



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 (CO<sub>2</sub>)**.

### Inertización

Durante la vendimia y el bombeo de la pasta uva/mosto, el producto entra en contacto con el **Oxígeno (O<sub>2</sub>)**, 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 (N<sub>2</sub>)** 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 (CO<sub>2</sub>)** 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 (CO<sub>2</sub>)**.

### Hiper y Micro Oxigenación

Hiper Oxigenación (**O<sub>2</sub>**): la oxidación previa de los vinos blancos permite mejorar la estabilidad del color y los aromas.

Micro Oxigenación (**O<sub>2</sub>**): adiciones puntuales de **Oxígeno (O<sub>2</sub>)** 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 (N<sub>2</sub>)**, **Nieve Carbónica (CO<sub>2</sub>)** o la mezcla de ambos gases (**Aligal 12 - CO<sub>2</sub> + N<sub>2</sub>**) 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 
<b>Composición</b>	<b>N<sub>2</sub></b>	<b>CO<sub>2</sub></b>	<b>O<sub>2</sub></b>	<b>CO<sub>2</sub>/ N<sub>2</sub></b>	<b>Ar/CO<sub>2</sub></b>
Nitrógeno (N <sub>2</sub> )	100%			80%	
Dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> )		100%		20%	20%
Oxígeno (O <sub>2</sub> )			100%		
Argón (Ar)					80%
<b>Características de las botellas ALIGAL</b>					
Tipo racor	C	C	F	C	C
Presión a 15 °C	200 bar	~ 50 bar (2)	200 bar	200 bar	200 bar
<b>Capacidad de las botellas</b>					
ALIGAL B50	9,4 m <sup>3</sup>	35 Kg	10,5 m <sup>3</sup>	10,6 m <sup>3</sup>	11,6 m <sup>3</sup>
ALIGAL B20	3,8 m <sup>3</sup>	14 Kg	4,2 m <sup>3</sup>	4,2 m <sup>3</sup>	4,6 m <sup>3</sup>

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

(2) El CO<sub>2</sub> 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 
<b>Maceración, fermentación</b>						
Control de la temperatura	●					
Protección de los mostos en la fase pre-fermentativa	●		●			
Remontado de mostos		●				
Microoxigenación				●		
Hiper-oxigenación de los mostos				●		
<b>Vinificación</b>						
Homogenización		●				
Inertización		●				
Rellenado de barricas		●			●	●
Microoxigenación				●		
Control de los gases disueltos:						
• Decarbonatación/desoxigenación		●				
• Carbonatación			●			
Trasiego bajo presión		●			●	
<b>Embotellado</b>						
• 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