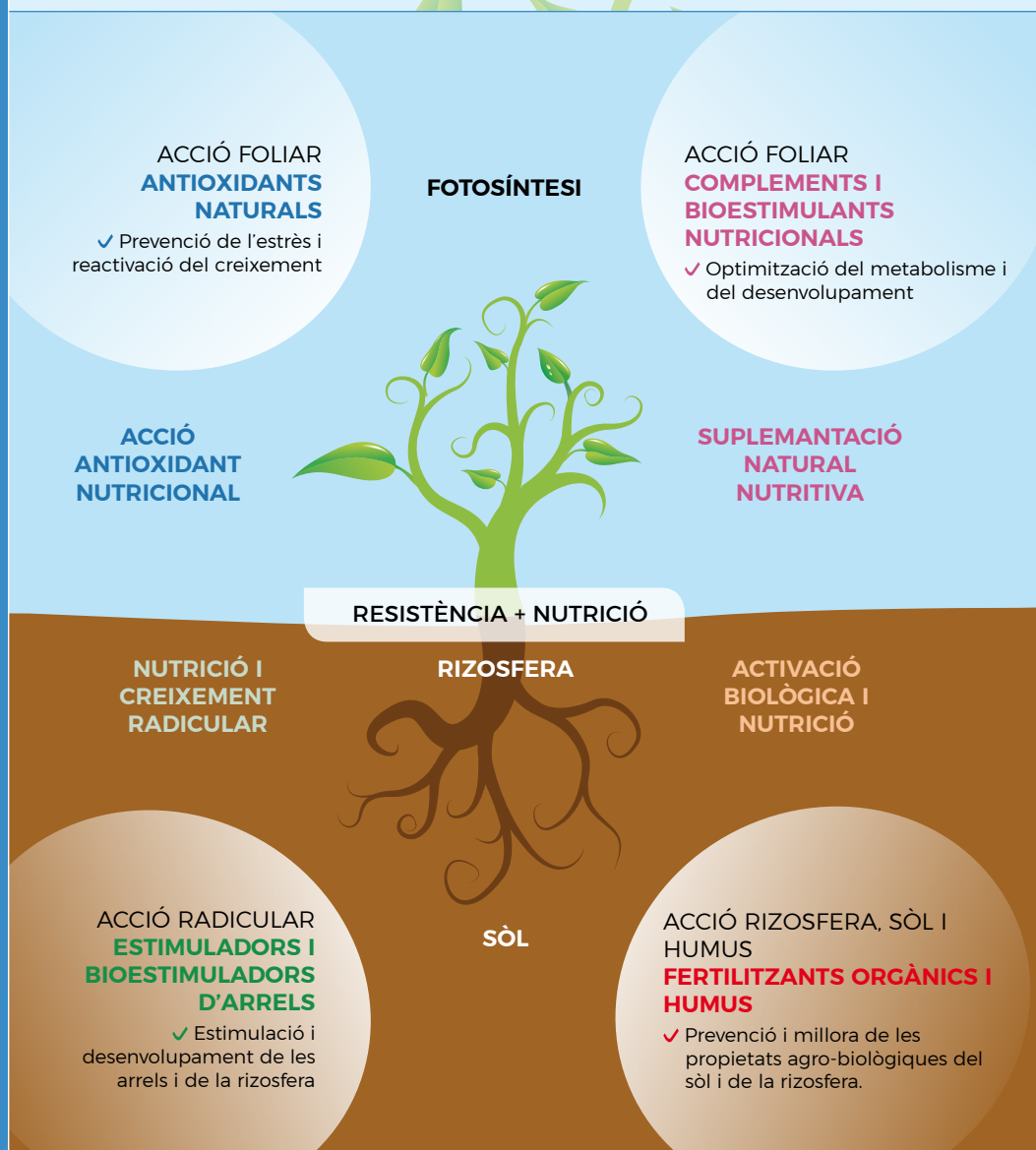
NUTRICIÓ ORGÀNICA DEL SÒL I LA PLANTA

Les experiències viscudes i l'observació de la vinya ens donen una valuosa informació sobre el seu estat, però insuficient per aconseguir una gestió rendible i sostenible. L'única manera de saber el que realment necessita la vinya és preguntar-li al sòl i a la planta, **mesurar el seu estat nutricional** mitjançant:

- Anàlisi del **sòl** per entendre com es mouen els nutrients.
- Anàlisi de **sarments** per conèixer les reserves que necessita el cep per a la seva arrencada vegetativa fins que el seu balanç energètic sigui positiu.
- Anàlisi de **pecíols** per conèixer les necessitats de la planta en els estats fenològics més exigents.



