

## Servicios de Laboratorio de Cromatografía

Los nuevos conocimientos y nuevas técnicas de análisis instrumental disponible hoy en día han permitido a nuestro laboratorio entregar herramientas de diagnóstico precisas en el área de control de contaminantes en vino. Estos ensayos analíticos por cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masas, instrumento de última generación, han resultado ser en ocasiones tan importante como la calidad de la uva o la forma de hacer su vino.

VINOTEC CHILE S.A. con su experiencia en el control analítico de la contaminación en bodega ha permitido entregar una herramienta de diagnóstico valiosa para el enólogo para controlar su vino, las condiciones ambientales de almacenamiento e identificar y tratar el origen de la contaminación, antes que el problema tenga consecuencias irreversibles sobre su vino.

### **Control Anisoles en vino.**

- Detección de Anisoles .( TCA; TBA; TeCA; PCA)

Permite determinar el grado de contaminación de su vino por Anisoles, ya que a muy baja concentración impacta negativamente su vino. (umbral de percepción organoléptica 2-3 ng/L).

### **Ensayos de Control Ambiental de su bodega:**

- Detección de Anisoles (TCA; TBA; TeCA; PCA.)\*
- Detección de Precursores de Anisoles (TCP; TeCP; TBP; PCP:)\*\*

El control ambiental se realiza por medio de trampas de atmósfera, diseñadas por nuestro laboratorio. Tras 5 días de exposición, permite obtener el grado de contaminación de su local, evaluar posteriormente la o las posibles fuentes de contaminación o determinar si su recinto está apto para el almacenamiento de su vino y sus insumos.

### **Ensayos Control de insumos de su bodega**

- Detección de Anisoles (TCA; TBA; TeCA; PCA)
- Detección de Precursores de Anisoles (TCP; TeCP; TBP; PCP).

Para controlar el ingreso de insumos contaminados en su bodega (maderas, pallets, barricas, tapones de silicona, cartones, tapones de corcho etc.....) y evitar el riesgo potencial de contaminación si estos se encuentran en contacto directo o indirecto con su vino.

### **Control rápido de Anisoles en barrica.**

- Detección de Anisoles fácilmente extraíbles en sus barricas.( TCA; TBA; TeCA; PCA)
- 

Permite controlar el riesgo de contaminación de su lote de barricas nuevas o usadas por medio del agua de lavado de estas.

TCA: 2,4,6-tricloroanisol; TCP: 2,4,6-triclorofenol; TBA: 2,4,6-tribromoanisol; TeCA: 2,3,4,6-tetracloroanisol; TeCP: 2,3,4,6-tetraclorofenol; TBP: 2,4,6-tribromofenol; PCA: pentacloroanisol PCP: pentaclorofenol

### **Control de los etilfenoles en vino.**

- Detección de 4 Etilfenol y 4 Etilguayacol

Determina la actividad de la levadura *brettanomyces* en vino por medio de la medición de sus principales metabolitos de 4 Etilfenol y 4 Etilguayacol. Este ensayo permite controlar la evolución del carácter fenolado (descriptores a cuero mojado o sudor de caballo) de su vino durante su crianza, antes de la aparición del defecto.

### **Control del riesgo de anisoles y guayacol en tapones de corcho.**

- Detección de Anisoles y guayacol fácilmente extraíbles en tapones a base de corchos

La contaminación de los tapones de corcho por Anisoles es una de las principales causas de aromas mohosos o “acorchados”. Este ensayo permite determinar el riesgo de contaminación de su lote de tapones de corcho y de esta manera aceptar o rechazar su lote antes del embotellado. Este ensayo también considera la determinación de guayacol, que resulta de la degradación de la vainillina por microorganismos y que es responsable de los aromas ahumados.

### **Otros ensayos relacionados con defectos aromáticos**

- 24 contaminantes en vino analizados simultáneamente (defectos relacionados con acción microbiana, oxidación, reducción y contaminación ambiental). Este ensayo es indispensable para certificar la calidad organoléptica de sus lotes de vino.
- Carácter ahumado y carácter ahumado potencial (vino y uva). Determinación de 4-metilguayacol y guayacol. Permite controlar el carácter ahumado (tocino o ceniza) de sus vinos.
- Perfil de sulfuros y tioles volátiles de bajo peso molecular en vino. (Defecto en vino reducido dimetilsulfuro, sulfuro de hidrógeno, metanotiol, etanotiol entre otros...). Permite controlar durante su crianza los aromas desagradables tales como huevo podrido, cebolla, caucho entre otros aromas relacionados,

### **Otros contaminantes en vino.**

- Detección de ftalatos, bisfenoles y otros migrantes. (Contaminantes que pueden migrar en contacto directo con el vino provenientes de plásticos, resinas epóxicas, siliconas, mangueras etc utilizados en la bodega). Alguno de estos potencialmente perjudiciales para la salud.
- Detección de Carbamato de etilo. Acorde a regulaciones de mercados de exportación.

Frente a un problema de contaminación de su vino o desviación organoléptica VINOTEC Chile S.A. pone a disposición su experiencia y conocimiento para ofrecer herramientas analíticas que puedan evitar o solucionar su problema de contaminación.