



Comunicado de prensa  
Montpellier (Francia), 21.1.2013

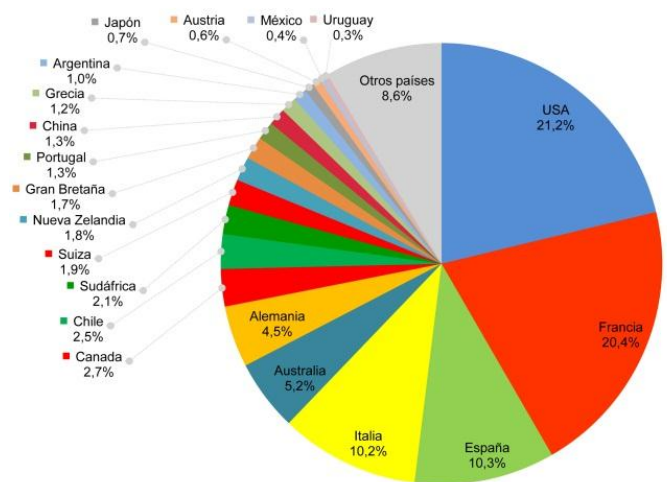
## Fiel a su compromiso de ser receptivo y sensible ante las necesidades de los profesionales del sector enológico, Oenobrandts lanza una nueva versión de Oenotools enriquecida con las sugerencias de los usuarios

Tras el éxito mundial de OENOTOOLS, la aplicación gratuita ganadora de un premio a la innovación, Oenobrandts ha enriquecido su aplicación gracias a las sugerencias de los usuarios, y ha desarrollado la versión 2.0.

La primera versión de OENOTOOLS, lanzada en diciembre de 2011, cuenta actualmente con más de 5 000 usuarios. Esta versión ya permite a los enólogos:

- calcular la cantidad de producto enológico a añadir a partir de fuentes en forma de polvo, líquido o gas – por ejemplo, determinar la cantidad de goma arábiga, enzimas, taninos o de cualquier agente de clarificación a añadir a un tanque en función de su volumen;
- determinar la dosis de anhídrido sulfuroso a añadir según la fuente elegida por el enólogo (diferentes concentraciones o en forma de gas) con el fin de obtener la concentración de SO<sub>2</sub> total, libre y/o activo que interesa;
- transformar unidades de medida en las unidades más frecuentemente utilizadas por el enólogo, como por ejemplo litros en galones, o grado brix en concentración de azúcares, etc.;
- establecer las condiciones y el flujo de los difusores de nitrógeno durante la desoxigenación o decarbonización.

Reparto geográfico de los usuarios de OENOTOOLS



Con el fin de satisfacer las demandas de los usuarios, Oenobrandts ha desarrollado, en colaboración con Olivier Zébic, Oenotools 2.0. Esta nueva versión añade nuevas funcionalidades:

- la adición de CO<sub>2</sub> líquido o nieve carbónica para el enfriamiento de la vendimia;
- los cálculos para las operaciones de enriquecimiento en azúcar o en alcohol;
- los cálculos para la corrección de acidez por acidificación o desacidificación;
- una nueva concentración de solución al 6 % para los cálculos del SO<sub>2</sub>.



La aplicación Oenotools extiende así su gama de herramientas de cálculo rápidas y precisas, disponibles en cinco idiomas: inglés, español, francés, italiano y alemán.

Para obtener más información acerca de Oenobrandts, sus soluciones, sus innovaciones y sus marcas, visite su portal web, [www.oenobrandts.com](http://www.oenobrandts.com), o su página Facebook en [www.facebook.com/Oenobrandts](http://www.facebook.com/Oenobrandts).

- final del comunicado de prensa -

Para más información ponerse en contacto con:  
Ira Imig – RP por Oenobrandts – + 33 (0)4 67 63 96 61 – [i.imig@trilobe.com](mailto:i.imig@trilobe.com)



***Nota para los Editores:***

Oenobrand desarrolla y comercializa los productos enológicos de hoy y de mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a las aspiraciones y deseos de productores, distribuidores y consumidores. En un sector con un gran porvenir y en continua evolución Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food Specialties y Anchor BioTechnologies), ha desarrollado una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica sus esfuerzos a proponer soluciones concretas y poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus marcas: Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar y Rapidase en los cinco continentes a través de una red especializada.

**La nueva pagina Web [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) incluye un servicio de prensa con comunicados de prensa descargables. Muy pronto estará en varios idiomas.**

Para más información sobre Oenobrand, nuestras soluciones, nuestras innovaciones o nuestras marcas visite nuestra página web, [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com), o en Facebook: [www.facebook.com/Oenobrand](http://www.facebook.com/Oenobrand).