

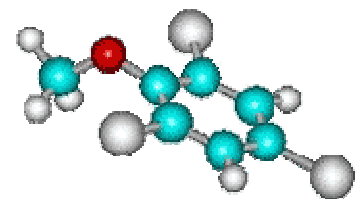
## Control de la Contaminación de Barricas Nuevas



**Novedad 2008**

Gracias a la disolución de los compuestos volátiles y aromáticos provenientes del roble y de su calentamiento, así como y ciertos fenómenos de oxidación-reducción, las barricas de roble normalmente permiten mejorar significativamente la calidad y la complejidad del vino. Sin embargo, además de los compuestos favorables positivos, la madera también puede producir compuestos menos agradables o desagradables. Algunos de estos compuestos indeseables están directamente relacionados con la calidad de la madera y otros, a los procesos de fabricación de barricas.

Excel es el primer laboratorio que trata de llamar la atención de los profesionales sobre la presencia de determinados compuestos totalmente extraños y totalmente ajenos a la composición de la madera, como los haloanisoles en barricas nuevas. Entre ellos, 2,4,6-tricloroanisol (TCA) y 2,4,6-tribromoanisol (TBA), que pueden comunicar un olor "rancio", comparable al "gusto a corcho enmohecido". Dentro de una misma entrega, sólo unas cuantas barricas pueden estar contaminadas, lo que complica mucho su detección antes de ser usadas. Lamentablemente, una vez que las barricas están llenas, ya es demasiado tarde ...



## Nueva aproximación del laboratorio EXCELL



Después de un estudio detallado de numerosos casos de contaminación de vinos en barricas por todo el mundo, Excell está en disposición de proponer una técnica preventiva de control y detección capaz de aislar los barriles contaminados con haloanisol, incluyendo el TCA, que se puede implementar de forma proactiva para la tonelería o a la recepción de control de calidad en la bodega.

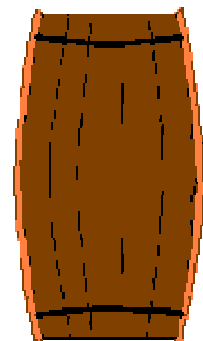
✓ Check List® **BARRICAS** mide los contaminantes que pueden migrar a los vinos procedentes de toda la superficie interna del barril y no de una muestra parcial de la madera que no es en absoluto representativo!

La contaminación de barricas nuevas de roble por TCA o TBA es muy aleatoria. En su fabricación, sólo una pequeña parte de las barrica se pueden contaminar a un nivel perjudicial para el vino.

La amplia experiencia en contaminación de barricas, también ha demostrado que una fracción muy pequeña de las duelas que componen el cuerpo y los fondos de las barricas en contacto directo con el vino, puede estar contaminada!

En estas condiciones, el control de barricas con la toma de muestras de madera y al azar, es incapaz de detectar las barricas en riesgo!. Dada la baja incidencia de la contaminación, es esencial considerar todas las barricas y toda su superficie interna.

EXCELL ha desarrollado un método propio exclusivo y patentado, basado en una detección ultrasensible de contaminantes extraíbles de la madera, que en última instancia, pueden representar un nivel importante de perjuicio en el vino, (pendiente de patente).



**inpi**  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE



El procedimiento Check List Barricas puede ser incluido sin ningún cambio en el sistema de control tradicional de barricas en fábrica, que luego pueden enviar sus barricas con pleno conocimiento de su calidad.

El control se puede realizar de forma manual o totalmente automatizado siguiendo los consejos de personal de EXCELL en la tonelería.

Los fabricantes de barricas que utilizan Check List Barricas figuran en [www.labexcell.com](http://www.labexcell.com)

El procedimiento Check List Barricas también puede llevarse a cabo sin dificultades en la recepción de barricas nuevas en bodega y dentro de las especificaciones de encargo\*, desarrollado específicamente para la bodega por Excell, mejorando la relación entre los usuarios y los fabricantes de barricas.



\* EXCELL se reserva el derecho de modificar las condiciones de tarifa sin advertirlo previamente

#### Condiciones :

- Recogida y entrega a cargo del solicitante.
- Procedimiento de toma de muestras específico patentado y disponible en Excell
- Muestras embaladas individualmente en recipientes de vidrio nuevo, con sello de aluminio
- Interpretación de los resultados de un índice de riesgo de EXCELL patentado
- Tiempo de análisis: 24 horas
- Envío de resultados de la prueba por correo electrónico.