CONSULTORIA SMARTFEED VINYA



Torna a l'índex gràfic



NUTRICIÓ ORGÀNICA DEL SÒL I LA PLANTA

Amb aquestes dades i les de la vinificació, podem entendre el funcionament de la vinya i elaborar un **PNE** (pla de nutrició i estimulació) adaptat a les seves necessitats i que respongui als teus objectius:

- Perfil de vi definit, és a dir, perfil de raïm requerit.
- Rendibilitat qualitativa, és a dir, equilibri qualitat/producció.
- Sostenibilitat de la plantació en el futur.
- Responsabilitat ambiental.

El coneixement de la vinya et permetrà assolir una producció apropiada de vi, simplificant el treball en el celler, respectant la tipicitat i la identitat del terroir i anticipant-te al canvi climàtic.

«Només un sòl equilibrat produeix raïm equilibrat. Anticipant el treball en la vinya, obtindrem millors equilibris en el celler».

LES PRESTACIONS:

Consultoria smartfeed vinya

Nutrició del sòl i la planta enfocada al perfil del vi

LES EINES:

FRAYSSINET Esmenes i abonaments orgànics



L'ON I EL QUAN DE LA FRUITA DEL VI CONSULTORIA DYOSTEM

Per elaborar el vi que has dissenyat hi ha dues premisses que no pots obviar:

- El perfil i la qualitat del vi són directament extrapolables des del perfil i la qualitat del raïm emprat.
- Els paràmetres clàssics de seguiment de la maduració ofereixen una **informació incompleta** sobre la qualitat i el potencial enològic del raïm.

Imagina 2 parcel·les de carinyena:

COLL VELL: sintetitza sucre fins a 13 GAP i, perdent un 5 % de volum, arriba fins a 13,7.

PLA DE LA BALA: sintetitza sucre sol fins a 11 GAP i també arriba als 13,7 però perdent un 20 % de volum.

Encara que siguin analíticament similars, tenim 2 raïms totalment diferent, per a vins diferents i que mereixen processos diferents en el celler. No és el mateix que la concentració vingui 'de sèrie' amb el raïm per un treball fisiològic equilibrat o que l'aconsegueixi per deshidratació.

Quant al Coll Vell, el raïm madura de manera eficaç i ens permet elaborar un bon vi, amb perfil de **fruita fresca o madura** en funció de la data de verema que triem. En canvi, al Pla de la Bala hi ha una maduració lenta o bloquejada que ens donarà un vi mancat de fruita i amb **tanins reactius o assecants**, en funció del temps que esperem a veremar.

CONSULTORIA MADURACIÓ



CONSULTORIA DYOSTEM

Evidentment, al celler podem corregir o maquillar una mica aquestes mancances però mai serà el mateix, ni el resultat final ni el cost d'elaboració.

Les característiques organolèptiques del vi estan lligades a la fisiologia de la planta i al funcionament de la vinya. **Monitoritzant el metabolisme** de la planta podem distingir si el raïm realitza un procés de maduració efectiva o simplement es concentra per deshidratació, a més podrem posar data a les diferents fases que corresponen a diferents perfils aromàtics. I d'aquesta manera trobar l'encaix perfecte entre perfil raïm i perfil vi.

La base científica i l'experiència acumulada de més de 30 veremes certifiquen que les mesures que ens dóna DYOSTEM (seguiment de la 'càrrega activa de sucre en la baia' i el 'color de la pell') són un reflex fidel de l'estat fisiològic del cep i de com funciona el seu metabolisme.

La interpretació conjunta de la dinàmica de càrrega de sucre, l'angle de tinta de les baies i els paràmetres clàssics (Gap, ATT, pH, NFA, màlic...) et permeten:

- Entendre la relació **perfil raïm / perfil vi**.
- Fixar amb una bona antelació les **dates òptimes de verema** en funció del perfil de vi dins del potencial de la parcel·la.
- Agrupar lots de raïm pel seu **potencial enològic** real (alt, mitjà, maduració lenta o bloquejada).
- Optimitzar els processos en el celler.
- Definir estratègies vitícoles per millorar el potencial de les parcel·les.

