tecnovino.com

La revista imprescindible para el profesional de la industria del vino: innovación, tendencias y soluciones para bodegas, enólogos, especialistas en vitivinicultura, técnicos, sumilleres, etc.

Pieralisi
del aceite al vino, la innovación continúa...

902 403 403
Asistencia técnica
De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

SISTEMA INTEGRAL PIERALISI, DE LA UVA AL MOSTO EN 2 MINUTOS

El Sistema Integral PIERALISI para la enología

- Trabaja **365 días** al año, no solo los días de vendimia
- Elabora en **continuo** (no hay ciclos o tiempos de espera)
- Produce **mosto limpio** siempre, desde la primera hasta la última gota
- Obtiene **vino limpio de descube** (sin pasar por prensas)
- Purifica **vino y mosto de prensas** (neumáticas o a tornillo)
- Depura **fondos de elaboración** (azufrado, desfangado, de trasiego)
- Y muchas otras aplicaciones, contáctanos para ampliar la información.

SEDE CENTRAL
Polígono Industrial PLAZA.
C/ Burtina, 10
50197 ZARAGOZA (España)
Tel. +34 976 466 020 • Fax +34 976 515 330
info.spain@pieralisi.com

DIVISION SEPARATION SOLUTIONS

GRUPPO PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

DELEGACIÓN SUR
Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGÍBAR, Jaén (España)
Tel. +34 953 284 023 • Fax +34 953 281 715
jaen@pieralisi.com

Editorial
Pasen y lean

La feria **Fenavin** en **Ciudad Real** y las ya celebradas de **Enomaq** y **Tecnovid** en **Zaragoza** son el mejor **termómetro** del estado **de la industria vitivinícola**. La primera desde hace años es el paraíso de las **bodegas y sus productos** y las segundas traen lo último en **equipamiento y servicios para la elaboración de vino y para la viticultura**.

Comprobar que las empresas siguen innovando, lanzando productos, maquinaria y equipos sirve para hacerse una idea de la situación general que para nada es conformista y pasiva. Las bodegas ante un panorama de descenso del consumo en España han sabido reaccionar y lanzarse a exportar sus productos en busca de nuevas oportunidades y otros mercados. Y **un sector más internacional** requiere de la **última tecnología** y de los **mejores equipos y productos**. Por eso muchas empresas fabricantes internacionales y nacionales centran sus esfuerzos en presentar sus novedades. En estas páginas podrán encontrar muchas de ellas, fruto de la búsqueda y recopilacion de las últimas semanas por parte de **Tecnovino**.

Esta guía ha sido pensada para que sea práctica y una muestra de los últimos avances para el sector. Además está disponible en versión online descargable para ser consultada en pantalla, tablet o móvil. Puede conseguirla también en nuestra web: **www.tecnovino.com**

Contenidos

Editorial

Pasen y lean 3

Noticias flash

Lo + leído en Tecnovino.com 4

Novedades

Productos 6

Tecnovino · www.tecnovino.com

Plaza de la Cantera nº 5, 4º, mod. 1 • 48003 Bilbao
tel. 944 792 194

e-mail redacción: **redaccion@tecnovino.com**
e-mail publicidad: **publicidad@tecnovino.com**

Twitter: **@TecnoVino**
Facebook: **https://www.facebook.com/tecnovino**
Suscripción al newsletter gratuito en:
http://tecnovino.com/newsletter

Visítenos en
Fenavin 2015
¡Le esperamos!

pabellón 2
(HESIODO)
calle 4 stand 9

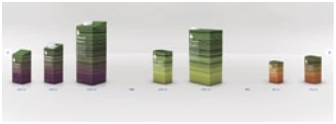
noticias flash

Lo + leído en Tecnovino.com

¿Quiere conocer los artículos que más interés han despertado entre los lectores de la revista digital www.tecnovino.com?
Le presentamos una selección de ideas, tendencias y novedades de gran utilidad para quienes trabajan en la industria vitivinícola y afines y que puede encontrar de forma ampliada en nuestra web.

top equipamiento

Tetra Prisma Aseptic y Tetra Brik Aseptic, el vino en envases de cartón



El envasado de vino se realiza tradicionalmente en botellas de vidrio, sin embargo hay otras opciones como el uso de envases de cartón. Varios productores de vino están utilizando Tetra Prisma Aseptic y el Tetra Brik Aseptic ya que han descubierto sus ventajas.

www.tecnovino.com/?p=8736

Tolva de recepción de uva para la vendimia

Fabricada con chapa de acero inoxidable, el movimiento de la uva se realiza mediante tornillo sinfín accionado con motor reductor con variador de velocidad mecánico, para poder regular de esta manera la cantidad de uva que entra a la bodega.

www.tecnovino.com/?p=7022

Tomar vino sin descorchar la botella: el sistema Coravin

Para degustar un vino, hay que abrir la botella, ¿no? Algo obvio, pero que con este sistema como por arte de magia, es un paso que no va a ser necesario. Coravin mantiene el corcho en la botella, tal cual lo dejó la bodega al finalizar el embotellado.

www.tecnovino.com/?p=6346

Máquinas innovadoras para el servicio del vino por copas

Vinos por copas sin perder la calidad: esa es la propuesta de las nuevas máquinas Winefit, perfectas para el servicio del vino por copas. Estas máquinas de fabricación italiana conservan, dispensan y dosifican el vino garantizando una calidad constante. Con sus tapones especiales se pueden tener abiertas un número ilimitado de botellas.

