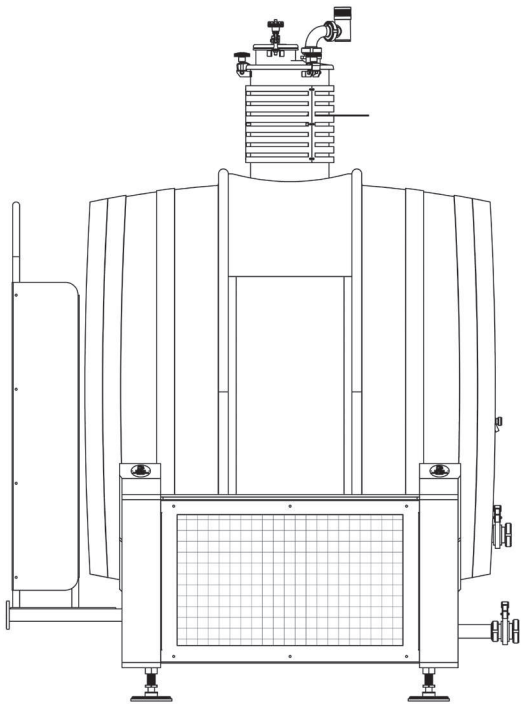


# ATHENIS

UNA INNOVACION  
PARA CONJUGAR  
CRIANZA EN MADERA Y  
VINOS SIN SULFITOS





**La ambición de Athenis es dar a los técnicos una herramienta que les permita conciliar lo que hasta ahora era difícil: crianza en madera y conservación del vino sin sulfitos. Sin riesgo de tendencia oxidativa y bajo control microbiológico.**

La estrategia enológica escogida se basa en la inertización por CO<sub>2</sub> estático en una dosis de entre 1000 y 1300 mg/l. El objetivo es facilitar la micro-oxigenación natural de la madera sin producción de O<sub>2</sub> disuelto.

En este equilibrio redox, los vinos pueden, por fin, beneficiarse de una crianza en madera y sin sulfitos.

**De esta idea nace Athenis, un fudre dotado de un conjunto de soluciones innovadoras :**

- Trazabilidad: la experiencia de Radoux en cuanto a selección de madera. Después de más de diez años de utilización de OakScan y más de diez millones de mediciones, Radoux dispone hoy de la mayor base de datos mundial sobre contenido de elagitaninos en madera de roble francés.
- Un tapón conectado que permite analizar en tiempo real todos los parámetros esenciales para la producción del vino (O<sub>2</sub> disuelto, CO<sub>2</sub> disuelto, alerta microbiológica).
- Un sistema de inertización estática que asegura un aporte controlado de CO<sub>2</sub> y mantener los vinos en el equilibrio redox deseado.

- ① **Beneficios de la crianza en fudre :**
  - Oxigenación controlada
  - Aporte en elagitaninos y azúcares complejos
  - Finura aromática
- ② **Beneficios de los vinos sin sulfitos :**
  - Pureza aromática
  - Conservación de la calidad inicial de los taninos
- ③ **Beneficios del uso de CO<sub>2</sub> bajo control :**
  - No se crea etanal sin O<sub>2</sub> disuelto
  - Mantenimiento de la frescura (no hay fruta decaída)
- ④ **Beneficios del tapón conectado :**
  - Análisis instantáneo de O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>
  - Alerta microbiológica
  - Trazabilidad

## RESULTADOS ANALITICOS DE UNA CRIANZA COMPARATIVA DE VINO SIN SULFITOS 2021 (St Emilion):

Las últimas pruebas de este dispositivo se efectuaron con vino de la cosecha 2021, en comparación con un recipiente cerámico y con una barrica nueva de 225 litros de roble centroeuropeo. El vino (un Merlot de Saint-Emilion con pH 3,64, contenido en alcohol del 13,8% y 3,28 de acidez total) se introdujo simultáneamente, sin azufre, en cada uno de los recipientes tras la fermentación maloláctica.

