

Método de Vinificación de Vinos tintos

Información de contacto

Dirección: Principales:

- JOSE ANTONIO SUAREZ LEPE

joseantonio.suarez.lepe@upm.es

- ANTONIO DIONISIO MORATA BARRADO

antonio.morata@upm.es

Tipo de oferta tecnológica

Patentes

¿Dónde?

Enología, Enotecnia y Biotecnología Enológica

Documentación

[Descargar documentación adicional \(jsp?id=30&id_archivo=342&tipo=patente&extension=fichero \)](#)

Descripción de la patente

Sistema de vinificación que aumenta la implantación de levaduras seleccionadas. Consiste e una separación de fracciones (partes sólidas y mosto) las cuales se manejan de modo diferente. El mosto se fermenta a temperatura controlada (15-25º) hasa superar la fase de crecimiento exponencial de la levadura y la etapa de máxima producción de calor. Minetras, las partes sólidas estrujadas se criomaceran a baja temperatura (0-15º) facilitándose la esxracción de aromas y la difusiózn de antocianos en fase acuosa. Una vez el mosto está parcialmente fermentado se mezclan las 2 fracciones, termositzando las partes sólidas estrujadas para no detener la fermentación y se continua con una elaboración en tinto convencional.

Número de solicitud

P200201071

Número de publicación

ES2194614

Fecha de presentación

09/05/2002

Fecha de concesión

03/05/2004