

ASUNTO: CUIDADOS DEL VINO DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN

FECHA: 28 DE ENERO DE 2014

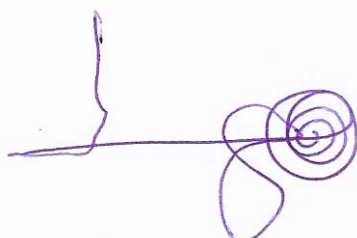
REMITE: D. HUGO LUENGO
Presidente AVIBO – DOP Islas Canarias

D. Hugo Luengo Barreto, con D.N.I. nº 42.017.566 Q, en su calidad de Presidente de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias) y de la **DOP Islas Canarias**, con domicilio social en c/ Solítica nº20, C.P.: 38440 La Guancha, Tenerife. Tfno.: 639/14.24.06, E-mail: luengohugo99@gmail.com

INFORME

- Que como complemento de nuestro informe de 20 de Diciembre de 2013 relativo al cuidado de los vinos durante el proceso de fermentación, debemos añadir:
- 1. Que el “**Proceso de Fermentación**” de los vinos, es la parte más delicada del mismo y durante el cual su buen manejo supone garantizar la calidad futura de los vinos. Dos factores de relevancia, “**control de temperaturas en frío**” y “**control de oxidaciones**”. Desde el análisis de estos dos factores cualquier traslado, movimiento, exposición solar, pérdida de frío, oxidación, afectaría gravemente al resultado. Éstas son las condiciones para la producción de un “**vino de calidad y alta expresión**”, condiciones obligadas para ejercer las funciones propias de una Bodega en Canarias. En este momento y hasta Mayo – Junio es la fase crítica del proceso de fermentación.
- 2. Las instalaciones ligadas al “**Sistema de Frío de una bodega**”, deben mantenerse “**siempre funcionando**”, aún cuando estén en bajo nivel de prestaciones. Las condiciones ambientales de Canarias, obligan a su funcionamiento durante todo el año, para garantizar las buenas condiciones de conservación y crianza del vino, esto es el control de los dos factores señalados “**temperatura y oxidación**”.

La Guancha, a 28 de Enero de 2014



Presidente de AVIBO y DOP Islas Canarias
Fdo.: Hugo Luengo Barreto