

ACCUVIN, LLC / Home Española les da la bienvenida

Para simplificarles la vida, nuestra empresa ha ideado unos test rápidos, exactos, económicos, sencillos, que se pueden utilizar en cualquier lugar y que no requieren equipo de laboratorio ni formación profesional.

¿Necesita un test para el ácido málico o L-Láctico (que no requiere equipo de laboratorio ni formación profesional) para controlar la fermentación maloláctica? Pues lo tenemos.

¿Necesita un test para el pH (que no requiere equipo de laboratorio ni formación profesional) para detectar el momento óptimo para la vendimia? Pues lo tenemos.

¿Necesita un test para el Azúcar Residual (que no requiere equipo de laboratorio ni formación profesional) para ajustar el porcentaje de azúcar según el nivel deseado? Pues lo tenemos.

¿Necesita un test para la Acidez Valorable (que no requiere equipo de laboratorio ni formación profesional) para averiguar el punto de madurez en la viña y la extracción aromática óptima en la bodega? Pues lo tenemos.

Para pedir productos con instrucciones en español, escriba a mmiller@accuvin.com

Los productos están disponibles en Chile del **Solan Ltda**, 56 2 453 9434.

Los productos están disponibles en España de **az3 Oeno S.L.L**, 34 943 33 60 32

AV-AZÚCAR RESIDUAL

El test rápido para el Azúcar Residual de ACCUVIN, averigua sólo la Fructosa y la Glucosa, los azúcares reducidos durante la fermentación primaria. Los azúcares reductores del vino son hexosas (en particular glucosa y fructosa) y pentosas (principalmente arabinosa y xilosa). Las pentosas no son fermentables con las levaduras de vino. Además, ya que pueden variar de 0,4 a 2,0 g/l, la mejor manera para comprobar que la fermentación primaria haya finalizado es medir glucosa junto con fructosa. La escala de valores va de 100 a 2000 mg/l.

AV-pH

El pH, uno de los parámetros imprescindibles para el productor, es un factor importante para elegir el momento óptimo para la vendimia. Se mide para establecer si se precisan correcciones previas a la fermentación primaria o antes de la fermentación maloláctica. También se mide cuando se añade anhídrido sulfuroso como conservante, ya que la eficacia de este compuesto químico varía mucho al variar el pH. Además, el pH se controla para optimizar las condiciones de clarificación, para mejorar la resistencia del vino a la inestabilidad microbiológica y para establecer el equilibrio organoléptico del vino. El kit del test para el pH está ideado para uso enológico. Tiene una escala de valores de pH que va de 3,0 a 4,0 y una sensibilidad de 0,1 unidades de pH.

AV-TA

La ACIDEZ VALORABLE es importante para mejorar la extracción de los componentes aromáticos antes de la fermentación. El control de la AV durante la vinificación, mejora la fermentación. Después de la fermentación, el análisis de los niveles de acidez proporciona un correcto equilibrio y mejora el envejecimiento. El control de los niveles de AV después de la fermentación también puede servir para averiguar los cambios indeseados producidos por las levaduras o las bacterias. La escala de valores va de 4,0 a 11,00 g/l al igual que el ácido tartárico.

AV-Ácido Málico

La fermentación maloláctica, o sea la fermentación secundaria de la vinificación, es un método usado para reducir la acidez valorable total, regulando respectivamente la concentración del ácido L-málico y L-láctico, a fin de suavizar el vino y favorecer su madurez y cuerpo. Además, dicho proceso aumenta la estabilidad microbiológica, ya que elimina uno de los nutrientes principales de las bacterias dañinas. La escala de valores va de 30 a 500 mg/l.

AV-Ácido L-Láctico

El kit del test para el Ácido L-Láctico sirve para medir el ácido L-láctico del vino a fin de cerciorarse de que la fermentación maloláctica haya empezado. A veces, no es fácil establecer si las burbujas que se originan después de la fermentación primaria indican el comienzo de la FML o una simple desgasificación del vino cuando se calienta. El producto tiene una escala de valores que va de 10 a 400 mg/l y se puede utilizar también para detectar niveles de contaminación altos debidos a las bacterias del ácido láctico.

AV-Ácido D-Láctico

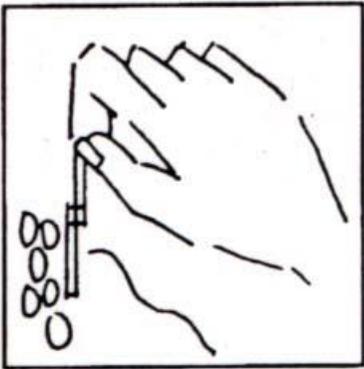
El kit de Ácido D-Láctico está diseñado para medir la concentración de ácido D-láctico, importante indicador del desarrollo excesivo o no deseado de bacterias de ácido láctico. Cuando la vinificación se controla de forma adecuada, estas bacterias juegan un papel muy importante para aportar calidad al vino, pero cuando el desarrollo de dichas bacterias se produce en un momento inadecuado o si se trata de otro tipo de bacterias no deseables, la calidad y la aceptabilidad del vino se reducen considerablemente. La supervisión periódica puede ayudar a prevenir el desarrollo de picado láctico, aminas biogénicas y la evolución en vinos amargos, apagados o ahilados. El kit de ácido D-láctico tiene un rango de 30 - 500 mg/l.

AV-SO2 Libre

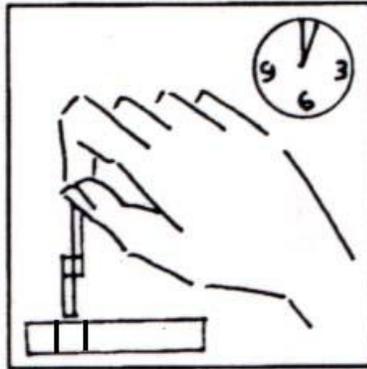
El dióxido de azufre en el mosto y en el vino no es un conservante. Una parte del mismo está ligado a otros compuestos químicos reduciendo su eficacia como conservante en un 30-70%. Además, el tipo de enlace puede variar en el tiempo y cambiar la propiedades de conservación de una cantidad adecuada. La eficacia del dióxido de azufre como conservante también depende del pH. Los vinos con pH bajo necesitan niveles inferiores, mientras que vinos con pH alto requieren concentraciones mucho más altas para alcanzar la misma eficacia de un típico vino con pH entre 3,3 y 3,4. El kit para el SO2 Libre está dividido en una Gama Baja (0 - 40 ppm) y una Gama Alta (40 - 130 ppm).

LOS KIT DE NUESTROS TEST INCLUYEN TODO LO NECESARIO para utilizarlos: test, aplicadores, escalas cromáticas y un folleto informativo con las sugerencias sobre cómo actuar en el período de la vendimia y durante la vinificación basándose en los resultados de los test.

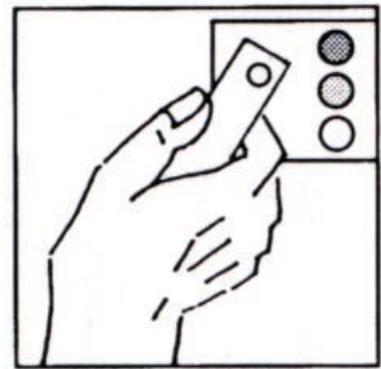
¡Bastan 3 SENCILLOS PASOS!



Extraer la muestra de vino.



Verter sobre la tira. Esperar unos minutos.



Comparar el color con la escala cromática.