BODEGAS, MOSTOS Y VINOS

Soluciones para enología

Equipos, reactivos, medios de cultivo y consumibles para el laboratorio y el control de calidad.

Análisis fisicoquímico · Microbiología · Filtración

Preparación de muestras · Agua e higiene de bodega

Una propuesta según la etapa de elaboración, los parámetros de control y el volumen de análisis de tu bodega.

Control en cada etapa de la bodega

Del muestreo de uva y mosto al vino terminado. Equipos y reposición para organizar los controles de calidad a lo largo de la elaboración.

01

Uva y recepción de mostos

Refractometría, pH, acidez y temperatura. Material de muestreo, recipientes y soluciones de calibración.

02

Fermentación alcohólica

Seguimiento de temperatura, pH y acidez. Determinación de azúcares y control microbiológico según el método de la bodega.

03

Maloláctica y crianza

Reactivos y material para análisis de ácidos y sulfitos. Medios de cultivo para levaduras y bacterias de interés enológico.

04

Clarificación y estabilización

Turbidez, filtración analítica y preparación de muestras. Membranas, papeles de filtro y accesorios compatibles.

05

Vino terminado y embotellado

pH, acidez, dióxido de azufre, grado alcohólico y color según técnica. Material volumétrico, cubetas y consumibles.

06

Agua, superficies y servicios auxiliares

Medida de pH, conductividad y desinfectantes, según aplicación. Material de control de higiene y reposición del laboratorio.

Para preparar tu consulta
Tipo de vino o mosto, etapa de elaboración, parámetros, método, muestras por jornada y equipo disponible.

Instrumentación para mostos y vinos

Medida de rutina y técnicas de apoyo. Selección de equipos, sensores y accesorios según la muestra, el método y las necesidades de registro.

pH y temperatura

Medidores de sobremesa y portátiles. Electrodos para vino, soluciones tampón, limpieza y conservación.

Acidez y valoración

Valoración de acidez y otras aplicaciones. Buretas, dosificación y valoradores con método configurado para cada análisis.

Refractometría de mostos

Lectura de sólidos solubles y escalas enológicas según modelo. Selección por rango, resolución y compensación de temperatura.

Turbidez

Control de turbidez con instrumentos, cubetas y patrones compatibles. Selección del rango y del sistema óptico.

Color y espectrofotometría

Equipos para absorbancia y métodos colorimétricos. Cubetas y reactivos seleccionados según la determinación.

Oxígeno disuelto

Medidores, sondas y accesorios para seguimiento del oxígeno. Tecnología y condiciones de uso a definir por aplicación.

La refractometría se selecciona para mostos; el grado alcohólico del vino requiere su técnica específica.

Química y material para cada análisis

Reactivos, soluciones valoradas, patrones y vidrio para la rutina enológica. Concentración, pureza y formato se concretan según el procedimiento del laboratorio.

Tampones y verificación

Dosificación y volumetría

Valoración automática

Determinación	Suministro según la técnica del laboratorio
Acidez total y pH	Hidróxido sódico valorado, indicadores, tampones, buretas, pipetas y electrodos adecuados a la muestra.
Dióxido de azufre	Yodo, almidón y reactivos según método. Vidrio y accesorios para técnicas como Ripper o Paul.
Acidez volátil	Equipos de destilación, montajes de vidrio, material volumétrico y reactivos de valoración.
Grado alcohólico	Vidrio y equipos de destilación, alcoholímetros, picnómetros y control de temperatura, según método.
Azúcares	Reactivos de Fehling y otras opciones por técnica. Material de preparación, dosificación y lectura.
Polifenoles y color	Reactivo Folin-Ciocalteu, soluciones auxiliares y material óptico, según el ensayo seleccionado.

Reposición preparada para tu rutina

Identifica el parámetro, método, concentración, tamaño de envase y consumo previsto. Añade las referencias de los equipos y accesorios que ya utilizas.

Microbiología y filtración enológica

Medios de cultivo, diluyentes y material estéril para el seguimiento microbiológico de mostos y vinos. Selección según el objetivo del control.

