


Chestwine® ✱



Naturaleza
en su vino

A close-up photograph of chestnut leaves and burrs. The leaves are large, green, and have serrated edges. The burrs are spiky and greenish-brown. The image is framed in a circular shape on the right side.

«No son las especies más fuertes las que sobreviven, ni las más inteligentes, sino las que mejor se adaptan al cambio».

Charles Darwin

CHESTWINE®

un producto innovador que potencia la conservación natural del vino sin necesidad de usar aditivos sintéticos durante el proceso de producción.

Chestwine®

Qué es?

Extraído de subproductos del castaño, es un producto innovador de características únicas, 100 % natural, patentado*, con propiedades bioactivas y funcionales que potencian la capacidad de conservación natural del vino.

CHESTWINE® es un extracto natural obtenido mediante un proceso industrial científicamente validado, altamente concentrado, exento de contaminación y más eficaz.

La composición química única de CHESTWINE® inhibe la oxidación y el crecimiento microbiano, contribuyendo significativamente en la preservación de los aromas y sabores originales.

El gran carácter biofuncional de CHESTWINE® estabiliza el color del vino y garantiza la autenticidad del producto, constituyendo una solución ideal para vinos biodinámicos, ecológicos, con contenido de sulfitos reducidos y orgánicos.



Número de solicitud:
17726998.2
Número de solicitud internacional:
PCT/IB2017/052535



US 20180127693A1

(19) United States

(12) Patent Application Publication (10) Pub. No.: US 2018/0127693 A1

FERREIRA et al.

(43) Pub. Date:

May 10, 2018

Chestwine*

100 % origen
natural

100 %
orgánico

Sin sabores
añadidos



Sin cambios
en el color

Sin aromas
añadidos

La opción más
sana para los
consumidores



Ventajas de utilizar CHESTWINE®

1. El aumento de la capacidad de conservación natural del vino elimina la necesidad de utilizar aditivos sintéticos (sulfitos), contribuyendo para obtener vinos 100 % naturales de una calidad superior.
2. Ayuda a estabilizar el color, el sabor y el aroma.
3. Es la solución más sana para el consumidor.
4. Ideal para bebidas embotelladas, ya probado y certificado en vino y cervezas.

Utilización de CHESTWINE®

CHESTWINE® puede añadirse a todos los tipos de vino en las distintas fases del proceso de producción, manteniendo las condiciones de funcionamiento específicas de cada bodega.

- Se puede añadir en todas las fases del proceso de vinificación
- (transporte, estrujado, crianza y embotellado).




SO₂ vs. CHESTWINE®

Mecanismos de acción del SO₂

- Acción antimicrobiana por alteración del pH del vino.
- Inhibición de las enzimas oxidorreductasas que generan quinonas.
- Reacciona con productos intermedios generados en fenómenos oxidativos paralelos (peróxido de hidrógeno), en presencia de cobre y hierro (reacción de Fenton), inhibiendo la oxidación del etanol y consecuentemente la formación de aldehídos.
- Reacciona con los ácidos fenólicos y taninos del vino, originando su eliminación y alteración del perfil organoléptico del vino.
- Reacciona con las antocianinas, modificando el color del vino.
- Neutraliza los aromas naturales del vino (figura 1).

Mecanismos de acción de CHESTWINE®

- Acción antimicrobiana diversificada, derivada de su composición fenólica rica en ácidos fenólicos y alto contenido en taninos.
 - Inhibición de las enzimas oxidorreductasas, minimizando la producción de quinonas.
 - La alta reactividad del elagitanino se traduce en la protección del alcohol, impidiendo la formación de aldehídos y eliminando las alteraciones aromáticas derivadas de su presencia mediante:
 - (i) neutralización de los radicales libres y la consecuente formación de peróxido de hidrógeno, impidiendo la progresión del mecanismo oxidativo;
 - (ii) neutralización de los iones Fe y Cu, evitando las reacciones de Fenton.
 - Es inerte frente a las antocianinas y no favorece la eliminación del color.
- 

