

Analítica de Tricloroanisoles (TCAS) en vinos, corchos, auxiliares y captaciones atmosféricas de bodegas.



Es necesario un estricto control tanto del vino, corchos, materiales auxiliares como de la atmósfera de los lugares sensibles de la bodega para evitar que los caldos se malogren.

La contaminación del vino es uno de los problemas más importantes que afectan a las bodegas de todo el mundo.

La presencia de cloroanisoles y clorofenoles afectan de manera negativa a la calidad de los vinos, siendo estos compuestos los responsables de olores y sabores con notas a "moho" y "cartón húmedo".

Debido a su naturaleza extremadamente volátil, su aparición, incluso en muy bajas concentraciones, puede enmascarar sabores, y aromas frutales y florales característicos de ciertas variedades de uva.

Todo esto se produce por la actividad enzimática frecuente en numerosos microorganismos y en especial en los mohos que al entrar en contacto con una serie de fungicidas producen los indeseados TCA's. Están ampliamente distribuidos por la naturaleza, y forman parte de la flora habitual aislada de la corteza de los alcornoques, de la materia prima que se utiliza para la elaboración del corcho, así como en las superficies y en el ambiente de las bodegas.

La contaminación ambiental puede alcanzar diversos materiales de uso común en bodegas, tanto en contacto directo como indirecto con el vino: maderas de construcción, maderas de roble, bentonita, tierras de filtración, materiales plásticos, tapones de corcho, cartones, ladrillos, etc.

En definitiva, es necesario un estricto control tanto del vino, corchos, materiales auxiliares como de la atmósfera de los lugares sensibles de la bodega para evitar así que los caldos se malogren.

¿Qué ofrece AZTI?

- AZTI, con una experiencia contrastada de más de 20 años, recomienda una serie de medidas a considerar:
 - / Control de calidad de los caldos.
 - / Verificación de los tapones antes del encorchado.
 - / Comprobación de las barricas nuevas y de las reutilizadas.
 - / Supervisión de productos auxiliares de uso en bodega.
 - / Monitorización ambiental periódica de las instalaciones.
- Colaboramos en la interpretación de los resultados: valores usuales, posibles causas, etc.
- Trabajamos en la puesta a punto de métodos analíticos a demanda.
- Los plazos de entrega de resultados analíticos se establecen de acuerdo a las necesidades del cliente.



AZTI pone a tu disposición su Laboratorio físico-químico para realizar las determinaciones analíticas de clorofenoles, cloroanisoles y derivados bromados en distintas matrices.

DETERMINACIONES ANALÍTICAS

• VINO

- / Análisis de halofenoles y haloanisoles totales.
- / Clorofenoles y cloroanisoles mediante GC. Extracción de TCAS por SPMe.
- / Bromofenoles y bromoanisoles mediante GC.
- / Grado brix mediante refractometría carbonatos y bicarbonatos.
- / Histamina y Ocratoxina A en vinos, mediante HPLC.
- / Acidez Volátil mediante valoración.
- / Capacidad antioxidante método ORAC.

• CORCHOS Y AUXILIARES

(Elementos sólidos de bodega: madera, cartonajes, hormigón, pallets, barricas etc):

- / Análisis de halofenoles y haloanisoles totales por Cromatografía Gases/ecd y Masas.

• ATMÓSFERAS

- / Captaciones con bombas de medio flujo 2000-3000 ml/minut.
- / Soporte especial orgánicos C:18.
- / Extracción S y posterior C. Gases-Masas.



SEDE CENTRAL

Txatxarramendi Ugarteaa z/g
E-48395 Sukarrieta - BIZKAIA (Spain)

Parque Tecnológico de Bizkaia - Astondo Bidea, Edificio 609
E-48160 Derio - BIZKAIA (Spain)

Herrera Kaia - Portualdea z/g
E-20110 Pasaia - GIPUZKOA (Spain)



T. (+34) 946 574 000 / (+34) 657 799 446



F. (+34) 946 572 555



E-mail: info@azti.es



www.azti.es
www.alimentatec.com
www.foodtrendtrotters.com

