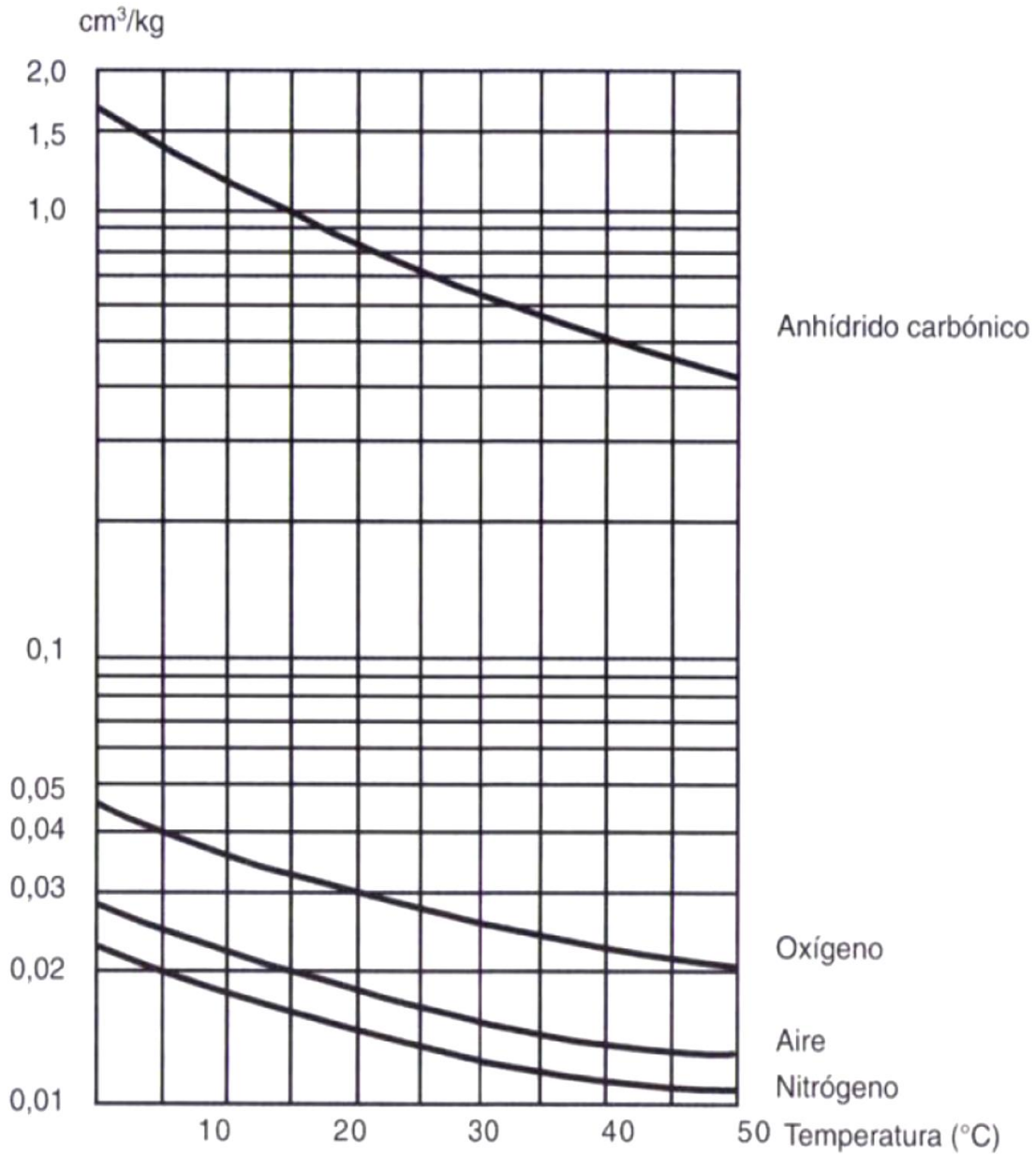
