



CREALIS PE.DI PRESENTA UN NUEVO ESTUDIO CIENTÍFICO SOBRE EL IMPACTO DEL TAPÓN CORONA EN LOS VINOS ESPUMOSOS DURANTE EL ENVEJECIMIENTO

Una colaboración entre el equipo de Gérard Liger-Belair, de la Universidad de Reims-Champagne-Ardenne, y CREALIS PE.DI permite comprender mejor cómo influye el tapón corona en el potencial de envejecimiento de los vinos espumosos elaborados mediante el método tradicional.

La investigación demuestra el potencial de envejecimiento asociado a los diferentes niveles de permeabilidad de los sellos de la gama de cápsulas de cierre CREALIS PE.DI. Este estudio también revela el impacto de la temperatura de almacenamiento, un parámetro clave para los productores que se preocupan por almacenar las botellas alejadas del suelo.

Un nuevo enfoque para medir las transferencias de CO₂

En un reciente estudio científico centrado en la retención de CO₂ en los vinos espumosos elaborados mediante el método tradicional, investigadores de la Universidad de Reims-Champagne-Ardenne han desarrollado un modelo capaz de predecir los cambios en los niveles de dióxido de carbono durante el envejecimiento sobre lías y de estimar el plazo máximo de conservación compatible con los requisitos normativos europeos

Para desarrollar este modelo, los investigadores se basaron exclusivamente en las únicas mediciones conocidas realizadas en condiciones reales de envejecimiento, en el marco de una colaboración con CREALIS PE.DI, empresa especializada en tapones corona. A lo largo de cinco años de envejecimiento sobre lías, se realizó un seguimiento de varios lotes de botellas para medir las pérdidas de CO₂ a diferentes niveles de permeabilidad a través de las cápsulas de la gama CREALIS PE.DI: TOP, TOP+3, TOP+, TOP Z y TOP S.

«Este artículo se basa en una investigación llevada a cabo durante más de una década sobre los mecanismos de retención de CO₂ en los vinos espumosos. La falta de mediciones in situ a largo plazo había supuesto hasta ahora un obstáculo importante, debido a las limitaciones experimentales asociadas. Los datos generados en el marco del proyecto de investigación CREALIS PE.DI. han permitido superar esta limitación y establecer un modelo actualizado que pone de relieve la influencia predominante de la permeabilidad del sellado del tapón en la retención de CO₂».

Gérard Liger-Belair, catedrático de la Universidad de Reims-Champagne-Ardenne.

Temperatura de la bodega y selección de los tapones: dos factores clave

Aunque el almacenamiento de las botellas en una bodega con temperatura controlada supone un reto tanto económico como medioambiental para los viticultores, este estudio aborda estas cuestiones y destaca además el efecto combinado de la temperatura de envejecimiento y la permeabilidad de los tapones. De hecho, las simulaciones realizadas muestran que un aumento de la temperatura de la bodega acelera la pérdida de CO₂ y reduce significativamente la duración máxima de envejecimiento compatible con el mantenimiento de una presión suficiente en la botella. Esta información permite a los viticultores encontrar un equilibrio entre los posibles cambios en las temperaturas de almacenamiento y la conservación de sus vinos, con el objetivo de reducir potencialmente el impacto medioambiental asociado al control de la temperatura en sus bodegas en superficie.

Una mejor comprensión del potencial de envejecimiento

Otro hallazgo importante de este estudio se refiere al potencial de envejecimiento. El modelo desarrollado permite evaluar cuándo es probable que una botella caiga por debajo del umbral de presión reglamentario de 3,5 bares a 20 °C tras el degüelle. Los autores subrayan, por tanto, que el control del intercambio gaseoso se convierte en un factor estratégico para los cuvées destinados a un envejecimiento prolongado. Además, el estudio muestra que las botellas de gran formato, en particular los magnums, retienen de forma natural mejor el CO₂ y tienen un potencial de envejecimiento superior en comparación con las botellas estándar.

EL ESTUDIO COMPLETO ESTÁ DISPONIBLE AQUÍ

CREALIS PE.DI, en el centro de la innovación en la elaboración del vino

A través de su colaboración con equipos de investigación de la Universidad de Reims-Champagne-Ardenne, CREALIS PE.DI contribuye a avanzar en la comprensión científica de los fenómenos de transferencia de gases en los vinos espumosos. Como resultado de esta colaboración, CREALIS PE.DI ha desarrollado la aplicación UP2BUBBLY. Esta herramienta de gestión de la elaboración del vino, gratuita y sin necesidad de descarga, está diseñada para predecir los cambios en la presión de CO₂ al tiempo que estima la entrada de O₂, lo que permite realizar un análisis exhaustivo.

PRESS CONTACTS

CREALIS

ISABELLE GRUARD

Group Marketing Director

ISABELLE.GRUARD@CREALISGROUP.COM