CONSULTORIA MADURACIÓ

CONSULTORIA DYOSTEM

Els fans de Dyostem diuen:

«Per molt que visitem la vinya, si no mesurem paràmetres objectius, és difícil treure conclusions i et perds»

«Abans, en un lot de raïm classe A, sempre m'hi anava algun remolc de B, o de C fins i tot. Ara, amb Dyostem això ja no em passa».

LES PRESTACIONS:

Consultoria maduració, anàlisi i interpretació de les dades de la verema

LES EINES:

Dyostem, seguiment de la càrrega de sucre

[Torna a l'índex gràfic](#)



SOM ELS *alquimistes* DEL BON VI





L'interès actual de molts cellers se centra en potenciar la **identitat**, la **diferenciació** i la sostenibilitat. I tot això de manera **òptima**.

La identitat es construeix dia a dia, reinterpretant el passat per consolidar el present i imaginar el futur sense oblidar els orígens. I la diferenciació és simplement expressar aquesta identitat en tota la seva amplitud.

Sostenibilitat i profit s'aconsegueixen interpretant la matèria primera, per adaptar els processos i expressar aquesta identitat, optimitzant els recursos i energies dedicats.

I això cal repetir-ho en cada collita, malgrat l'efecte anyada, que existeix i ho saps. A la vinya, la variació interanual de temperatures, precipitació, insolació, pressió microbiològica i actuacions vitícoles, fan que el raïm presenti diferències d'una verema a una altra. És evident, doncs, que si volem tenir èxit en la vinificació no podem fer el mateix cada any, sinó que hem d'interpretar el raïm de cada collita i adaptar els processos a l'objectiu que hem visualitzat.

Igual que la data de verema, l'extracció, la fermentació i la criança són les fases que configuraran la identitat dels teus vins. Perquè **el terroir en bona part ets tu** i cadascuna de les decisions que prens a l'hora d'**interpretar el raïm**.

Posem el nostre saber fer al servei de l'expressió dels teus vins, perquè en cada fase del procés trobis les respostes a les preguntes de 'per què', 'com' i 'per a què', les quals portaran els teus vins a la màxima expressió.

Mesurar, interpretar i aplicar amb sentit comú.

EL BO I MILLOR

Després de cuidar i acaronar la vinya per aconseguir el raïm adequat per al vi que has dissenyat, és lògic que vulguis extreure el bo i millor del producte.

EXTRACCIÓ DE MOSTOS BLANCS I ROSATS

CONSULTORIA CILYO

La càrrega fenòlica del raïm i la seva extractabilitat tenen un impacte directe sobre l'expressió de la fruita, sobre la frescor i sobre l'estabilitat i la longevitat dels vins blancs i rosats.

A més, són grans consumidors de recursos al celler: humans pels tractaments que es duen a terme i econòmics pels coadjuvants que s'empren.

La nostra CONSULTORIA D'EXTRACCIÓ et proposa solucions lògiques i sostenibles per a la gestió de polifenols en blancs i rosats:

- 1r) minimitzar la seva extracció.
- 2n) eliminar-los de manera sostenible.



OXIDACIÓ CONTROLADA DE MOST

La metodologia que et proposem incideix de manera preventiva en les fases crítiques de l'extracció. Mesurar, interpretar i actuar:

- Diagnòstic del procés de recepció de la verema.
- Ajust dels processos d'extracció, separació o no de fraccions de most.
- Eliminació de l'excés de polifenols mitjançant oxidació controlada.
- Ajust dels processos de neteja del most al perfil vi.

L'eina CILYO determina amb precisió la quantitat d'O₂ necessària per eliminar només la fracció fenòlica oxidable via enzimàtica respectant els precursors aromàtics.

- Redueix els costos ja que elimina el consum de coadjuvants; només empra O₂.
- Disminueix la percepció **agressiva**.
- Millora la percepció del **gras** i del **volum en boca**.
- Millora l'**obertura aromàtica** i l'**expressió de la fruita**, permetent una definició més precisa de l'estil de vi.

Augmenta l'estabilitat, el frescor i la longevitat del vi.

LES PRESTACIONS:

Consultoria Cilyo, optimització de l'extracció i gestió de polifenols.

LES EINES:

Reactor Cilyo



MACERACIÓ DE NEGRES

Si parlem de negres, l'extracció és més de mig vi, ja que a part de la fruita, l'**estructura** juntament amb el **greix** i el **volum** en boca són els principals atributs que defineixen el seu perfil.

Quina fruita vols?