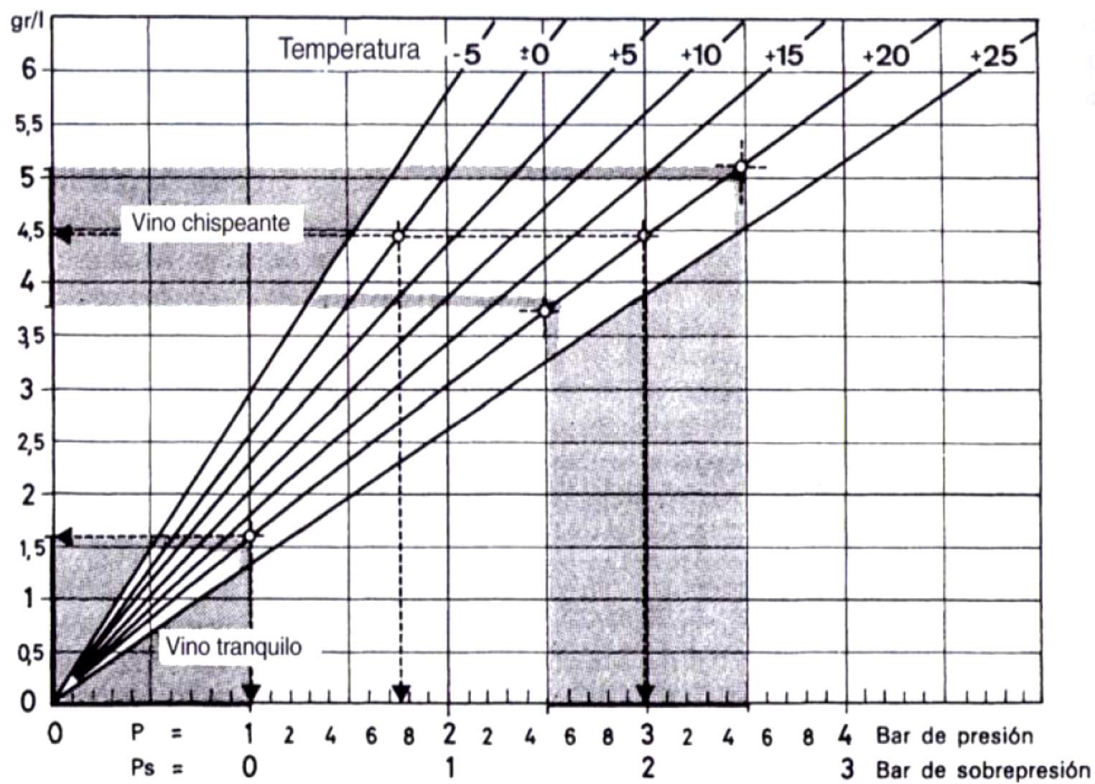


