

# Hielo Seco

El frío a su servicio

## 5 razones para utilizar el Hielo Seco

- 1 Proteger la recolección contra la oxidación
- 2 Refrigerar la vendimia durante horas de fuerte calor
- 3 Mejorar el potencial aromático del mosto
- 4 Disminuir la necesidad de SO<sub>2</sub>
- 5 Limitar las fermentaciones no deseadas

### Contacto

Mail: [pedidobotellas.es@airliquide.com](mailto:pedidobotellas.es@airliquide.com)

Fax: 902 23 89 28

Teléfono: 902 23 89 35



2012



[www.airliquide.com](http://www.airliquide.com)

Creado en 1902, Air Liquide, líder mundial de los gases para la industria, la salud y el medio ambiente, está presente en más de 80 países y cuenta con 46.200 colaboradores. Gracias a soluciones innovadoras basadas en las últimas tecnologías, Air Liquide contribuye a la fabricación de múltiples productos de nuestro día a día, así como a la mejora de la calidad de vida y al cuidado del medio ambiente.



## Enogelo

El frío al servicio de la vendimia



[www.airliquide.es](http://www.airliquide.es)



¿Piensa en proteger su vendimia?

Con el servicio de hielo seco, protegerá su vendimia de forma rápida y sencilla sin dejar ningún residuo



## ¡ Piense en ENOGELO !

El servicio de AIR LIQUIDE que le asegura el suministro de Hielo Seco de forma rápida y sencilla

- ▶ Suministro en pellets o ministick
- ▶ En cajas desechables de 100, 200 o 400 Kg.
- ▶ Haga su pedido por correo electrónico, fax ó teléfono
- ▶ Entregas al día siguiente de su pedido, si lo hace antes de las 12:00 de la mañana



## Consejos de utilización

### Protección

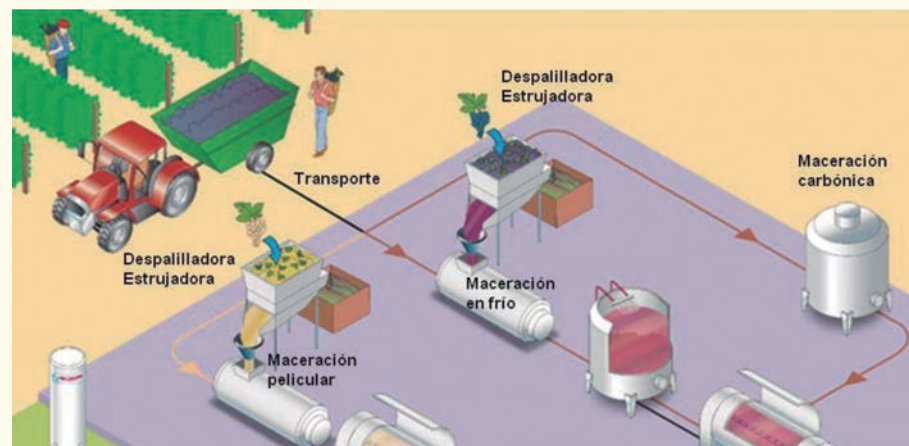
- ▶ En vendimia manual o mecanizada. Muy útil cuando la vendimia está en bandejas, contenedores o tolvas.
- ▶ **Dosis aconsejada:** 1,3 kg de Hielo Seco por 100 kg de vendimia.

### Inertizado

- ▶ Protección del jugo o del mosto en fase de maceración. El Hielo Seco es directamente introducido en el tanque, la prensa.
- ▶ **Dosis aconsejada:** 1 kg de Hielo Seco por 5 hl de hueco.

### Control de Temperatura

- ▶ Maceración pelicular y maceración fría. El Hielo seco se pone en contacto con el mosto y permite un rápido enfriamiento, a la vez que protege de la acción del aire.
- ▶ **Dosis aconsejada:** 0,8 kg de Hielo Seco refrigeran 1 hl de mosto 1º C



En todas las fases de su proceso de vinificación, los pellets de Air Liquide le serán de gran utilidad.

AIR LIQUIDE, líder mundial de los gases para la industria, la salud y el medio ambiente, reinventa continuamente su negocio para anticiparse a los desafíos de sus mercados y aportar soluciones innovadoras que satisfagan las necesidades de sus clientes desde hace más de 100 años.