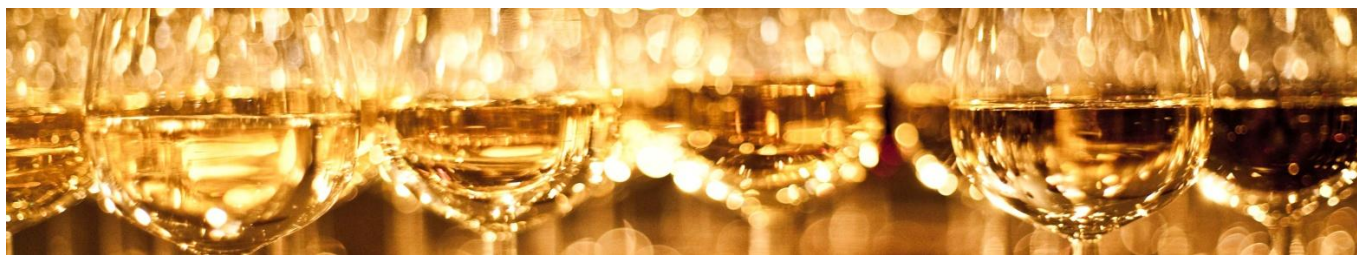




CODE GAS Haro somos una empresa especializada en el suministro integral de gases alimentarios enológicos. Somos distribuidores de AIR LIQUIDE. Ofrecemos un servicio profesional y acorde con las necesidades de nuestros clientes.

De la vendimia a la fase de embotellado le ofrecemos gamas de gases de calidad alimentaria que le permitirán preservar la calidad del vino respetando su saber hacer.





APLICACIONES DE GASES PARA LA ENOLOGÍA

Refrigeración

La refrigeración de la uva y de la pasta de uva repercute positivamente en la calidad final del vino ya que permite controlar el inicio del proceso de fermentación en todo momento mediante **Nieve Carbónica (CO₂)**.

Inertización

Durante la vendimia y el bombeo de la pasta uva/mosto, el producto entra en contacto con el **Oxígeno (O₂)**, lo cual puede oxidar y disminuir la calidad del vino final.

Homogeneización / Retornado

Operación que consiste en agitar los vinos durante el proceso de vinificación con el fin de obtener una mezcla homogénea en toda la cuba. La homogeneización con **Nitrógeno (N₂)** sustituye la agitación mecánica, minimizando el contacto con el oxígeno del aire y minimizando los tiempos de tratamiento.

Carbonatación y Descarbonatación

El contenido de **Nieve Carbónica (CO₂)** debe controlarse antes del embotellado ya que influyen en el sabor, textura, olor y color del vino. Dependiendo del tipo de vino; tinto, blanco o rosado, ha de controlarse el aporte de **Nieve Carbónica (CO₂)**.

Hiper y Micro Oxigenación

Hiper Oxigenación (**O₂**): la oxidación previa de los vinos blancos permite mejorar la estabilidad del color y los aromas.

Micro Oxigenación (**O₂**): adiciones puntuales de **Oxígeno (O₂)** para favorecer el crecimiento de levaduras en fase pre fermentativa y así evitar trasiegos con el aire.

Embotellado

Se trata de purgar la botella con **Nitrógeno (N₂)**, **Nieve Carbónica (CO₂)** o la mezcla de ambos gases (**Aligal 12 - CO₂ + N₂**) para que el vino no se oxide en contacto con el aire y de esta forma evitar que la calidad del vino disminuya.

GASES PARA LA ENOLOGÍA

Ventajas de la utilización de los gases en la enología:

- Controlar cada etapa de la elaboración del vino.
- Respetar y mejorar las técnicas tradicionales de vinificación.
- Mantener el vino en atmósfera inerte durante todo el proceso.
- Mejorar la gestión de la bodega.

Características de la gama ALIGAL (Gases con Certificación Alimentaria)

	ALIGAL 1 	ALIGAL 2 ALIGAL 2S 	ALIGAL 3 	ALIGAL 12 	ALIGAL 62
Composición	N₂	CO₂	O₂	CO₂/ N₂	Ar/CO₂
Nitrógeno (N ₂)	100%			80%	
Dióxido de carbono (CO ₂)		100%		20%	20%
Oxígeno (O ₂)			100%		
Argón (Ar)					80%
Características de las botellas ALIGAL					
Tipo racor	C	C	F	C	C
Presión a 15 °C	200 bar	~ 50 bar (2)	200 bar	200 bar	200 bar
Capacidad de las botellas					
ALIGAL B50	9,4 m ³	35 Kg	10,5 m ³	10,6 m ³	11,6 m ³
ALIGAL B20	3,8 m ³	14 Kg	4,2 m ³	4,2 m ³	4,6 m ³

(1) ALIGAL 2S : botella de ALIGAL 2 con tubo sifón para fabricación de nieve carbónica.

(2) El CO₂ es un gas licuado.

Tipo de gases específicos para cada etapa en la elaboración de los vinos

	Pellets Hielo Carbónico	ALIGAL 1 	ALIGAL 2 ALIGAL 2S 	ALIGAL 3 	ALIGAL 12 	ALIGAL 62
Maceración, fermentación						
Control de la temperatura	●					
Protección de los mostos en la fase pre-fermentativa	●		●			
Remontado de mostos		●				
Microoxigenación				●		
Hiper-oxigenación de los mostos				●		
Vinificación						
Homogenización		●				
Inertización		●				
Rellenado de barricas		●			●	●
Microoxigenación				●		
Control de los gases disueltos:						
• Decarbonatación/desoxigenación		●				
• Carbonatación			●			
Trasiego bajo presión		●			●	
Embotellado						
• Taponado		●	●		●	●
• Purga de botellas vacías		●	●		●	●
• Trasiego final		●	●		●	●

CODEGAS HARO

Pol. Ind. Fuente Ciega – C/ Los Abedules Pab. 133

Haro – La Rioja – 26200

941 305 654 – 634 434 640 hodei@codegas.com