ANEXO 1.
CURVAS DE SOLUBILIDAD DE GASES EN VINO.



ANEXO 2. SOLUBILIDAD DEL ANHÍDRIDO CARBÓNICO EN VINO

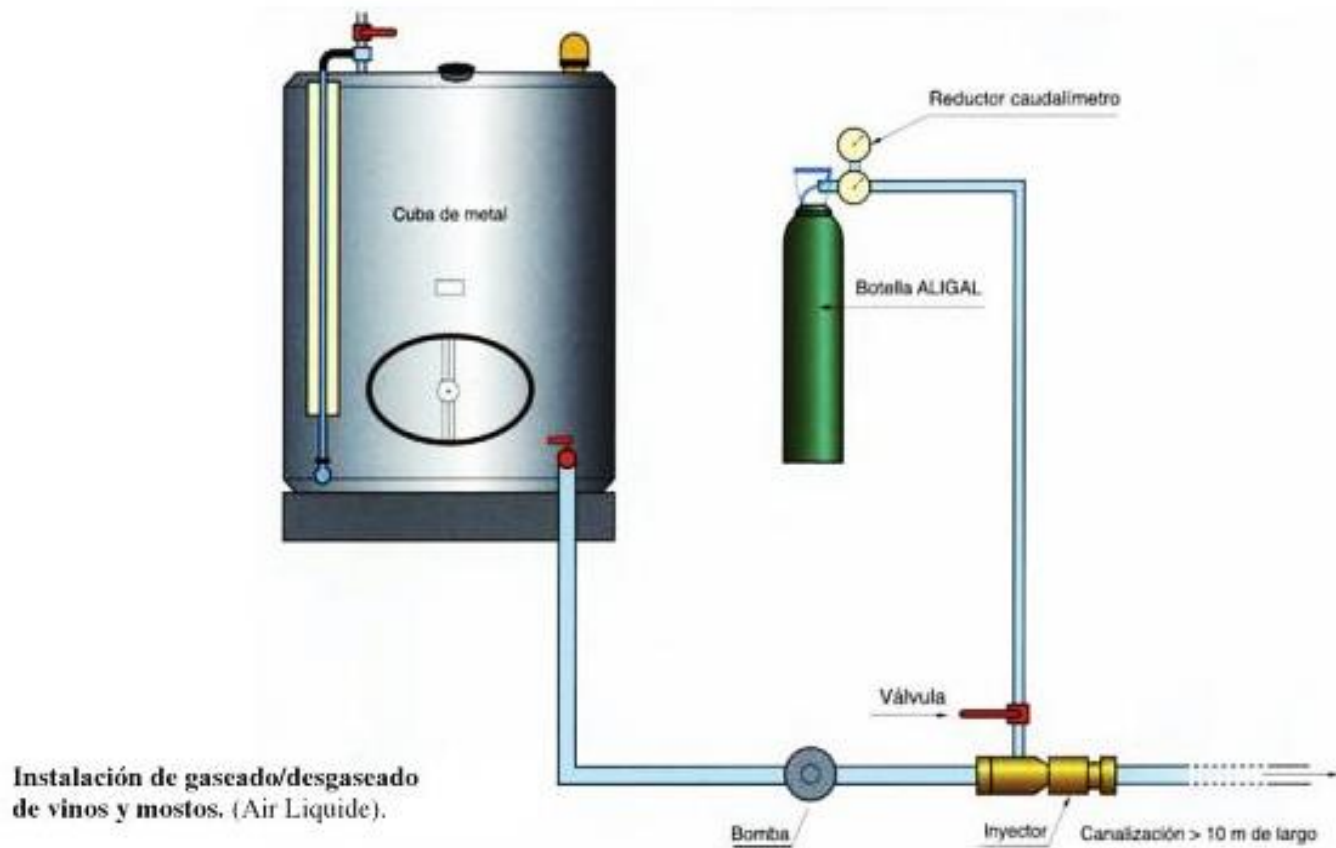
Anhídrido carbónico (dióxido de carbono)



Solubilidad del anhídrido carbónico en vino. (G. Troost - O. Bachmann).

