MACRODUE®

OXIGENACIÓN CONTROLADA DE MOSTOS Y VINOS

**MacrOdue®** es un instrumento portátil adecuado para **suministrar oxígeno en las diversas operaciones enológicas** donde se aplica la técnica de macro oxigenación:

* Oxigenación en las etapas de fermentación.
* hiperoxia
* Gestión de la reducción en grandes masas.
* Mesoxigenación

La última aplicación fue teorizada por el Prof. R. Ferrarini, profesor de la Universidad de Verona, y prevé el uso de oxígeno en un momento no convencional de fermentación: **el objetivo es suministrarlo en cantidades moderadas** que representan levadura, una fuente nutricional de supervivencia mediante una modificación del entorno redox. El resultado de esta experiencia fue el nacimiento de Booster Activ Premium®, un activador de fermentación específico que se dosificará en más de la mitad de la fermentación. Hay más información disponible del Servicio técnico enológico de Vason.



EJEMPLOS DE DOSIS

**OXÍGENO FERMENTATIVO**

Tanto para la vinificación blanca como para la roja, el oxígeno fermentativo es de 5-8 ml / L de mosto, suministrado en unas pocas horas en el segundo día de fermentación.

Ejemplo de conteo de 8 ml / L = 400 L de oxígeno total que **MacrOdue®** puede suministrar a 100 L / h durante un total de 4 horas.

**FIN DE FERMENTACIÓN DE OXÍGENO (Maceración bajo el sombrero)**

En el caso de la maceración al final de la fermentación de los vinos tintos, para evitar los fenómenos de reducción y comenzar a fijar el color, se puede tratar con 1-2 ml / L de oxígeno por día.

Ejemplo de recuento de 2 ml / L de oxígeno en un tanque de 500 hL: 500 hL X 2 ml / L = 100 L de oxígeno total que **MacrOdue®** puede suministrar a 50 L / h durante un total de 2 horas cada uno día de maceración

**OXÍGENO PARA ELIMINAR PROBLEMAS DE REDUCCIÓN**

La cantidad de oxígeno varía de 0.5 mL / L para vinos blancos a 2 mL / L para vinos tintos. Los métodos de desembolso y cálculo son similares al caso anterior. Si, después de un primer tratamiento, el problema vuelve a ocurrir, se recomienda intervenir nuevamente con otra administración de oxígeno.

**OXÍGENO POR MES-OXIGENACIÓN**

Para la vinificación, tanto blanca como roja, para proporcionar cantidades moderadas de oxígeno como fuente nutricional de supervivencia de las células de levadura, el oxígeno para la mesoxigenación es de 6-8 ml / L en 24 horas.