www.tecnovino.com/?p=13572

top tecnología

¿Adiós a las etiquetas? La serigrafía en vidrio

El diseño en los envases cada vez es más importante, puesto que al consumidor muchas veces se le entra por los ojos. Por eso distinguirse en la presentación puede marcar la diferencia a la hora de vender. La serigrafía en vidrio es una técnica que posibilita decorar las botellas y entre sus ventajas está su durabilidad.
Contar con un recipiente serigrafiado permite o destacar sobre el resto de productos con los que hay competencia o bien dar un carácter exclusivo a un producto o línea concreta.

www.tecnovino.com/?p=18820

Las aplicaciones del frío criogénico para bodegas

Cada vez más bodegas y cooperativas se preocupan por mejorar la calidad a la hora de recoger, procesar la uva e iniciar el proceso de fermentación. De la mano de Dolores Fernández Díaz (responsable de Aplicaciones Agroalimentarias de Altec y experta en alimentación del grupo Air Liquide) conoceremos las diversas opciones que ofrece el frío criogénico.

www.tecnovino.com/?p=25614

La importancia de controlar la temperatura con tecnología inverter

Controlar la temperatura de forma precisa con tecnología inverter es un aspecto clave para la competitividad en la industria vitivinícola. En el proceso de elaboración del vino existe una estrecha relación entre la temperatura y la calidad del vino. Mínimos cambios en estos aspectos hacen que el resultado final sea un vino excelente o de inferior calidad.

www.tecnovino.com/?p=26108

top tendencias

El auge de los vinos espumosos, ¿más que una moda?

Algo está pasando con los vinos espumosos. Un informe de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) destaca su gran desarrollo en estos últimos años, gracias al impulso de una notable demanda mundial.

http://www.tecnovino.com/?p=23220

Vinos emergentes que pueden pisar fuerte

En este artículo de Gregory Dal Piaz, un profesional relacionado con el mundo del vino durante más de tres décadas y actualmente editor jefe de Snooth, habla de su selección de vinos emergentes de zonas y países para descubrir. O como pregunta: ¿de dónde procederá su próximo gran vino?

www.tecnovino.com/?p=25277

Un tubo protector de viñedo con múltiples ventajas

El **tubo protector** o **tubo invernadero de viña AgroTub** está destinado a cualquier tipo de **plantación vinícola**, **agrícola**, **forestal**, o de **plantas y árboles frutales**. Su función consiste en favorecer el **arraigo de la planta joven**, ya que tras la plantación queda expuesta tanto a las inclemencias del tiempo como a merced de la fauna local. Por eso este tubo protector que ofrece Innovatecnia garantiza la protección necesaria de manera efectiva.
Sus principales ventajas son:

- Asegura la **solidez de la planta** y un **microclima**.
- **Protege de los ataques y agresiones** de los cérvidos, roedores, corzos, liebres, conejos…
- Otorga **protección** frente al efecto desecante del **viento y** el **sol** y aporta un efecto de **cortaviento y sombra**. Además de ser un **protector** eficaz **contra los herbicidas**.
- Buena **resistencia al desgarre**.

- Sigue el **crecimiento del tronco** sin estrangulación.
- **Se coloca de forma fácil y rápida**.
- La **estructura** de doble capa con **cámara de aire intermedia** del tubo protector ofrece un **efecto invernadero** que contribuye a la protección contra las heladas.

Empresa: Innovatecnia
Contacto: tel. 687 771 707
fm@innovatecnia.com • www.innovatecnia.es

3M High Flow, un filtro para vinos de alto caudal con un compacto diseño

El **sistema de filtración High Flow** parte de un avanzado diseño para ofrecer un **filtro de alto caudal para vinos en un compacto portacartuchos**. Esta es una de las soluciones de 3M para la industria del vino, que dispone de diferentes opciones para la filtración en bodega que se adaptan a las diferentes necesidades de cada cliente.
El sistema de filtración **3M High Flow** tiene un **avanzado diseño** que aprovecha la innovación de esta firma y su experiencia en filtración para ofrecer un sistema de filtración de altas prestaciones con superficie filtrante maximizada que es apto para altos caudales con grado absoluto. Los cartuchos High Flow combinan **gran rendimiento** con facilidad de uso y ahorro de espacio y tiempo. Según 3M esta es una de las **características principales** de este filtro, puesto que el hecho de utilizar menos elementos, combinado con una dirección de flujo de fuera a adentro, permite reducir el tamaño del portacartuchos requerido para una aplicación. Además afirma que “ocupa la mitad que los empleados por la competencia para obtener un caudal semejante”, por lo que destaca que “el resultado es una menor inversión inicial y un equipo compacto que ahorra valioso espacio en la planta”.
Además este filtro de alto caudal para vinos cuenta con un **asa de agarre ergonómica que simplifica** notablemente **la inserción y retirada del filtro sin necesidad de herramientas especiales** y con el **mecanismo de fijación “twist to lock**” (girar hasta bloquear), que procura un sellado positivo.

Empresa: 3M
Contacto: www.solutions.productos3m.es

Lallemand propone la co-inoculación con bacterias enológicas seleccionadas

La **co-inoculación** es la práctica de **inocular las bacterias enológicas seleccionadas** en una fase temprana del proceso de elaboración del vino. Esta técnica está ganando popularidad, ya que no solo asegura la FML, sino que también tiene claras ventajas reconocidas por los enólogos y prescriptores de vino.

¿Cómo funciona?