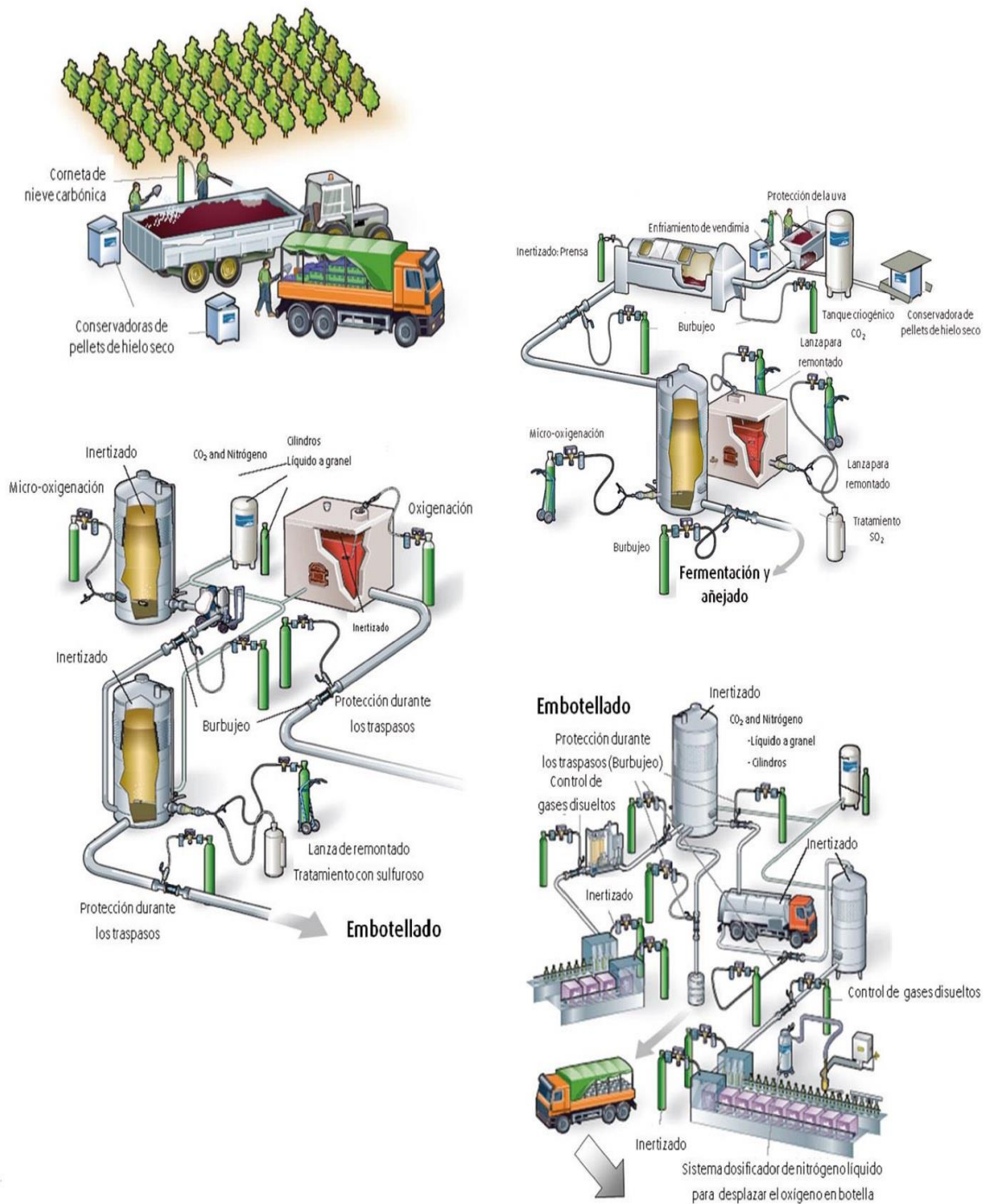
ANEXO 3.

ILUSTRACIÓN DE UN SISTEMA DE DESGASEADO DE VINOS



ANEXO 4.

USO DE GASES INERTES EN BODEGAS



Fuente: Revista Enología, 2011.

ANEXO 5.

