

EXTRA  
NAVIDAD

# MERCADOS

EXTRA  
NAVIDAD

## DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN

DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2008 AL 1 DE FEBRERO DE 2009 - AÑO IV - Nº 40

### **El ozono gaseoso surge como nuevo sistema conservador de barricas**

La Universidad de Fresno State de California desarrolla un proyecto en el que se estudia la forma de esterilizar las barricas de roble con ozono gaseoso. Este gas tiene mayor capacidad de penetrar en la madera que el agua, por lo que resulta más eficaz a la hora de eliminar los organismos contaminantes, que se ocultan en la estructura interna de la madera. Para los productores es fundamental conservar estos depósitos libres de bacterias u otros elementos que puedan mermar la calidad del vino.

Además, el ozono gaseoso (O<sub>3</sub>) usado como método de esterilización, además de mejorar la calidad del vino, puede suponer un importante ahorro a largo plazo para el sector, debido a un mayor aprovechamiento de las barricas. Sin ir más lejos, en EE UU se desechan unos 200.000 barriles de roble contaminados al año, cuya renovación implica un importante desembolso económico.