Quin potencial té el raïm? Estil de fruita, maduresa tànnica?

Quin nivell d'estructura necessita el teu vi? Quant d'antocià i quant de taní? Quina relació T/A?

Només a partir d'aquestes respostes i de la interpretació del raïm podràs dissenyar l'estratègia d'extracció adequada i definir els seus paràmetres:

- Quin tipus de maceració: prefermentativa en fred, prefermentativa en calent, carbònica, tradicional, etc.
- En quines condicions: a quina temperatura, en quin moment, quins cabals i quina freqüència de remuntats, quant sulfurós, etc.

[Torna a l'índex gràfic](#)





NETES, EXPRESSIVES, SEGURES I RENDIBLES

Diminuts quant a grandària, però enormes quant a impacte organolèptic, els llevats tenen 2 tasques fonamentals per a la identitat dels vins:

- Transformar el most en vi de manera completa i segura.
- Expressar la tipicitat del terroir i el potencial aromàtic del raïm.

Vet aquí la importància d'interpretar el raïm de manera adequada per tal de triar bé les sogues de llevat (indígenes o LSA) que s'empraran i les condicions que els has de proporcionar perquè facin la seva tasca de manera efectiva.

Et proposem diferents metodologies en funció de les teves necessitats i objectius. En totes elles transferim el coneixement i les eines perquè siguis totalment autònom a l'hora de gestionar-los:

- Llevat Actiu ECOLYS
- Millesime
- LSA

CONSULTORIA MILLESIME



IMPRIMEIX CARÀCTER TERROIR ALS TEUS VINS

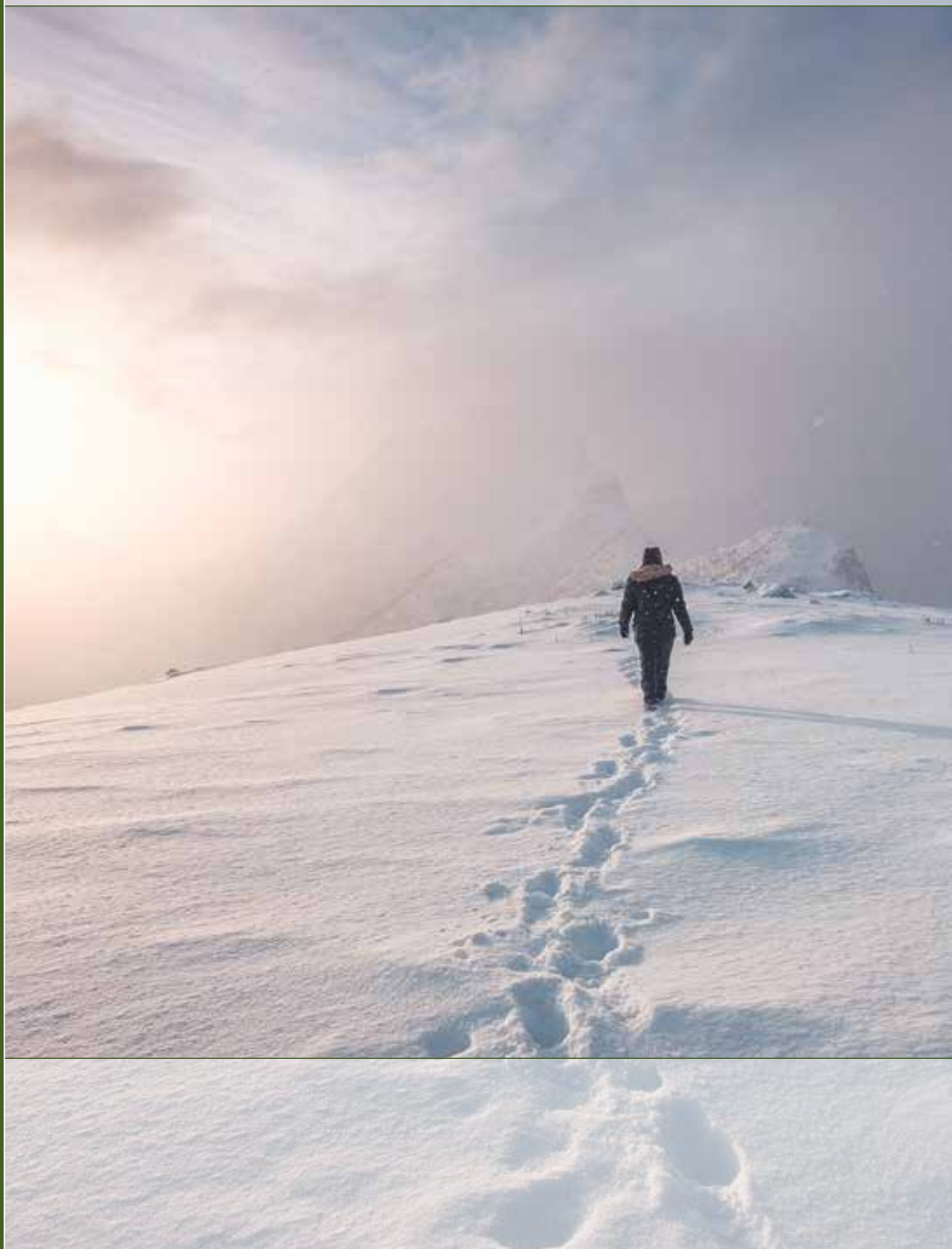
Posicionar-te i diferenciar-te en el segment dels «vins parcel·laris» o «vins de terroir» implica la necessitat d'expressar la singularitat de la teva vinya. Només així aconseguiràs entusiasmar un consumidor àvid de complexitat, sostenibilitat i, sobretot, d'**autenticitat**, de vins més pròxims a la vinya.