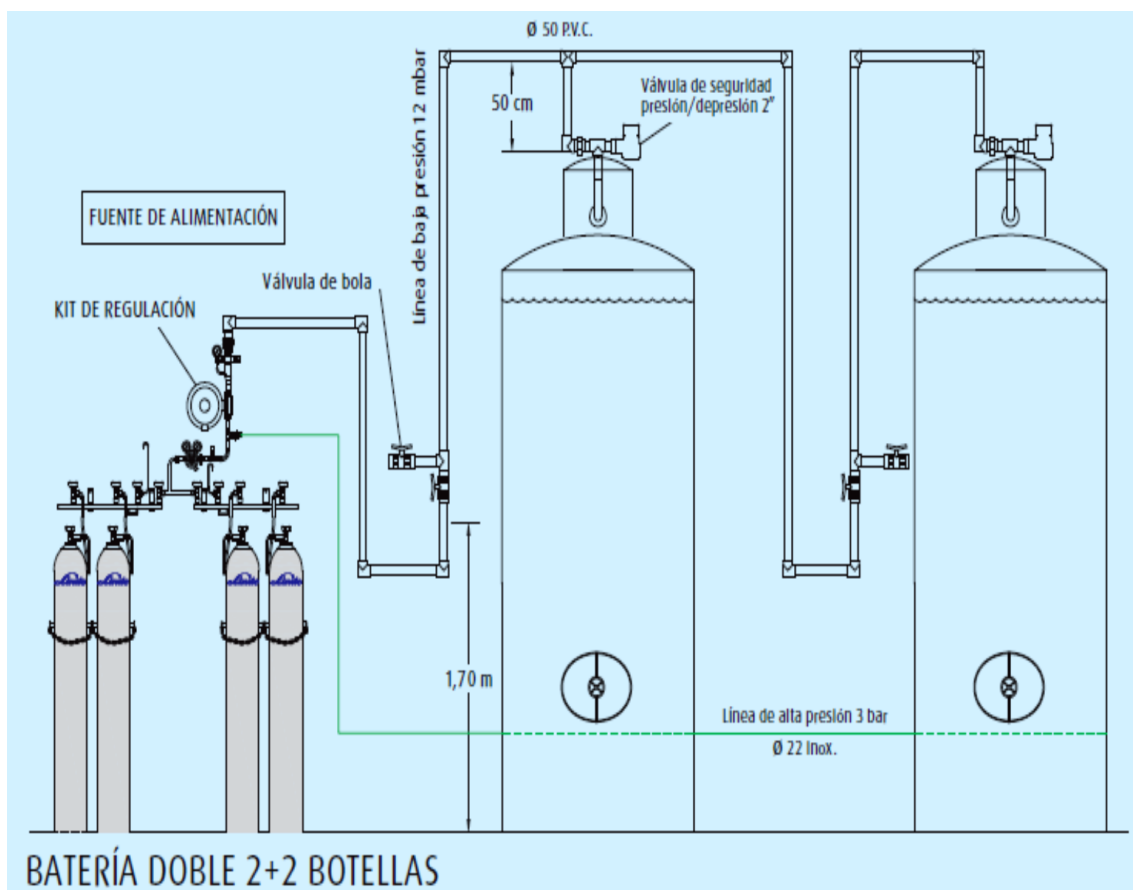
TABLA DE USO DE GASES EN LAS DIFERENTES ETAPAS.

GAS QUE INTERVIENE	APLICACIÓN
Dióxido de Carbono (CO₂)	Protección de vendimia entre la viña y la bodega.
	Enfriamiento y protección de vendimia para maceración pelicular o en caso de temperaturas muy elevadas durante la vendimia.
	Protección del mosto y la vendimia en sus traspasos y en los equipos durante las “etapas de mosto” (despalillado, prensa, etc.).
	Carbonatación y obtención de vinos de aguja y vinos espumosos.
Nitrógeno (N₂)	Bazuqueos, remontado y operaciones de mezcla y homogenización (vinos de corte, agitación de clarificantes, levaduras, sulfuroso, etc.)
	Protección del vino durante su almacenamiento, decantación, trasiegos y las distintas unidades (prensas, centrifugas, etc.) utilizando atmósferas inertes.
	Descarbonatación y desoxigenación.
	Trasiegos del vino por presión.
N₂ o CO₂ o mezcla de ambos	Inertización durante envasado de botellas (N ₂ o CO ₂).
	Inertización y trasiegos durante la etapa de crianza (mezcla).
	Enfriamiento para precipitación tartárica.
Oxígeno	Hiperoxidación de mostos.
	Activación de levaduras durante fermentación.
	Microoxigenación.

Fuente: Revista Enología, 2011.

ANEXO 6.

