

## Το Σύστημα AromaLoc® από τη Juclas

Διατηρεί υψηλή αρωματική συμπύκνωση στη ζύμωση και στο τελικό κρασί



## Το Σύστημα AromaLoc® ενισχύει και συμπυκνώνει τον αρωματικό χαρακτήρα κατά τη ζύμωση

**Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης** πολλά από τα επιθυμητά αρώματα κρασιού διαφεύγουν φυσικά στο οινοποιείο. Αυτό δημιουργείται λόγω του φαινομένου απογύμνωσης που προκαλείται από την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Για παράδειγμα, η βιβλιογραφία έχει τεκμηριώσει ότι πολλοί αιθυλεστέρες, αλλά και εστέρες του οξικού οξέος, χάνονται σε ποσοστό 10-50%.

Το AromaLoc® είναι μια καινοτόμος, πατενταρισμένη\* λύση που περιορίζει τη φυσική απώλεια αρωματικών ενώσεων κατά τη ζύμωση.

**Η μη επεμβατική τεχνολογία μεμβράνης του AromaLoc® δεν έρχεται σε επαφή με το γλεύκος και δρα στο 'αέριο' επίπεδο στο άνω μέρος της δεξαμενής.**

\*Αριθμός διπλώματος ευρεσιτεχνίας:  
EP 2986700/CA 2909138/US 11168292

### Γιατί να επιλέξω το AromaLoc®

Διατηρεί υψηλή αρωματική συμπύκνωση τόσο κατά τη ζύμωση όσο και στο τελικό κρασί.

Ευέλικτο και εύκολο στη χρήση.

Μη επεμβατική τεχνική, χωρίς πρόσθετα.

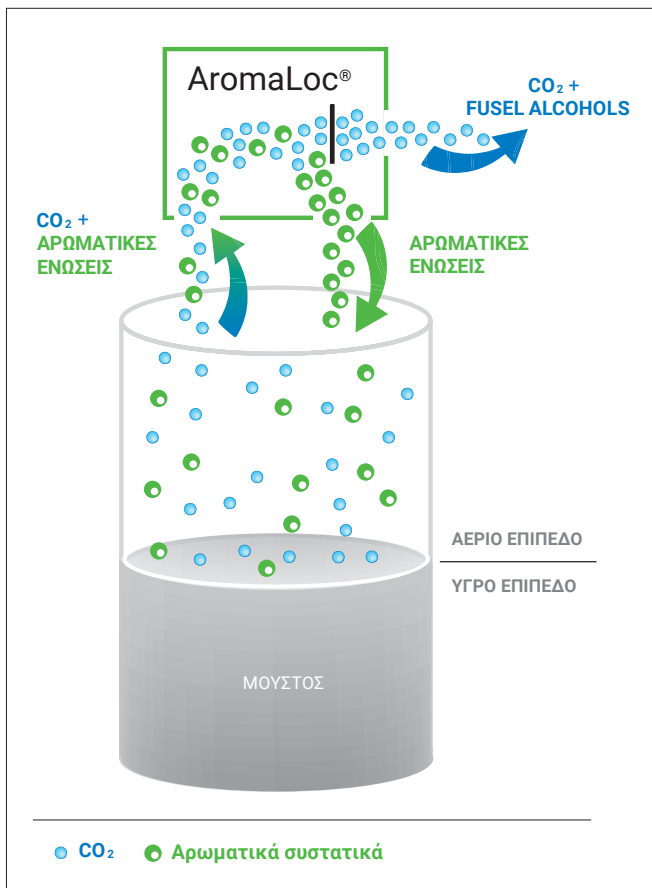
Δεν έρχεται σε άμεση επαφή με το μούστο/κρασί.

## Το Σύστημα AromaLoc® από τη Juclas

Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με υψηλότερη αρωματική συμπύκνωση

### Αρχή λειτουργίας

Το CO<sub>2</sub> και οι αρωματικές ενώσεις ρέουν προς τη μεμβράνη του AromaLoc®, η οποία διαχωρίζει το CO<sub>2</sub> από τα επιθυμητά αρώματα. Αυτά στη συνέχεια τροφοδοτούνται πίσω στο headspace (κενό χώρο) της δεξαμενής, όπου εμποδίζουν παρόμοια επιθυμητά αρώματα να απομακρυνθούν από τον μούστο. Στη συνέχεια, το CO<sub>2</sub> διαφεύγει στο οινοποιείο όπως σε κάθε αλκοολική ζύμωση της οποίας αποτελεί προϊόν.



Η συσκευή του συστήματος AromaLoc®