

GESTIONAR CO₂: CÓMO, CUÁNDO Y POR QUÉ

El oxígeno es el principal enemigo de la durabilidad del vino. **ISIOX la cuida.**

El balance natural de gas

ISIOX es el **sistema innovador** que le permite regular los gases disueltos en el vino de una forma sencilla y no invasiva, con aplicaciones para **modificar el contenido de O₂ y CO₂, manteniendo la estructura y los aromas.**

¿El mercado va a requerir niveles precisos de CO₂?

¿Quieres reducir la cantidad de sulfuroso en el embotellado?

¿Te gustaría cambiar la concentración de oxígeno y CO₂ en el vino sin arrastrar?

Reserve una prueba con nuestros técnicos para conocer los beneficios de la tecnología ISIOX.

Medición del oxígeno

Para la medición de oxígeno disuelto existen diversos instrumentos, algunos simples y otros más sofisticados. Sin embargo, para una diagnosis de enriquecimiento en un proceso de trabajo de bodega, son más que suficientes los equipos portátiles de última generación, los cuales son adecuados para medir tanto entorno estático (depósitos), como dinámico (paso de flujo), gracias a su robustez, facilidad de uso y bajo mantenimiento. Son instrumentos fiables, con una precisión del orden de 0,01 mg/l. Su coste es muy asequible y los servicios prestados en óptica de prevención son excelentes.