El fet de fermentar els teus vins amb els propis llevats de la parcel·la et permet elevar el concepte '**expressió de terroir**'.

El repte que plantegen aquestes elaboracions és aconseguir una fermentació neta, **completa** i segura amb llevats autòctons:

- Una **arrencada ràpida** que eviti la implantació de poblacions contaminants.
- Esgotant tots els sucres amb una **volàtil moderada**.
- Sense alentiments ni parades que cremen la fruita.
- Sense oxidacions ni reduccions que inhibeixen la seva percepció.
- Sense haver de pervertir-la finalitzant-la amb una bayanus LSA.

CONSULTORIA MILLESIME



IMPRIMEIX CARÀCTER TERROIR ALS TEUS VINS

MILLESSIME és la **selecció i multiplicació de llevats autòctons** a l'**abast de qualsevol celler**. Un mètode senzill i eficaç que, a través del mostreig anual a la parcel·la, permet:

- Localitzar els **pools de llevats** de la teva vinya amb capacitat per acabar la fermentació, és a dir, amb suficient presència de *Saccharomyces*.
- Seleccionar els **millors pools** en funció del seu resultat organolèptic.
- Multiplicar-los per aconseguir una ràpida **implantació**.
- Completar les fermentacions **de manera segura** amb llevats indígenes.
- Desplegar completament el concepte de **“vi parcel·lari”**.
- Conèixer millor la teva vinya per seguir l'**evolució interanual** de la microbiota.

CONSULTORIA MILLESIME



CONSULTORIA MILLESIME

Aquest assessorament està dirigit a aquells cellers que busquin:

- **Diferenciació, complexitat i exclusivitat** dels seus vins.
- Desplegar completament el concepte de **vi parcel·lari** i potenciar el **caràcter terroir**.
- **Seguretat fermentativa** amb llevats indígenes.
- Conèixer millor i posar **en valor** la vinya en tots els aspectes.
- **Efecte anyada més real**, la climatologia anual incideix qualitativament i quantitativa en la microbiota present al raïm, que al seu torn tindrà un impacte directe sobre el perfil del vi.
- Ampliar el coneixement de la **microbiologia de la vinya i el vi**, augmentant el domini, la seguretat i la capacitat de reacció davant d'eventuals desviacions.
- **Bioprotecció** amb llevats propis en l'elaboració de vins sense sulfurós. La millor protecció per a la teva vinya és una sembra massiva de llevats autòctons en plena activitat multiplicadora.



RENTABILITAT I SEGURETAT FERMENTATIVA

Tant si el perfil dels teus vins és varietal com si és tecnològic, hi ha una sèrie de llicències que no et pots permetre, per qualitat organolèptica i per rendibilitat:

- Fermentacions interminables que provoquen pèrdues aromàtiques i que hipotequen l'espai al celler.
- Desviacions del perfil aromàtic per defectes de procés o per contaminacions.
- Disminució de la competitivitat per uns elevats costos de fermentació.

Consumeixes més de 400 kg d'LSA? Vols assegurar cada dia les teves fermentacions amb un domini absolut del procés? Vols obtenir el màxim potencial aromàtic del teu raïm i del teu cep de llevat?