La práctica de la co-inoculación, en la que las bacterias se añaden poco tiempo después de la inoculación de la levadura, proporciona a las bacterias enológicas seleccionadas un medio más favorable, sobre todo en cuanto a concentraciones bajas de etanol y una mayor disponibilidad de nutrientes. Como la levadura crece con más vigor, la actividad de la bacteria ML se verá reprimida durante la FA, pero las bacterias seleccionadas se aclimatarán lentamente a los crecientes niveles de alcohol. **Las levaduras más compatibles para la estrategia de inoculación temprana son las que producen bajos niveles de SO2**, con una demanda de nitrógeno de baja a media y una cinética de fermentación moderada.

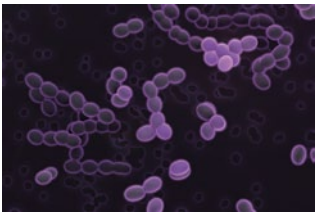
¿Cuáles son los beneficios de la co-inoculación?

Eficiencia y ahorro de tiempo

Una de las **ventajas** más claras de la co-inoculación es el **mejor control** que ofrece sobre el **proceso de elaboración del vino** en cuanto a gestión del tiempo y seguridad de la finalización de la FML. La reducción del tiempo de la FML y la fiabilidad de su realización es una ventaja importante, ya que reduce de forma significativa la necesidad de calentar las bodegas, algo que es necesario en la inoculación secuencial o espontánea, dado que éstas se dan más avanzada la temporada y requieren, por tanto, que las bodegas (y los vinos) estén calientes para empezar la FML. Otra ventaja es la posibilidad de obtener vinos que se estabilizan antes, por lo que están listos para su comercialización en un periodo de tiempo más corto.

Impacto sensorial

En estudios recientes investigando el impacto de la co-inoculación en la calidad sensorial del vino, se ha observado (Knoll et al. 2012, Costello et al. 2012, Bartowsky et al. 2011, Azzolini et al. 2010) que **las bacterias enológicas seleccionadas pueden influir en el perfil aromático** de los vinos a través de la producción de metabolitos secundarios volátiles o bien por la modificación de los metabolitos derivados de la uva o la levadura, tales como los ésteres etílicos, los de acetato, los ácidos y los alcoholes. Estos cambios se ven muy influenciados por la cepa de la bacteria enológica usada en la FML, pero la práctica de elaboración, como la co-inoculación, también es muy importante para el aroma y el sabor del vino.



Control de riesgos

El periodo entre el final de la fermentación alcohólica y el inicio de la maloláctica es un momento crítico. El vino, que aún no está estabilizado, todavía corre el riesgo de sufrir desviaciones organolépticas. **La co-inoculación con Oenococcus oeni seleccionada puede contribuir a evitar la producción de posibles compuestos no deseados** al reducir, en primer lugar, el riesgo de FML espontánea durante la fermentación alcohólica (FA), evitar el desarrollo de las bacterias salvajes y, al mismo tiempo, realizar una FML más controlada. Esto es especialmente importante en vinos tintos con un pH alto, en los que la FML espontánea puede ocurrir durante la FA, causando paradas de FA y un aumento de la acidez volátil. Durante la co-inoculación, la actividad microbiológica tanto de la levadura como de las bacterias es tal, que hay poco espacio para que los microorganismos contaminantes como las especies heterofermentativas de Lactobacillus, Pediococcus, o Brettanomyces se desarrollen, **evitando** de esta forma **la producción de fenoles volátiles**.

Empresa: Lallemand
Contacto: wine@lallemand.com • www.lallemandwine.com

Un contenedor metálico volteable que se desmonta y repliega sin tornillos

Este **contenedor** gracias a su nuevo sistema permite en menos de dos minutos **desmontarlo/replegarlo sobre su base**, o invertir el proceso. Está diseñado y fabricado para facilitar el movimiento entre dos bodegas de vino embotellado, o para bodegas con poco espacio disponible.
Realizado en acero es inactivo a olores, hongos o bacterias, robusto y apilable hasta cuatro alturas. Puede almacenar todo tipo de botellas, bordelesa, borgoña, élite, etc. En su parte frontal, tiene una puerta abatible para el llenado o vaciado manual.

Empresa: Soltec 2000
Contacto: www.soltec2000.com

Wifi Cork, medición de la presión y temperatura durante la refermentación en botella

Wifi Cork es un **sistema de medición y control** no invasivo de la presión y de la temperatura durante la **refermentación en botella**. Permite el almacenamiento de datos en el PC mediante el acceso wi-fi y está compuesto por una serie de dispositivos instalados en un tapón especialmente diseñado, que se acopla en cada una de las botellas y envía una señal a un módulo SB-Reader que recoge los datos y los envía a un PC.
Se puede controlar un número elevado de botellas, incluso de diferentes lotes.

Empresa: AEB Ibérica
Contacto: www.aebiberica.es

Bombas rotativas lobulares para el trasiego de vino en grandes caudales y de modo delicado

Estas **bombas** están disponibles con rotores lobulares engomados o metálicos, cuerpo de bomba en acero inoxidable AISI-316L y con placas laterales de desgaste fácilmente sustituibles. Sirven para el **trasiego de vino** en grandes caudales y de modo delicado, sin emulsiones ni agitación, bombeo de mosto, uva despalillada y estrujada, carga y descarga de camiones, filtración o alimentación de refrigeradores. Con la tolva de alimentación se consigue un excelente bombeo de pasta, uvas enteras y fermentadas. Auto-aspirantes y muy respetuosas con pieles, pepitas y pequeños sólidos.

