



ULTRAWINE-Perseo de Agrovín recibe la patente de Estados Unidos

Un innovador sistema desarrollado por Agrovín para extraer el máximo potencial de las uvas y anular los efectos provocados por el cambio climático mediante la utilización de ultrasonidos.

Madrid, 12 de agosto de 2021. Agrovín, compañía líder especializada en el sector enológico con más de 60 años de experiencia, acaba de recibir la patente estadounidense de ULTRAWINE-Perseo, un revolucionario sistema de trabajo indicado para extraer el máximo potencial de la uva mediante ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia (efecto cavitación).

ULTRAWINE-Perseo es un sistema desarrollado por el equipo de sistemas de innovaciones tecnológicas de Agrovín, que ha contado con la colaboración del Grupo de Investigadores de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de la UMA (Universidad de Murcia) y que, además, cuenta con la aprobación de la OIV para hacer uso de la tecnología de ultrasonidos como práctica enológica.

Este innovador sistema vio la luz 2016, momento a partir de cual fue evolucionando hasta que en 2019 se testó a nivel mundial y un año más tarde está instalada en algunas de las grandes bodegas de España, así como de California y Nueva Zelanda.

Gracias a ULTRAWINE-Perseo es posible anular los efectos provocados por el cambio climático para controlar el grado alcohólico y conservar la calidad de la uva para obtener un vino de gran calidad.

Los beneficios obtenidos a partir del uso de ULTRAWINE-Perseo en el proceso de elaboración son los siguientes:

- 1. Vinos con más cuerpo, más aroma y mejor "boca."** Mejora sensorial de los vinos, del color, aroma, textura y sabor del vino. **35-40% más de atributos organolépticos.**
- 2. Es una alternativa sostenible.** El paso de la uva por el sistema de ultrasonidos **reduce los tiempos** de maceración y **gasto energético** en un 50%, ya que es posible

procesar hasta 10 toneladas de uva a la hora y no es necesario aplicar sistemas de calentamiento ni refrigeración. Es una tecnología limpia y respetuosa con el medio ambiente.

3. Extracción del **máximo potencial organoléptico** de la uva respetando su **característica varietal**.
4. Más **percusores aromáticos** y estructura fenólica en los mostos.
5. Extracción de compuestos de la madera de forma acelerada.

Cases studies de bodegas que aplican ULTRAWINE-Perseo en sus procesos de elaboración:

Actualmente, las bodegas que están haciendo uso de ULTRAWINE-Perseo para la elaboración de sus vinos, destacan numerosas ventajas como:

- Ahorro de tiempo y espacio. Han conseguido reducir el proceso de maceración de X a 6 horas, además de necesitar un menor número de tanques de fermentación.
- Su implementación permite incrementar la capacidad de procesamiento de las bodegas.
- Fácil acoplamiento a las instalaciones existentes, de forma inmediata y rápida. Es un equipo que ahorra espacio al estar integrado dentro de las tuberías de bombeo.
- Un mayor ahorro energético. Es una tecnología no térmica, que a su vez evita que se destruya la composición aromática de la uva.
- Reducción de costes, ya que, al ser una tecnología basada en principios físicos como la cavitación, no requiere el uso de sustancias químicas.
- Es una compra asequible. El precio de ULTRAWINE es un 20-25% más bajo que la alternativa más simple.
- Tecnología limpia y respetuosa con el medio ambiente, ya que se generan corrientes de residuos, no olores, además del consiguiente ahorro energético.

En definitiva, ULTRAWINE-Perseo es la alternativa más eficiente, ventajosa y sencilla de aplicar en el proceso de elaboración de los vinos, para solventar el efecto del cambio climático sobre la uva y conseguir un producto final de una calidad excelente con las consecuentes ventajas, recomendada para implementar en todo tipo de bodegas.

~~Si quieres ampliar la información sobre ULTRAWINE-Perseo pincha en este enlace (poner enlace de correo electrónico del comercial de Perseo o persona que atienda estas solicitudes) y te~~

~~atenderemos personalmente para conocer tus necesidades, ofrecerte una consultoría personalizada sin coste y mostrarte los beneficios de nuestro sistema de primera mano. Será un placer atenderte.~~

~~Hasta entonces, recibe un cordial saludo.~~

~~Atentamente,~~

~~Equipo directivo de Agrovin.~~