Si la resposta és afirmativa en qualsevol d'aquestes preguntes, la solució més rendible és el mètode LLEVAT ACTIVA VIVELYLS que consisteix en la producció per batch de peus de bota d'alta densitat que t'ofereixen una màxima rendibilitat organolèptica i econòmica:

- **Redueix** dràsticament el **consum** de llevat i nutrient de rehidratació:
 - En vi negre, on abans feies servir 400 kg ara usaràs només 5 kg.
 - En vins blancs i rosats, on abans feies servir 400 kg ara usaràs només 10 kg.
- Assegura la **implantació** de la soca escollida.
- Assegura fermentacions completes amb finals a bon ritme (**redueix** prop del 20 % el **temps de fermentació**).



DOMINI DE LA FERMENTACIÓ A COSTS COMPETITIU

LES PRESTACIONS

CONSULTORIA MILLESSIME

Transferim el coneixement tècnic i les eines necessàries perquè qualsevol celler pugui ser totalment autònom a l'hora de seleccionar i multiplicar els llevats de la seva vinya.

CONSULTORIA ECOLYS

Transferim els coneixements tècnics i les eines necessàries per multiplicar els llevats a gran escala.

LES EINES

MULTIPLICADOR de llevats.

Microscopi.

[Torna a l'índex gràfic](#)





MODELANT L'ESPERIT DEL VI

Aclarim primer el concepte “criança”. El vi en qualsevol dels seus colors i estils necessita la teva atenció i cura els 365 dies de l'any: a la vinya, durant la vinificació, fins que no s'embotella i, fins i tot, durant la seva conservació a l'ampolla.

Per això, per a nosaltres la **“criança” és el temps i les cures que el vi necessita i rep des de la vinificació final de FA i FML (s'escau) fins que es prepara per a la fase d'embotellat**; independentment si passa per bota, fudre, tina o simplement roman al dipòsit.

Criar un vi és com criar un fill, ha de ser sinònim d'una gestió intel·ligent i ben definida que ens permetrà educar per aconseguir aquesta expressió que hem aconseguit al camp i que hem posat al descobert durant la vinificació.

Per tant, no pot ser una recepta fixa, ja que el vi és diferent a cada anyada i, per tant, el procés tindrà que adaptar-se a aquestes característiques específiques: estructura, equilibri, estil tànnic, perfil de fruita, etc. A més del moment de sortida al mercat i de la *shelf life* que desitgem.



PERQUÈ EL TEU VI NECESSITA RESPIRAR

Per què alguns vins perden la fruita i altres la mantenen? Per què alguns vins conserven el color i la tonalitat, i d'altres en canvi evolucionen negativament? Per què en alguns vins el taní reactiu es modela i en d'altres passa directament a secant?.

Són preguntes que es fan molts enòlegs i la seva resposta està relacionada amb una gestió adequada de l'O₂.

El **canvi climàtic** està provocant cada cop més un desfasament major entre la **maduració glucomètrica** i la **maduració fenòlica** del raïm i això fa que augmenti la percepció de reactivitat en boca. La microoxigenació, desenvolupada fa ¼ de segle per Patrick Ducournau a Oenodev/Vivels és una potent eina d'adaptació a aquests canvis.

Des de fa ja 20 anys AZ3 Oeno acompanya els enòlegs i les enòlogues d'Espanya i Portugal en la gestió de l'O₂, tant als cellers com al domini, de la tècnica de la microoxigenació segons els objectius per a cada vi:

- Expressar i mantenir la fruita, disminuir la reducció.
- Disminuir la percepció del caràcter **«agressiu»**.
- Preservar el frescor i donar-li longevitat.
- Estabilitzar el color i l'estructura.
- Augmentar el volum en boca.
- Disminuir l'agressivitat i l'amargor.
- Reduir els **costs** de la criança.

CONSULTORIA MICROOXIGENACIÓ

CONSULTORIA MICROOXIGENACIÓ PERQUÈ EL TEU VI NECESSITA RESPIRAR

LES PRESTACIONS

CONSULTORIA MICROOXIGENACIÓ

Transferim el **coneixement tècnic** necessari per al domini de les aportacions d'O₂, micro i macro durant les diferents fases de la vinificació i la criança, adaptats a cada estil de vi..

LES EINES

Microoxigenadors VISIO by Vivelys.