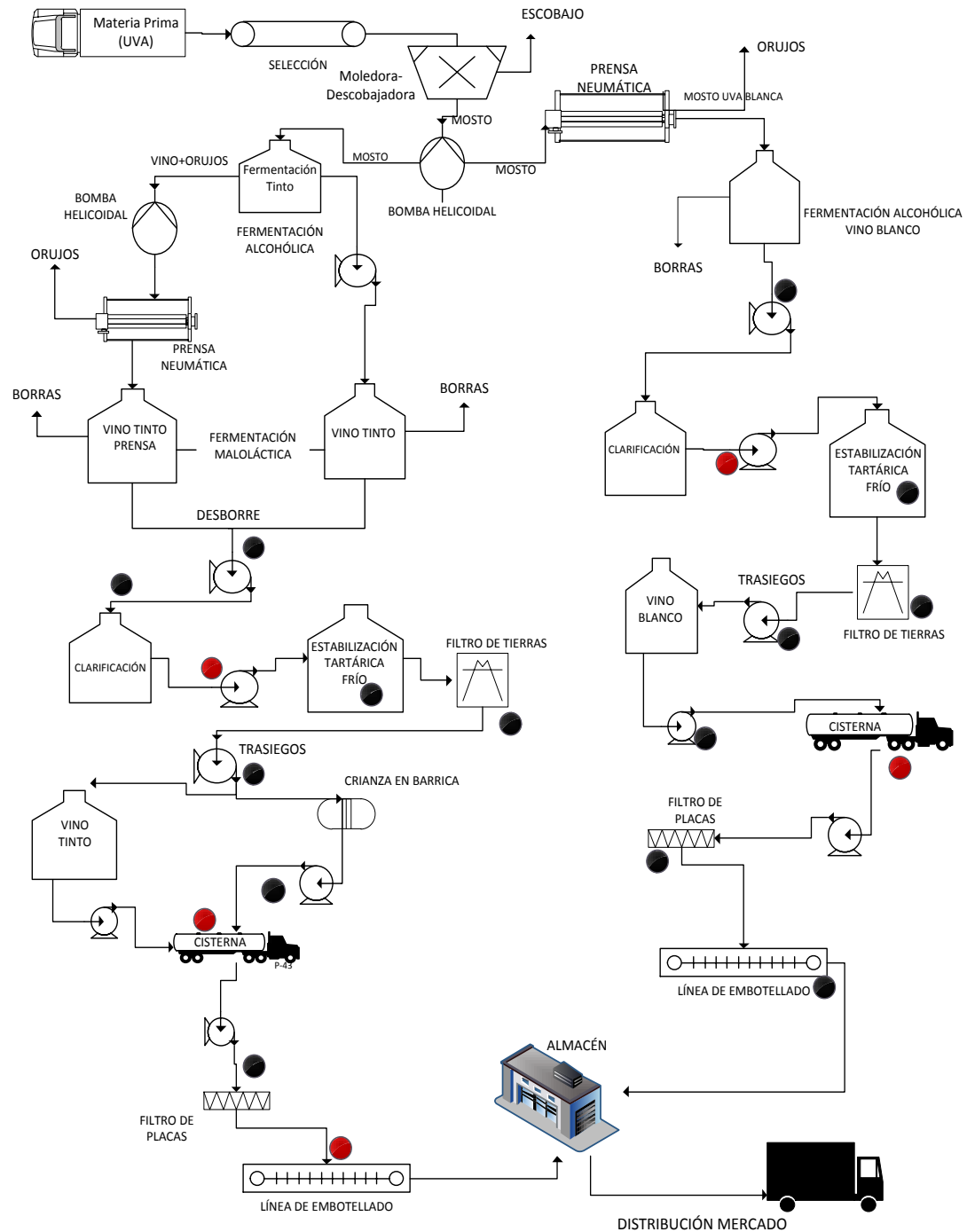
SISTEMA DE INERTIZACIÓN FIJO CON 2 BOTELLONES



Fuente: Gases y Tecnología LINDE, soluciones innovadoras, 2013.

ANEXO 7.

DIAGRAMA DE FLUJO DE PCC Y PUNTOS CRÍTICOS



Fuente: Elaboración propia, 2013.