Empresa: Bombas Boyser
Contacto: www.bombasboyser.com/

Miura 200 y Bacchus 3, los analizadores todoterreno de TDI

Desde sus inicios, **TDI, Tecnología Difusión Ibérica**, pionera en el mercado español de la analítica enológica, ha tenido como filosofía **adecuar el analizador a las necesidades de cada usuario**, **abaratando el coste del análisis** y ofreciendo el **asesoramiento** más completo.
Entre toda su gama de equipos destaca, por un lado, el **analizador químico de alto rendimiento** **Miura 200**, **automático** y **multiparamétrico** para análisis químicos de tipo enzimático, colorimétrico y turbidimétrico para todo tipo de vinos y mostos. El equipo se entrega con todos los parámetros analíticos ya programados y con reactivos pronto al uso, lo que permite una puesta en marcha inmediata y una fácil utilización.
Otro modelo de TDI a destacar es el **analizador Bacchus 3 versión MultiSpec** (IRTF-UV-Vis), capaz de medir simultáneamente en **Infrarrojo medio**, **Ultravioleta** y **Visible**.
Con diseño modular que facilita su rápida y fácil reparación o substitución, su amplia biblioteca de **calibraciones** permite el desarrollo de nuevos parámetros sin costes añadidos.

Empresa: TDI, Tecnología Difusión Ibérica
Contacto: tel. 93 638 20 56
www.tdianalizadores.com

TDI TECNOLOGÍA DIFUSIÓN IBÉRICA, S.L.
PRODUCTOS
INVESTIGAMOS, DESARROLLAMOS e INNOVAMOS
para que usted también pueda afirmar
YO TDI

Desde 1986
Especializados en Analizadores Enológicos

Siempre a la vanguardia en **TODA la GAMA de Analizadores Enológicos**
93 638 20 56
Avda. Diagonal, 21 | 08850 Gavà (Barcelona) | Fax 93 638 21 95
info@t-d-i.es | www.tdianalizadores.com

Prensado bajo gas inerte ahora para vinos tintos con Bucher Inertys

Bucher Vaslin innova superando los límites del **prensado bajo gas inerte** con **Bucher Inertys** en una aplicación sobre los vinos tintos. Acondicionado hasta hoy a los vinos blancos y rosados, Bucher Inertys encuentra una nueva vía de aplicación.
Este proceso patentado de prensado bajo gas neutro con reciclaje del gas ahora está adaptado a todo tipo de vinos para, por una parte, revelar todo su potencial aromático en vendimia fresca y por otra parte, para valorizar los jugos de prensa procediendo de los orujos fermentados.

Empresa: Bucher Vaslin
Contacto: www.buchervaslin.com/

Etiquetadora modular Flexa

Esta **etiquetadora** resulta muy flexible para rangos de rendimiento entre 6.000 y 18.000 envases por hora. Con su estructura modular, **Flexa** ofrece por un lado la posibilidad de conectar únicamente los conjuntos etiquetadores necesarios para el respectivo procesamiento de etiquetas de adhesivo frío o autoadhesivas o, por otro lado, realizar un etiquetado combinado con adhesivo frío/etiquetas autoadhesivas. Ofrece fácil acceso y comodidad de manejo, aspectos muy favorables durante el cambio de formato o durante trabajos de mantenimiento y de limpieza.

Empresa: Krones
Contacto: www.krones.com/en/

Tina troncocónica con ajuste de las duelas integrado en el espesor de la madera

El sistema Taransaud de **ajuste de las duelas integrado** en el espesor de la madera se aplica ahora sobre una **tina troncocónica**, tras su desarrollo sobre Ovum. Este prototipo de 38 hl presenta además una puerta baja a ras del fondo cuyo borde en acero inoxidable está colocado por primera vez en el interior de la tina. Muy estética se elabora a partir de una selección rigurosa de duelas calibradas una por una. La ausencia de aros externos permite evitar los rastros de óxido tras la limpieza. El ajuste integrado facilita la intervención en caso de necesidad y disminuye el riesgo de secado de la madera.

Empresa: Taransaud
Contacto: www.taransaud.com/

El Sistema Integral Pieralisi (SIP) para bodegas, el sistema del futuro

El **Sistema Integral Pieralisi (SIP)** para la enología es el resultado de más de 35 años de desarrollo; no es solo un **decanter**, sino un **conjunto desarrollado por Pieralisi**.

Decanter “Jumbo 4” instalado para limpieza de mostos, vinos y fondos.

El **corazón del sistema** es el **Decanter Pieralisi**, que acoplado con otras máquinas y elementos Pieralisi ofrece a las bodegas la **capacidad de elaborar cualquier clase de producto enológico de modo inmediato**: uva despalillada, uva de descube, pasta de thermoflash, mosto prensa, vino prensa, fondos y lías. **Separando la parte sólida seca y la parte líquida limpia**, de modo **que el resultado obtenido (mosto o vino) pueda ir directamente a vinificarse**, **sin tiempos de espera**.

Con un caudal de 25.000 kg/hora (en función del modelo), **el SIP elabora directamente la uva despalillada para conseguir mosto limpio con óptimo nivel de clarificación en tan solo dos minutos**, reduciendo los gastos, mejorando la calidad y evitando riesgo de fermentaciones imprevistas. Por lo tanto se puede alcanzar una producción diaria de 600.000 kg de uva que será convertida en mosto limpio desde la primera a la última gota.

El **SIP** elabora la **masa de uva descubada** que se queda después del sangrado en la fase de extracción del color, de modo que el vino esté limpio para la **fermentación maloláctica**; producción de 15.000 kg/hora, (más de 300.000 kg al día).