[Torna a l'índex gràfic](#)



SCAN SENSORIAL BOTA



EN BUSCA DE LA SIMBIOSI PERFECTA VI/ROURE

En els vins que passaran per bota, la criança és, juntament amb la FA, l'etapa amb més impacte organolèptic. El roure, en aquest cas en forma de bota, actua com un **estilista** capaç de contribuir a l'**expressió** del vi destacant l'**harmonia** i la **complexitat**, però també pot **caricaturitzar-lo** i, fins i tot, **destruir** tot allò que s'ha construït a la vinya durant la vinificació.

La majoria dels boters posen a la teva disposició nombroses variables perquè puguis adaptar les botes a la teva matriu de vi i als teus objectius. La major part dels boters coneixen bé les seves botes i el que poden aportar al vi.

- Espècie de roure.
- Tipus i nivell de torrat.
- Volum i forma de la bota.

Però el veritable quid de la qüestió no es basa només en saber què ofereix cada bota, sinó en saber com **interactua** cadascun d'aquests paràmetres amb cada **matriu de vi**.

El furfural, les vainil·lines, les lactones... tenen diferents impactes sobre cada perfil de fruita. Els tanins impacten de manera diferent segons l'equilibri del vi. L'oxigenació que ofereixen els diferents volums impacta també de manera diferent en funció de la matriu de vi. I ròssec.

SCAN SENSORIAL BOTA



Des d'AZ3 Oeno, t'oferim aquest coneixement construït des de la nostra perspectiva d'enòlegs experts en processos i distribuïdors de botes, un coneixement basat en la nostra completa base de dades sensorials dels vins ibèrics construïda durant 20 anys de degustació, una font d'informació única i exclusiva.

El fruit d'aquest ardu treball es tradueix en l'**Scan Sensorial Bota**, que et permet determinar amb precisió, objectivitat i amidament els **paràmetres idonis** per als teus vins durant el procés de criança en bota:

- Estudi de boteria: reproductibilitat o variabilitat de les botes, poder discriminant de la gamma de bota, de la torrada, de l'origen, etc.
- Anàlisi de la freqüència d'**ompliment** i influència de la **temperatura** i **humitat** de la sala de botes.
- Influència de l'**edat** de les botes.
- Influència del **nivell de CO₂** del vi.
- Influència del percentatge de **mares**.
- Aportacions d'O₂, constants i **puntuals (Cliqueur o trafegaments)**.

La diferència entre un bon vi i un gran vi sovint es troba en la suma de petits detalls.

[Torna a l'índex gràfic](#)



TRADICIÓ + INNOVACIÓ

La clàssica **criança oxidativa** en recipients de fusta es diferencia de la resta de tècniques alternatives per la **complexitat que aporta**. A través d'ella s'obtenen vins que es caracteritzen pel seu color teula, dèbil i un aroma especiat, marcat per l'evolució oxidativa: sotolon, caramel, etc.

A AZ3, hem actualitzat aquesta tècnica clàssica envers els complements de roure, O₂ i mares per poder arribar als mateixos resultats, reduint a menys de la meitat el temps necessari.

Respectant sempre la complexitat que aquest tipus de criança confereix als vins i reduint de manera important les **mermes per evaporació**.

LES PRESTACIONS:

Consultoria Vins oxidatius

LES EINES:

Scalya criança



[Torna a l'índex gràfic](#)

PREVENIR ABANS QUE NO PAS LAMENTAR I CURAR

Podem afirmar sense por a equivocar-nos que *Brettanomyces sp.* és el llevat que més estandarditza els vins arreu del món, fins i tot més que els *Saccharomyces* «platanets», de vegades menysvalorats injustament. Un vi afectat de Brett fa la mateixa olor i té la mateixa sequedat i agressivitat a tot arreu.

Abans d'arribar al llindar de percepció, els fenols volàtils ja han inhibit l'expressió de la fruita i han neutralitzat tot el greix; i quan el superen, aniquilen completament tots els esforços que realitzats al camp.

La nostra AUDITORIA BRETT et proposa una **revisió completa** de la teva planta de producció per tal de:

- **Visualitzar** els punts crítics i les fonts potencials de contaminacions.
- **Llistar** els mitjans de descontaminació disponibles, els procediments de treball i el seu impacte sobre aquestes contaminacions.

Aquestes mesures i accions **milloren ràpidament** la situació de qualsevol celler contaminat i li proporcionen el coneixement per aconseguir autonomia en el maneig de *Brettanomyces*.

