

# KIT ENODEFECTO

## PRESENTACIÓN

El Kit didáctico de reconocimiento sensorial de los principales Defectos de los Vinos se compone de una caja con 60 pequeños frascos que contienen 23 moléculas aromáticas que representan los principales defectos de los vinos y de un manual donde se describe cada molécula, el origen o mecanismos de aparición, el carácter o descriptor con el que se relaciona, el umbral de percepción y una síntesis de las condiciones para la prevención y el tratamiento de cada uno de los defectos.

Cada frasco debe inocularse en 750 ml. de vino para permitir el entrenamiento y detección de los defectos. Con esta cantidad podremos realizar una cata con 15-20 personas.

Cada molécula aparece por duplicado de tal manera que permite al usuario realizar su ejercitación en dos momentos diferentes y/o en diferentes tipos de vino y hay 7 moléculas que se encuentran en dos concentraciones diferentes para realizar un entrenamiento con ellas para aproximar el umbral de percepción de cada persona y para la ejercitación del reconocimiento.

## CARACTERÍSTICAS

- Kit de defectos más completo del mercado.
- Kit ideal para el entrenamiento de catadores.
- No se trata de un kit de olfacción directa.
- Permite ver cómo se comportan o expresan los vinos frente a dichos defectos.

## MOLÉCULAS

1. 3-isobutil-2-metoxipirazina (IBMP)
2. Hexanol-1
3. O-cresol
4. Geosmina
5. 2-metil-isoborneol (MIB)
6. 2-isopropil-3-metoxipirazina (IPMP)
7. 1-octen,3-one
8. Ácido acético
9. Acetato de etilo
10. Acetaldehído
11. Etanotiol
12. Metionol
13. Diacetilo
14. Lactato de etilo
15. 4-etilfenol
16. 4-etilguayacol
17. Ácido isovalérico
18. 2-acetil tetrahidropiridina
19. Benzaldehído
20. Vinil benceno
21. 2 Amino-aceto-fenona (2AAP)
22. Tricloroanisol (TCA)
23. Tribromoanisol (TBA).



# KIT ENODEFECTO

## PRESENTACIÓN

El kit Enodefecto puede ser usado con dos objetivos fundamentales:

- Como entrenamiento para el reconocimiento sensorial de los principales defectos posibles, divididos de acuerdo a su origen.
- Como evaluación comparativa del o de los causantes de defectos en un vino problema.

Se trata de un producto didáctico de fácil utilización que sirve como entrenamiento continuado y “a la carta” para cada tipo de vino y variedad con los defectos más comunes que se pueden presentar en los vinos.

Uso Profesional exclusivo

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