El SIP permite a las bodegas que utilizan prensas la **limpieza de los mostos y vinos turbios consiguiendo un mosto o un vino sin lías listo para fermentar**, sin necesidad de decantar en frío y sin producir espumas de flotación.

Con una producción de hasta 30.000 l/hora, (se alcanzan más de 700.000 l al día de mosto limpio).

Sistema Integral Pieralisi con decanter “Mammoth 3” instalado para elaborar todas las aplicaciones enológicas.

La posibilidad de poder **elaborar fondos y lías varios** para conseguir un beneficio de algo que antes se desaprovechaba, es una ulterior **aplicación del SIP**, que confirma ser un **sistema flexible y sencillo que trabaja 365 días al año**.

Pieralisi innova, para que usted disfrute.

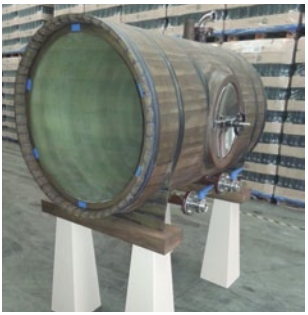
Empresa: Pieralisi
Contacto: tel. 976 466 020
info.spain@pieralisi.com
www.pieralisi.com/es/

Un innovador método que predice la intensidad del color del vino en siete minutos

En solo siete minutos el método de análisis **Cromoenos** permite conocer la **intensidad del color del vino** y también la **calidad de los taninos**. Así no es necesario esperar a que acabe la fermentación para conocer el color que se va a obtener, por lo que permite tomar decisiones antes de las vendimias y mejorar la gestión de las bodegas. Este sistema permite conocer el color probable del vino a partir de la uva con ayuda del **procedimiento de extracción de la materia colorante**, y del **software personalizado para cada variedad**, que está desarrollado y patentado por la firma **Bioenos**.

Empresa: Bioenos
Contacto: www.bioenos.com

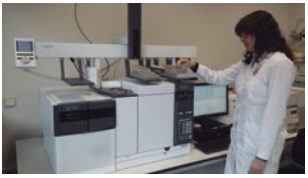
Nueva línea de depósitos que combina fibra por dentro y madera en el exterior



Esta nueva línea de **depósitos de fibra-madera**, viene con fibra en el interior y madera en la parte externa.
Cuenta de esta forma con todas las ventajas de los depósitos de poliéster, pero con el acabado exterior de los tradicionales barriles de madera.
Se pueden fabricar a medida y son personalizables.
También existe la opción de construirlos con un lateral transparente, de manera que resulta posible ver todos los procesos de la elaboración.

Empresa: Coemastur
Contacto: www.coemastur.com/

Nueva metodologia de control de calidad para el sector vitivinícola



En los últimos años, las empresas vitivinícolas han experimentado un incremento en las exigencias de control de calidad de sus productos. Para dar respuesta, el **Cork Center**, laboratorio del **Instituto Catalán del Corcho**, ha adquirido la tecnología de nueva generación: **Cromatografía de Gases Masas/Masas** (GC-MS/MS). Frente a la tradicional, permite analizar de forma más precisa y selectiva reduciendo el tiempo de análisis: determinar y cuantificar haloanisoles y halofenoles, analizar compuestos volátiles, identificar y cuantificar compuestos aromáticos; realizar análisis de residuos de plaguicidas; etc.

Empresa: Cork Center - Instituto Catalán del Corcho
Contacto: www.icsuro.com/

J. Vigas, un paso por delante en tecnología

J.Vigas tiene como política de empresa la "mejora continua". A lo largo de su trayectoria y durante sus más de 125 años de historia, una de sus líneas de trabajo es la **homogeneidad**, tanto visual como física y sensorial **de los lotes fabricados**. Con esta finalidad ha ido adquiriendo la más **moderna tecnología** para aplicar durante el proceso productivo: en 2014 incorporó una segunda **máquina de marcaje a láser** y a principios de 2015 una **máquina de selección electrónica** de última generación.

A finales del año 2014 también adquirió la tecnología necesaria para poner en marcha dos líneas importantes. La primera es el estudio del color y para ello incorporó al departamento, un **espectrofotómetro de UV-Vis**. La segunda es el análisis de desviaciones sensoriales que actualmente preocupan al sector. Ya no sólo el TCA sino cualquier otra desviación sensorial que pueda afectar a la calidad de un vino. Por ello ha incorporado un segundo **cromatógrafo de gases-masas de máxima sensibilidad**, con el que está realizando un estudio de muestras, tanto de corcho como de vino, que presentan desviaciones sensoriales para identificar cuáles son y desarrollar métodos específicos para analizarlas. Una inversión en el presente pensando en el futuro más próximo.

Empresa: J. Vigas S.A.
Contacto: www.jvigas.com/
jvigas@jvigas.com • tel. 972 300 737

J.V
J. VIGAS, S.A.
1887
Innovadores por Tradición,
Líderes por Calidad
C. Clavé, 49-53
17200 Palafrugell (Girona) España
Tel. +34 972 300 737
Fax +34 972 300 112
jvigas@jvigas.com
www.jvigas.com

CrioSmart, un medidor de estabilidad tartárica de máxima precisión

El medidor de estabilidad tartárica **CrioSmart**, desarrollado por **TDI**, es capaz de medir en las condiciones más extremas con la máxima precisión. Puede estimar las necesidades reales de tratamiento para cada vino, reduciendo drásticamente el consumo de tiempo y energía. Es un instrumento ultracompacto, ocupa muy poco espacio, más rápido que cualquiera de sus homólogos y que emplea tan sólo 20 mililitros de muestra y sin necesidad de agua corriente. Ofrece una total informatización de los resultados a través de un software específico, muy sencillo, desarrollado para enología y en español.