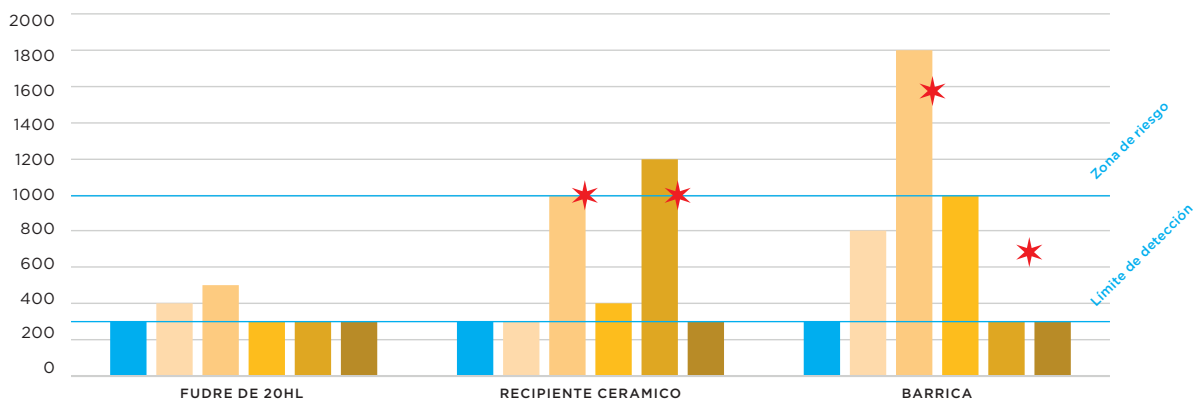
Los resultados que presentamos abajo muestran claramente que el fudre Athenis permite un excelente manejo de la protección de los vinos y un resultado organoléptico excepcional.

La pureza aromática de los vinos elaborados sin azufre, protegidos de las desviaciones microbianas y aliados a la delicadeza de una crianza no reductora en fudre, permiten valorizar el impacto de la fruta de los mejores lotes o integrar un componente de frescura dentro de ensamblajes más amplios.

### Evolución de la población viva vital de *Brettanomyces Sp.* (LQ = 300 event/ml)

- Llenado
- 1,5 meses
- 3,5 meses
- 5,0 meses
- 7,0 meses
- 8,5 meses

★ Tratamiento con Quitosano

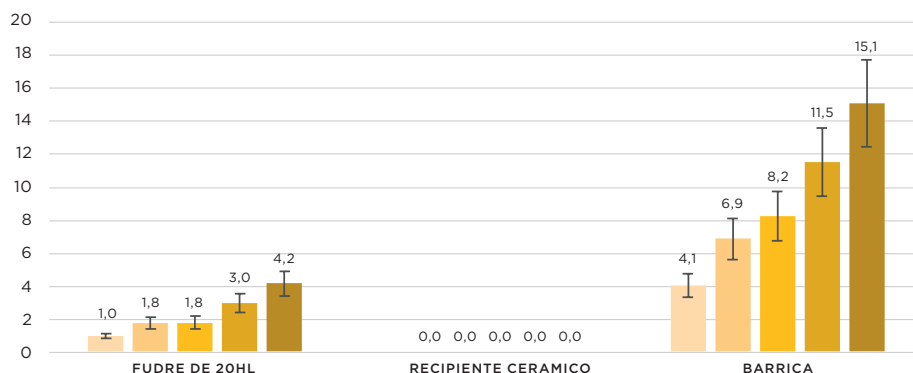


Hay que destacar que el fudre permite dominar perfectamente los riesgos de desviación microbiana. Mientras que los otros dos tipos de contenedores, incluso en condiciones de porosidad muy débil, rápidamente necesitan un tratamiento de Quitosano para contenerla.

### Evolución de la concentración total en compuestos orgánicos volátiles provenientes de la madera

(en Número de Unidades Olfativas)

- 1,5 meses
- 3,5 meses
- 5,0 meses
- 7,0 meses
- 8,5 meses

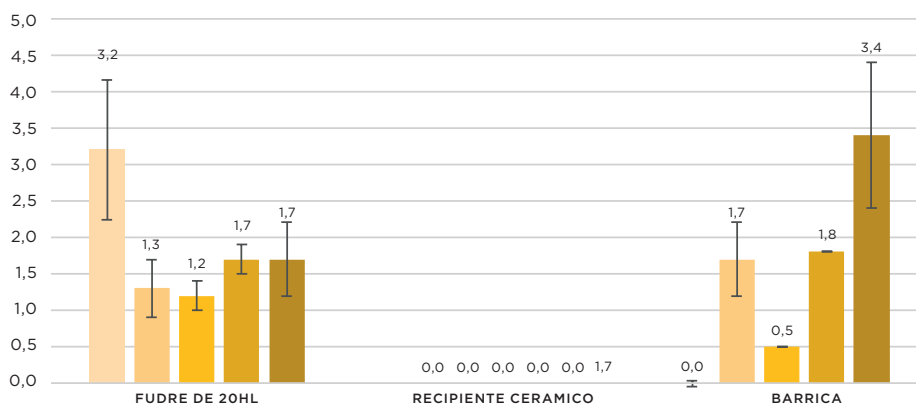


Hay que destacar que el fudre permite dominar perfectamente los riesgos de desviación microbiana. Mientras que los otros dos tipos de contenedores, incluso en condiciones de porosidad muy débil, rápidamente necesitan un tratamiento de Quitosano para contenerla.

