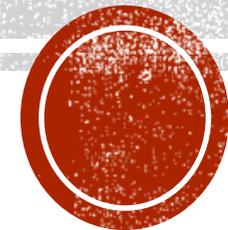


Nuevas tendencias de innovación en tecnológica.



Pablo Ossorio

15 Abril 2015

-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral

La Viticultura esta cambiando...

La huida del viticultor hacia las grandes producciones en busca de la rentabilidad de los viñedos nos esta condicionando la calidad del vino final...

-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral



LA CALIDAD DE LA UVA QUE QUEREMOS

VS

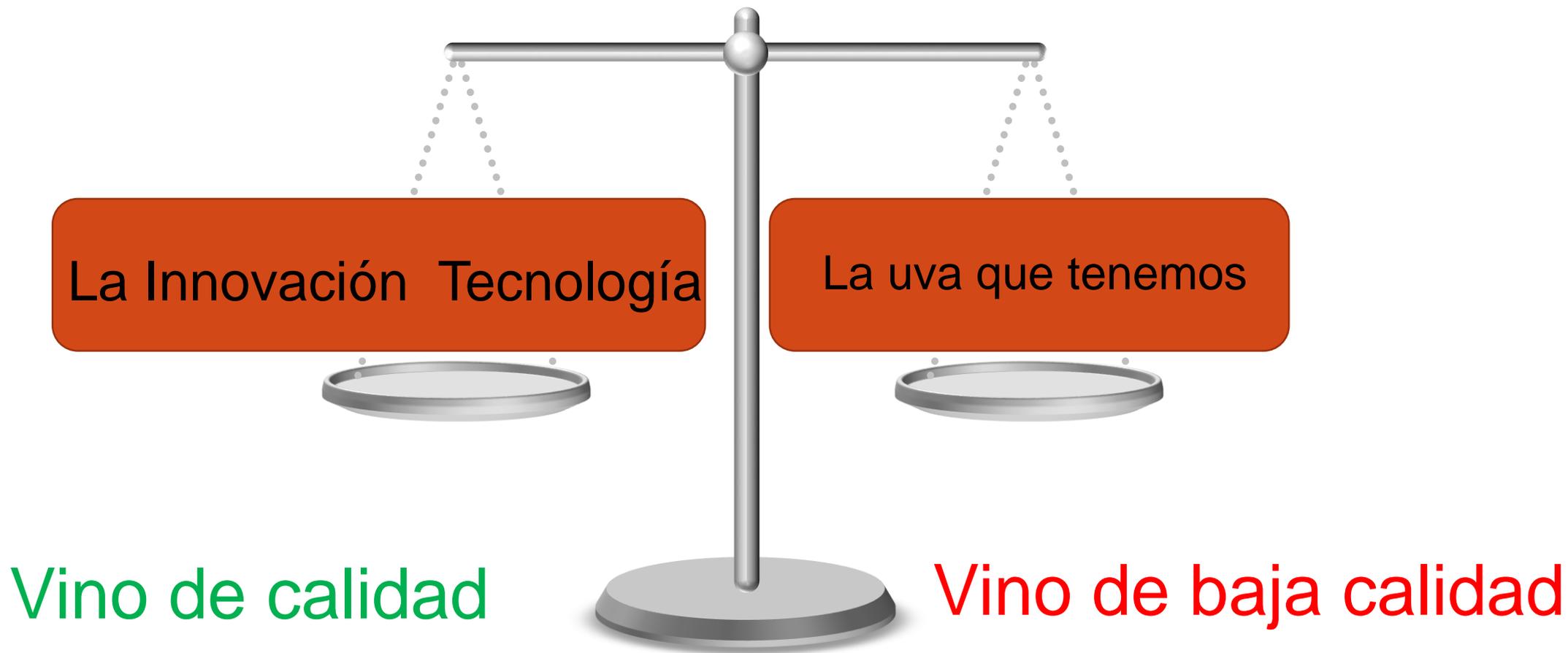
LA CALIDAD DE LA UVA QUE TENEMOS

LA CALIDAD DE LA UVA QUE QUEREMOS

- Uva en perfecto estado sanitario
- Uva bien madura
- Uva con pepitas maduras y lignificadas
- Uva con equilibrio de azúcares y A. total
- Uva con ph lo mas próximo a “3”

LA CALIDAD DE LA UVA QUE TENEMOS

- Uva con estado sanitario deficiente
- Uva madura con partes verdes
- Uva con pepitas maduras y verdes
- Uva con azúcares y A. total baja
- Uva con ph lo mas próximo a “4”



Que tecnología tengo que instalar...?



-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral

LA UVA BLANCA Y TINTA CON ESTADO SANITARIO DEFICIENTE



Prensa Neumática

Sistema integral
Decanter

LA UVA MADURA Y VERDE A LA VEZ EN TINTOS

FLASH DETENTE



Termovinificación



LA UVA MADURA Y VERDE A LA VEZ EN TINTOS

Decanter & Centrifuga



-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral

LA UVA DE GRAN PRODUCCIÓN CON POCO GRADO

**CONCENTRADOR
POR CALOR**



**CONCENTRADOR
EN FRIO**



LA UVA DE GRAN PRODUCCIÓN CON BAJA ACIDEZ

ACIDO TARTARICO



**INTERCAMBIADOR
DE CATIONICO**



EL CONTROL DEL FRIO EN LA FERMENTACIÓN

Fermentación T^a controlada



-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral

EL CONTROL DEL OXIGENO EN LA FERMENTACIÓN

Micro & Macro Oxigenación

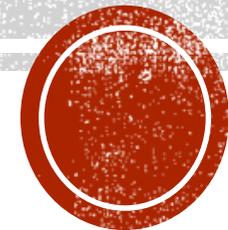


-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral

Nuevas tendencias de innovación en tecnológica.

Muchas gracias por su atención



Pablo Ossorio

15 Abril 2015

-OENOCONSULTING-

Ossorio & Ossorio S.L.
Consultoría integral