Empresa: TDI, Tecnología Difusión Ibérica
Contacto: www.tdianalizadores.com

Totalwinepack, un sistema de embalaje para el transporte del vino de forma segura

Totalwinepack es un sistema de embalaje para el **envío de botellas de vino** con un sistema interior que permite que viaje en suspensión durante su transporte. Esto se consigue desarrollando una cámara de aire mediante unas pestañas en la parte superior y en la inferior de los esqueletos, que consiguen que cuando se introduce la botella y se cierran las pestañas, ésta queda suspendida entre dos cámaras de aire tanto en la parte superior como en la base e incluso en los laterales con otra serie de pestañas. Esta estructura va dentro de la caja y hace la función de amortiguador y evita que la base de la botella impacte directamente contra la base de la caja y el suelo.

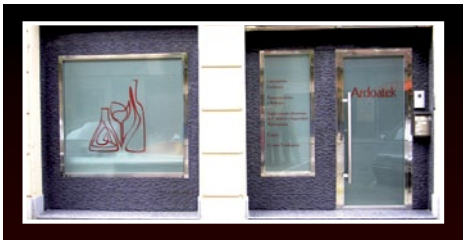
Empresa: Totalwinepack
Contacto: www.totalwinepack.com

Máquina automática de lavado de barricas con mando a distancia

La **máquina automática de lavado de barricas** modelo Easy Wash Barrel X2 realiza de forma automática el lavado, aclarado, vaporizado de dos barricas de manera simultánea mediante mando a distancia. Fabricada en acero inoxidable y con ruedas para facilitar el movimiento por la bodega tiene las siguientes características: centrado automático; manejo en remoto mediante mando a distancia; tecnología patentada de lavado en 3D; pantalla capacitativa a color; válvula de 3 vías para la separación de agua, vino; 2 cañas de lavado de alta presión; y temporización de ciclos de lavado.

Empresa: Dugar Sistemas de Limpieza de Alta Presión
Contacto: www.dugarsl.com/

El asesoramiento enológico de Ardoatek



La firma **Ardoatek** está especializada en prestar **servicios de asesoramiento enológico a bodegas** siempre en base a criterios de calidad, innovación y rentabilidad.

Entre su catálogo, Ardoatek ofrece un **servicio dinámico de enología integral** llevado a cabo por personal cualificado que conoce las necesidades requeridas a lo largo de todo el **proceso de elaboración de vinos desde su origen hasta el consumidor** pero además se adaptan a las diferentes condiciones de cada bodega, es decir, se proporciona un **servicio "a la carta"**.

Esta oferta técnico se complementa con un **laboratorio químico y microbiológico** en sus instalaciones bajo el grado de condiciones de calidad requeridas en laboratorios normalizados.

Esta empresa del sector vitivinícola cuenta con un apartado dedicado a la **gestión integral de calidad**, **medioambiente y prevención** así como el **asesoramiento y la elaboración de planes de acción para el cumplimiento de las nuevas reglamentaciones** en el sector de alimentación: **trazabilidad**, **seguridad alimentaria**, **sistemas de APPCC** también aplicables a bodegas.

Pero además del servicio técnico completo, Ardoatek realiza **cursos de cata** a todas aquellas personas interesadas que quieran acercarse al mundo de la enología a través de la **apreciación organoléptica** que nos ofrecen los vinos creando un acto cultural de diferenciación muy de moda en nuestros días

Empresa: Ardoatek
Contacto: tel. 944 704 909
ardoatek@ardoatek.com
www.ardoatek.com

Ardoatek

Asesoramiento a bodegas
Laboratorio de vinos
Implantación de sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria

Ardoatek, S.L.
c/ Camilo Villabaso 10
48002 Bilbao, Bizkaia
Tef. 94.470.49.09
ardoatek@ardoatek.com
www.ardoatek.com

Diam 30, el revolucionario primer tapón de corcho con una duración de vida superior a 30 años

En vísperas de la celebración del décimo aniversario de sus tapones tecnológicos, Diam Bouchage introduce el nuevo **Diam 30**. Este tapón con una duración de vida de más de 30 años, complementa los productos de alta gama de esta firma.
Especialmente desarrollado para **vinos gran reserva**, permitirá evitar el reemplazo, generalmente delicado, de los tapones que proponen ciertas bodegas a fin de preservar sus vinos tras veinte años de crianza. Conservan una permeabilidad muy baja, ideal para los vinos de crianza.

Empresa: Diam Bouchage
Contacto: www.diam-bouchon-liege.com

Práctico contenedor para botellas con acceso y manipulación longitudinal y transversal

Este **contenedor para botellas** con sistema de montaje y sujeción mediante tornillo permite fijar los elementos del contenedor trabajando toda la estructura como un único cuerpo. Apilable en 5 alturas está construido en acero perfilado de alta resistencia y su acceso y manipulación es tanto longitudinal como transversal. Su capacidad depende del tipo de botella, p. ej.: 588 botellas bordelesa / 507 botellas borgoña. Recubierto de pintura epoxi con tratamiento de desengrase fosfatado y pasivado al horno, el color es a elegir por el cliente.