Del cultivo al recuento

Medios deshidratados o preparados, placas, tubos, material de siembra y equipos de incubación. Formato y presentación según el volumen de trabajo.

Objetivo de control	Familias de medios y materiales
Levaduras y mohos	YM, Mosto, WL y otras formulaciones según la técnica y el microorganismo objetivo.
Bacterias lácticas	Medios MRS y material para preparación, cultivo e incubación según el método.
Brettanomyces	Medios específicos y consumibles de cultivo para la aplicación seleccionada.
Preparación de muestras	Agua de peptona, diluyente de recuperación y soluciones Ringer, según procedimiento.

Filtración por membrana

Membranas estériles, embudos, rampas, bombas de vacío y placas compatibles con el método.

Muestreo y consumibles

Frascos, bolsas de homogeneización, puntas, pipetas, asas y material de identificación.

Equipamiento del laboratorio enológico

Preparación de muestras, tratamiento térmico, esterilización y conservación. Una selección de familias para completar la rutina de análisis.

Balanzas

Agitadores

Baños termostáticos

Centrífugas

Estufas

Incubadores

Autoclaves

Neveras y congeladores

Pipetas automáticas

Bombas de vacío

Contadores de colonias

Registro de temperatura

Vidrio, material auxiliar y seguridad

Matraces, probetas, buretas, pipetas, picnómetros, montajes de destilación y filtración. Guantes, protección de superficies, detergentes y material de limpieza.

Capacidades, accesorios y documentación según la referencia ofertada.

Propuestas para cada tipo de bodega

Propuestas orientativas para preparar el presupuesto. La selección final depende de la muestra, el método y el volumen de trabajo del laboratorio.

Vendimia y mostos

Refractómetro, pH, acidez y temperatura. Muestreo, vidrio volumétrico y soluciones para la rutina de recepción.

Análisis de rutina

pH y valoración de acidez. Reactivos y material para sulfitos, azúcares y otras determinaciones del laboratorio.

Microbiología y filtración

Medios, membranas y material estéril. Filtración, incubación, recuento y preparación de muestras.

Laboratorio de bodega

Instrumentación, balanzas, agitación, vidrio, reactivos, consumibles y conservación según capacidad de trabajo.

Agua e higiene de bodega

Instrumentación para el agua de servicio y control de desinfectantes. Material de muestreo y verificación de limpieza.

Para preparar la propuesta
Tipo de agua, desinfectante, punto de control, método y frecuencia de análisis.

Alcance, consumibles y disponibilidad a concretar en la oferta.

ICIGA para tu laboratorio de enología

ICIGA DATALAB, S.L. suministra equipos, reactivos, medios de cultivo, consumibles y mobiliario. Preparamos alternativas según la aplicación y el presupuesto del centro.

Algunas marcas de nuestra oferta

Marca, modelo y disponibilidad a confirmar para cada aplicación.

Selección y compatibilidad

Revisión del uso previsto, accesorios, reactivos y consumibles.

Documentación de producto

Fichas técnicas y documentación disponible del fabricante para lo ofertado.

Suministro y reposición

Configuración de pedidos y formatos de compra según el consumo del laboratorio.

Gestión posventa

Tramitación de incidencias y garantías con el fabricante o servicio técnico correspondiente.

Instalación, formación, calibración y mantenimiento: consultar disponibilidad y alcance para cada equipo. Los servicios se concretan en la oferta.

Qué necesitamos para presupuestar

01 Tipo de vino o mosto, etapa de elaboración, parámetros y método.
02 Número de muestras, frecuencia de análisis y consumo previsto.
03 Marca y referencia de los equipos, sensores y accesorios disponibles.
04 Formatos, cantidades, caducidad mínima y plazo requerido.

Solicita tu presupuesto

iciga@iciga.com

+34 981 522 728

www.iciga.com

ICIGA DATALAB, S.L.

Rúa Palmeiras 22B
Pol. Industrial Novo Milladoiro
15895 Ames · A Coruña

Fotografías: Análisis Enológicos de Scharlab y catálogos de instrumentación y Hanna facilitados. Logotipos originales de catálogos y webs oficiales. Marca ICIGA facilitada. Imágenes orientativas; marcas de sus respectivos titulares.