### Evolución de la concentración en Elagitaninos

(en mg/l)

- 1,5 meses
- 3,5 meses
- 5,0 meses
- 7,0 meses
- 8,5 meses



Por su respeto aromático, la crianza en fudre asegura también un aporte de taninos beneficioso para la crianza sin azufre. Se caracteriza, además, por ser moderado y progresivo en el tiempo.

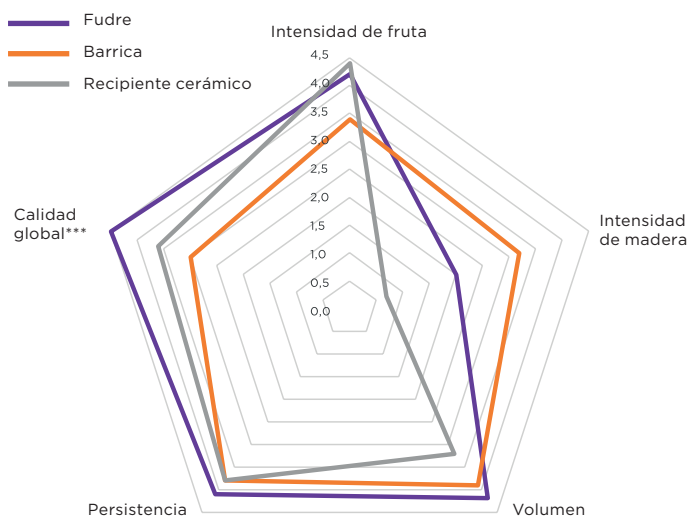
SIN AZUFRE



## RESULTADOS ORGANOLEPTICOS DE UNA CRIANZA COMPARATIVA DE VINO SIN SULFITOS (St Emilion):

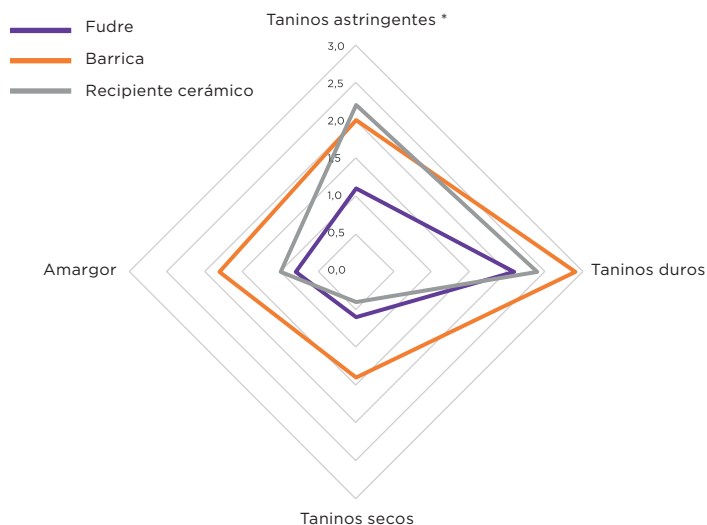
### Análisis sensorial descriptivo con 5 meses de contacto

(descriptor significativo en el umbral de riesgo de \*10% / \*\*5% / \*\*\*1%)



### Análisis sensorial descriptivo con 5 meses de contacto

(descriptor significativo en el umbral de riesgo de \*10% / \*\*5% / \*\*\*1%)



Los resultados presentados son los análisis del vino y el tratamiento estadístico de las catas de un panel profesional.

A lo largo de los primeros meses de crianza, el fudre resulta significativamente preferido (suma de rangos 5), especialmente frente a la barrica nueva (suma de rangos 14 con umbral de riesgo del 5%). El recipiente cerámico se sitúa en un nivel intermedio de preferencia (suma de rangos 11).

### Los comentarios reseñados tras la cata a los 5 meses son los siguientes:

#### • BARRICA :

Nariz : caramelo, lactonas, albaricoque, manzana madura  
Boca estructurada y golosa

#### • RECIPIENTE CERAMICO :

Nariz : notas de reducción (cerilla, remolacha) y frutas roja  
Boca afrutada con taninos más reactivos

#### • FUDRE :

Nariz : fruta muy fresca, realzada por un volumen aromático complejo  
La boca queda integrada, jugosa, y larga

### Descripción técnica

Fudre (de 10 a 50HL)

ACCESORIOS :

Grifos

Grifo de cata

Puerta frontal ovalada

Cierre superior de control

Tapon conectado

Sistema de seguridad

Kit inyección de CO2

Estructura de diseño  
Athenis (opcional)



## ATHENIS

de Atenea, diosa giega de la sabiduría, de la estrategia guerrera, de la inteligencia, del artesanado y de la protección.

Este fudre de fabricación artesanal conjuga todas las cualidades de su diosa del mismo nombre, permitiendo combatir estratégicamente los riesgos microbiológicos y así preservar el vino que acoge.