Empresa: Vimetec
Contacto: www.vimetec.es/

Packintube Liquid 2L, nuevo packaging de 2 litros para vinos y aceites

Packintube Liquid 2L es un nuevo **packaging de 2 litros para vinos** y aceites. Ahora las bodegas y almazaras pueden envasar en este formato más pequeño y ligero que el habitual de 3 litros. Con él se mantiene la ergonomía e imagen en el lineal, optimizando los costes de transporte y aumentando la rotación del producto en los puntos de distribución. Estos envases cilíndricos de cartón de 120x260 mm cuentan con una bolsa de aluminio en el interior para una mejor conservación de las propiedades organolépticas. La doble protección mantiene aislado el producto de la temperatura y la luz.

Empresa: Industrial Sagarra (Packintube)
Contacto: www.packintube.com/

air miXing: extracción inmejorable en depósitos de cualquier tamaño

Las experiencias llevadas a cabo en la vendimia 2014 han confirmado la eficacia y la capacidad de extracción del **nuevo air miXing**, recientemente renovado y patentado por **Parsec**, que ofrece **resultados sorprendentes incluso en depósitos vinificadores grandes o muy grandes** (1000 - 3000 hl).

El sistema de extracción air miXing consiste en la optimización de la **técnica de inyección de chorros de gas inerte o aire desde el fondo del depósito**. Las burbujas que suben hacia la superficie van a romper el sombrero, disgregándolo completamente y dándole la vuelta con suavidad. Gracias a la nueva técnica patentada, los **inyectores**, cuyas características varían según el tamaño y la **geometría del fermentador**, se pueden colocar no sólo en la parte inferior, sino también en una posición lateral, en cualquier depósito, nuevo o existente, y **pueden transformar un depósito normal de acero inoxidable o de cemento en un vinificador automático de alto rendimiento**, independientemente de su tamaño y con un coste asequible.

"El proyecto air miXing nace en el año 2002 y se dedica inicialmente a los depósitos de hasta 400 hl de capacidad" afirma **Giuseppe Floridia**, CEO de Parsec. "Luego, en 2012, en colaboración con Marco Papini de la bodega Vecchia Cantina di Montepulciano, ya satisfecho con los resultados obtenidos en los depósitos más pequeños, decidimos abordar las cuestiones relacionadas con la **maceración de las uvas tintas en los depósitos de dimensiones superiores** y nos dedicamos al diseño del primer sistema para un depósito de 1.200 hl".

La vinificación y la extracción de las uvas tintas en grandes depósitos plantea problemas especiales relacionados con la presencia de sombreros compactos y muy gruesos, lo que hace que sea prácticamente ineficaz cualquier tipo de remontador, una uniformidad difícil en la humectación y un fuerte riesgo de estratificación de la temperatura.

"En el diseño del nuevo air miXing hemos tenido en cuenta todos estos factores: la relación entre la altura y el volumen del depósito (hemos trabajado con depósitos de hasta 12 metros de altura), el número y las características de las boquillas, la elección de los compresores más adecuados y el modo de inyección adecuado para permitir una buena humectación y la rotura del sombrero. Todo ello sin perder de vista la viabilidad económica y eficiencia del sistema", explica Floridia.

La **nueva solución air miXing** , recientemente puesta a punto, patentada y presentada en la ultima feria Vinitech Sifel de Burdeos, **se renueva en los modos de pilotaje de las boquillas**, capaces de **modificar y modular el chorro** con un número diferente de impulsos de duración variables, **y en la secuencia de activación** que varía de una manera tal como para producir **ondas disgregantes que hunden, rompen y desmenuzan completamente el sombrero**, inundándolo con líquido. Todo en unos segundos, sin acciones mecánicas violentas y sin partes móviles que pueden producir borras.

El proyecto final de air miXing y los resultados son apreciados por muchas empresas, no sólo italianas, sino también españolas y latinoamericanas; donde en el 2014 se hicieron nuevas instalaciones y pruebas en depósitos de hasta 3000 hl.

Empresa: Parsec
Contacto: sales@parsecsrl.net
www.parsecsrl.net

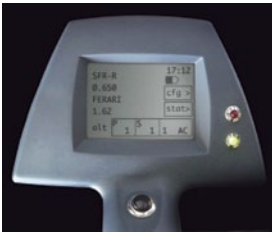
Actylab presenta el sensor portátil Multiplex

Multiplex es un **sensor óptico multiparamétrico portátil**, fruto de 15 años de investigación. Realiza medidas en tiempo real no destructivas de los polifenoles constitutivos e inducidos y de la clorofila en las plantas. Actylab explica que "se trata de hacer **viticultura de precisión**, para una **enología de precisión**". Aplica la **fluorescencia** (o luz reflejada) y precisamente el efecto pantalla de los **antocianos** sobre la fluorescencia de la clorofila. Determina numerosos indicadores:

- Ratios de fluorescencia (flavonoles, antocianos, clorofila, etc.)
- NBI (Nitrogen Balance Index) y FERARI (Calidad de las frutas)
- BRR (Estreses abióticos) y seguimiento de maduración fenólica en uvas.

Tiene las siguientes **aplicaciones en viticultura y en enología**:

- Seguimiento de la acumulación de los **antocianos**.
- **Gestión interparcelaria de la vendimia**: cartografía-zonificación
- **Mapa de vigor y heterogeneidad** de la parcela
- I**mpacto de las prácticas vitícolas** en la calidad
- **Gestión interparcelaria** para el ensamblaje de depósitos homogéneos.