LES PRESTACIONS:

Auditoria Brett.

LES EINES:

Mitjà de conreu Brett PCR.

**PERQUÈ EL VI NECESSITA RESPIRAR,
PERÒ NO HIPERVENTILAR-SE**

Louis Pasteur va dir: «és l'oxigen qui fa el vi, però també és l'element que el pot corrompre i destruir-lo». D'igual manera que en determinats moments i dosis, l'oxigen construeix el vi, en altres moments té efectes molt negatius per a la seva expressió.

Per exemple, no pots permetre que després de cuidar i mimar el vi durant la criança en bota, amb recomplertes freqüents per controlar l'oxigenació, una mala praxis posterior al celler dissolgui en 1 hora el doble d'oxigen que ha tingut durant la seva criança.

L'Auditoria O₂ té com a objectiu aclarir com, quan, quant i per què l'O₂ és beneficiós o perjudicial per a un vi determinat, i així dominar les aportacions d'oxigen al celler:

- Dinàmiques de dissolució i consum d'O₂ en els vins.
- Detecció i mesura dels punts crítics de dissolució d'O₂.
- Bones pràctiques de celler.

LES PRESTACIONS:

Auditoria O₂, Coneixement i domini de l'oxigen dissolt.

LES EINES:

Oxímetres y Hach.



A més de les contaminacions intrínseques a la producció del vi (bactèris làctics i acètics, Brettanomyces, llevats apiculats, llevats de vel...) els cellers també són susceptibles de sofrir contaminacions exògenes amb origen en fonts diverses, com ara:

- Aire: haloanisols, hidrocarburs, orgànics volàtils com el BTEX.
- Aigua: halofenols i haloanisols.
- Recipients i materials plàstics: ftalats i bisfenols.
- Contaminacions microbiològiques de tipus Aspergillus carbonarus, generador d'Ocratoxina A.

La dificultat resideix en identificar les molècules responsables i les fonts d'on provenen.

Proposem les mesures capaces de detectar i millorar problemes de contaminació ambiental.

Mitjançant:

- **Anàlisi** de les molècules responsables.
- **Peritatge** dels materials en contacte amb el vi: suro, fusta, mànegues, qualitat de l'aigua, qualitat de l'aire i dels locals de vinificació, i conservació del vi.
- **Prevenció**: estudi dels materials de construcció del celler, coneixement dels riscos.
- **Investigació** i desenvolupament: obtenció de materials que permeten eliminar els contaminants mediambientals.

CONSULTORIA CONTAMINACIONS AMBIENTALS



Proposem mesures capaces de detectar i millorar problemes de contaminació ambiental.

Aportem:

- **Solució** ràpida a problemes difícilment detectables.
- **Coneixement** en la gestió de possibles contaminacions en tot el procés de la producció del vi.
- **Minimitzar** els riscos de contaminacions.
- **Metodologies** precises en el control de contaminants.
- **Gestió** en la higiene i material de planta de producció.

[Torna a l'índex gràfic](#)



confiança | *seguretat* MADE IN AZ3 OENO

C O N F I A N Ç A | S E G U R E T A T





QUÈ ENS CARACTERITZA

MISSIÓ AZ3 OENO

«**Aportar valor als cellers i enòlegs**, col·laborant en la millora i optimització dels processos, l'organització i l'**estratègia** enològica, a través d'eines innovadores i d'una **visió transversal** del vi».

En aquests 20 anys acompanyant i aportant valor a cellers amb esperit innovador i visió de futur, AZ3 Oeno s'ha consolidat com un aliat estratègic en l'elaboració del vi, mitjançant un treball meticulós i constant en la creació i enfortiment d'una relació directa i personal amb els clients.

Per a això, comptem amb una metodologia pròpia que coordina els diferents departaments estratègics del celler (direcció general, viticultura, enologia, comercial, etc.) per tal que tots ells participin en un **mateix projecte** amb **objectius comuns**.

Això, unit a l'ampli coneixement que hem adquirit amb cada projecte, ens permet **innovar amb eficàcia** en el concepte de la consultoria enològica.

QUÈ ENS CARACTERITZA



AZ3 OENO ÉS:

COMPROMÍS, CREATIVITAT, REPETIBILITAT, PRODUCTIVITAT, FLEXIBILITAT, RENDIMENT.

El teu aliat estratègic en el disseny de vins



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

www.az3oeno.com