

Tratamiento de la uva y del vino con gases alimentarios

Hielo seco, CO₂, nitrógeno, oxígeno y argón:
soluciones ecológicas para una enología sostenible



Nuestra propuesta:

- Asesoramiento por un equipo de profesionales
- Servicio logístico de proximidad con apoyo de una red de especialistas en vitivinicultura
- Centros de producción de hielo seco
- Gama de gases GOURMET 100 % alimentarios a granel, en bloques de botellas y en botellas individuales
- Selección de materiales innovadores

Hielo seco

Pellets de CO₂ a -78°C

- La solución más sencilla para el enfriamiento, la inertización, elaboración o carbonatación en remolques, tolvas, cubas de almacenamiento y maceración.



• Dosificación recomendada:

▪ Refrigeración de las uvas:

1,3 kg de hielo seco por 100 kg de uva para un descenso de la temperatura de 1°C.

▪ Inertización: 2 kg de hielo seco generan 1 m³ de gas carbónico.

▪ Control de la temperatura durante la fermentación: 0,6 kg de hielo seco enfrían 1 hl de mosto a 1°C.



Gases alimentarios



Una gama completa de gases alimentarios que cumplen con la legislación CE 178/2002



• Un ingrediente con garantía alimentaria:

- Botellas con certificación de conformidad alimentaria única
- Identificación con número de lote
- Válvulas antirretorno
- Etiquetado alimentario
- Fecha de caducidad

Una gama completa de gases alimentarios para enología:

| Nombre | Nº E | Composición |
|-------------|-------|----------------------|
| Gourmet C | E 290 | 100% CO ₂ |
| Gourmet N | E 941 | 100% N ₂ |
| Gourmet O | E 948 | 100% O ₂ |
| Gourmet A | E 938 | 100% Ar |
| Gourmet N80 | E941 | 80% N ₂ |
| | E290 | 20% CO ₂ |
| Gourmet N50 | E941 | 50% N ₂ |
| | E290 | 50% CO ₂ |
| Gourmet A80 | E938 | 80% Ar |
| | E290 | 20% CO ₂ |
| Otros | | Consúltenos |

Los gases Gourmet están disponibles en botellas y bloques (200 o 300 bar) y de forma líquida en dewars o tanques.

Materiales y equipos

- *Tromblon* (trompeta) para la producción de nieve carbónica.
- Manguera flexible de teflón inoxidable, cable antilatigazos, empuñadura ergonómica de alta presión.
- Fiabilidad asegurada en usos repetidos.



Disponible en 5, 10 y 15 metros

- Kit de inertización VINIPACK



Disponible para 1 o 2 botellas con conmutador

- Otros:
Manorreductores, reguladores, válvulas, lanzas de inyección, inyector multifunción con y sin medidor, centrales simples y con conmutación automática, precalentadores, carretillas, dosificadores, guantes criogénicos, gafas protectoras, detectores de CO₂ portátiles, etc.

Messer está certificado según la ISO 22000 de Seguridad Alimentaria, para asegurar con la aplicación de los gases la inocuidad de alimentos y bebidas.

Aparte de los gases alimentarios y sus aplicaciones, Messer le ofrece mucho más. ¡Contacte con nosotros!



Messer Ibérica de Gases, S.A.U.
Autovía Tarragona-Salou km 3,8
E-43480 Vila-seca (Tarragona)
Tel. +34 977 309 500
Fax +34 977 309 501
info.es@messergroup.com
www.messer.es

Part of the Messer World