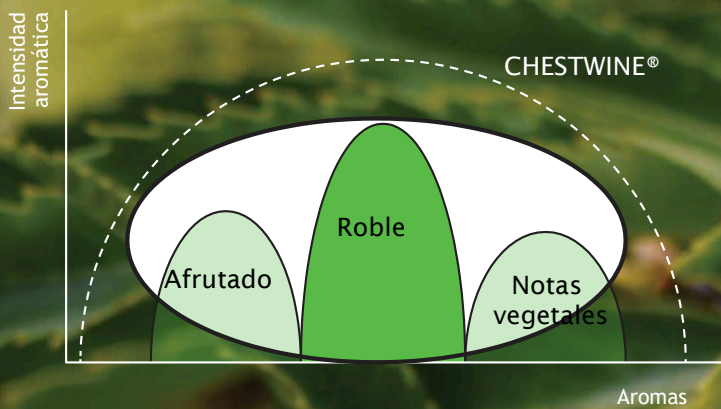
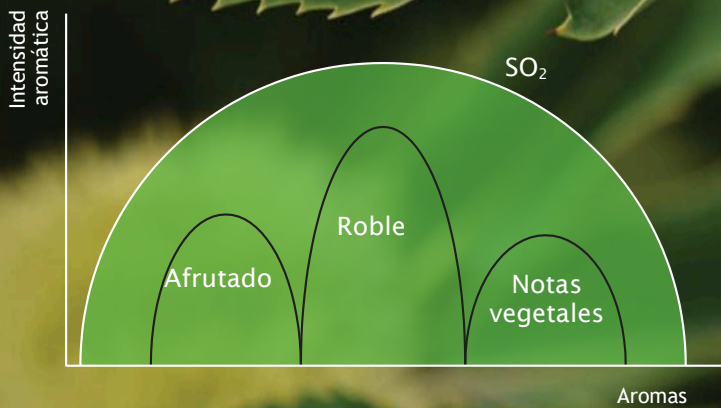
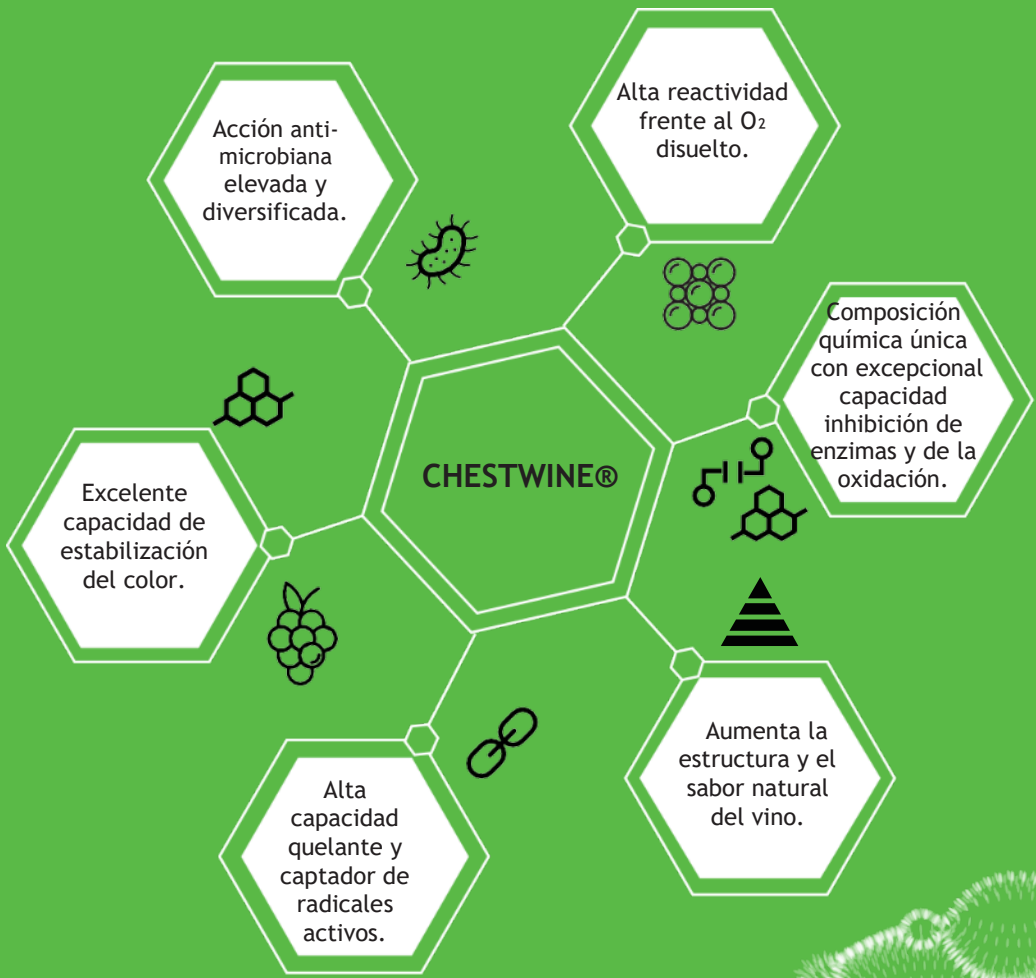


Figura 1. Superposición de SO₂ sobre el perfil aromático natural del vino en comparación con el uso de CW.





Acción anti-microbiana elevada y diversificada.

Alta reactividad frente al O₂ disuelto.

Composición química única con excepcional capacidad inhibición de enzimas y de la oxidación.

Aumenta la estructura y el sabor natural del vino.

Alta capacidad quelante y captador de radicales activos.

Excelente capacidad de estabilización del color.

CHESTWINE®



Quiénes somos

Tree Flowers Solutions (TFS) es una empresa biotecnológica emergente dedicada al desarrollo, producción y comercialización de extractos naturales con propiedades diferenciadas para diferentes sectores industriales, entre ellos el agroalimentario, donde destacan los productos vinícolas.

La apuesta por la innovación sostenible y el desarrollo de productos basados en el conocimiento científico es la fuerza motriz que impulsa a TFS a alcanzar el liderazgo en el sector.



always on, always nature

Premios



Premio al Espíritu Emprendedor y la Innovación del banco portugués Crédito Agrícola (CA) en 2019
Producto ganador en la categoría de «Producción, Transformación y Comercialización».

www.premioinovacao.pt
(en portugués)



Premio BfK en 2019

Una iniciativa del programa «Born From Knowledge», que, en el marco de la Agencia Nacional de Innovación, tiene por objeto promover el conocimiento científico y tecnológico en Portugal.

bfk.ani.co.uk/initiatives/bfk-awards

Socios

Mazuela
SODEGAS



Pala da Lebre



Inversores

Fondo de inversión



La tecnología de CHESTWINE® es el resultado de la innovación producida en el Instituto Politécnico de Braganza (Portugal), transformada, industrializada y probada por TFS.

Chestwine*



Tree Flowers
Solutions

 treeflowerssolutions

 @treeflowerssolutions

Brigantia Ecopark
Av. Cidade de Leon, 506
5300-358 Bragança
Portugal

geral@treeflowerssolutions.com