Empresa: Actylab
Contacto: tel. 941 216 764 • info@actylab.com
www.actylab.com/

- Seguimiento de la acumulación de antocianos.
- Gestión interparcelaria de la vendimia: Cartografía.
- Impacto de las práctivas vitivinícolas en la calidad.
- Mapa de vigor y heterogeneidad de la parcela.
- Seguimiento de la maduración fenólica en uvas.
- Gestión Interparcelaria (depósitos homogéneos).

Force A
VER PARA ACTUAR

- Evaluación de resistencia al estrés térmico, UV, luz y temperaturas bajas.
- Seguimiento de la fertilización; control de calidad, carencia de nitrógeno.
- Selección de variedades y fenotipificación; cartografía.

ACTYLAB, S.L.
C/ Oeste nº 17 – Bajo
26005 Logroño – La Rioja
☎ +34 941 216 764
🖷 +34 941 216 958
@ actylab@actylab.com

ACTYLAB

Representación de **ForceA**
Para España

Hoby 6, una prensa manual idónea para producciones artesanales

La **prensa manual de vino** modelo **Hoby 6** resulta el complemento perfecto para la **producción artesanal** o bien de **ediciones limitadas**. Con su uso por parte de un trabajador y sin el empleo de corriente eléctrica es posible ejecutar todas las fases de trabajo.

Hoby 6 es una **prensa manual de membrana** sobre ruedas y de uso manual, que está realizada en acero inoxidable Aisi 304. Las prensas de membrana Hoby realizan el proceso de prensado de manera simple, eficaz y económica. Una membrana central elástica, inflada con aire, comprime la uva hacia las paredes del tanque cilíndrico. De esta forma **el mosto es completamente extraído del fruto**.

Cuenta con las siguientes características:

- **Tanque parcialmente perforado** con capacidad de 4,5 hl y en acero inoxidable Aisi 304.
- Sistema de **rotación del tanque** de accionamiento manual.
- **Membrana central elástica** de goma natural atóxica con presiones de trabajo hasta 1 bar, que resultan mucho más bajas con respecto a los demás sistemas de prensado, aumentando así la calidad de los mostos extraídos:
  - Con menor extracción de sustancias indeseadas.
  - Mostos más armónicos.
  - Grandes ventajas sobre uvas no perfectamente sanas.

Empresa: Enomet Impianti
www.enomet.it
En España: Representaciones Beltrán
agente@rbeltran.com

Prima, un barril de maderas selectas y de gran tamaño

Prima es la respuesta de la compañía italiana **Veneta** a la vuelta al uso de **barriles grandes** en lugar de barricas de menor tamaño, que es una tendencia creciente que comenzó hace varios años, con el fin de respetar la tradición y conservar las características distintivas originales del vino. Obviamente, la capacidad de los barriles varía con arreglo a las exigencias de cada bodega, pero está comprobado que para lograr una excelente relación superficie/volumen, los **barriles de 20 hl** garantizan la adecuada sinergia entre madera, vino y oxígeno.

Por ello Veneta Botti ha concebido Prima, un barril de 20 hl construido con **maderas selectas** procedentes de las mejores producciones forestales europeas para asegurar homogeneidad y calidad constante. **Roble de grano fino compacto** con características de corte similares a la hendidura, para un excepcional **refinamiento del vino**, desecado de forma natural al aire libre durante al menos 36 meses, con rotación periódica de las tablas en las pilas para obtener uniformidad de desecación. El doblado de las duelas se realiza con fuego directo de leña de roble y luego se deja el barril sobre el brasero sin fuego para obtener un **tostado medio**.

Empresa: Veneta Botti
www.venetabotti.it
En España: Representaciones Beltrán
agente@rbeltran.com

Biogrape, el sensor automatizado para detectar el acido glucónico

El **ácido glucónico** se considera el indicador del estado sanitario de la uva durante la cosecha. El año 2010 Biolan lanzó al mercado el Biosensor para detectar este metabolito y después de atender las necesidades del mercado, en 2015, Biolan ha automatizado este Biosensor. Se trata de un **equipo semiautomático** para la detección de ácido glucónico, que permite disponer de una nueva tecnología de mayor facilidad de uso y mayor rapidez para su implantación en el punto de recepción de la uva. Es un equipo sencillo que puede ser manipulado por personal no cualificado.

Empresa: Biolan microbiosensores
Contacto: www.biolanmb.com

El revolucionario tapón Duo garantiza un fácil retapado y un cierre muy seguro

El **tapón Duo** desarrollado y patentado por **Excellent Cork** es el resultado del trabajo realizado junto a sus clientes en la búsqueda de soluciones a los problemas de los consumidores finales, tanto para la hostelería como a nivel particular. Su simple y revolucionario diseño de doble diámetro permite un fácil **retapado**,y a la vez su alta densidad garantiza un cierre muy seguro y una baja transferencia de oxígeno para una correcta conservación del vino. Estas características son muy apreciadas por los consumidores, ya que el retapado es un problema crónico en los tapones cilíndricos de corcho y sintéticos.

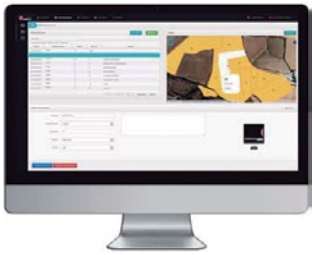
Empresa: Excellent Cork
Contacto: www.excellentcork.com

La etiqueta Info+ enológica triplica la superficie de información

Gráficas Z cuenta con varias novedades técnicas como las etiquetas **info+ enológicas** y la realidad aumentada y también nuevas técnicas como el relieve 3D y la impresión Oro Fuso. Info+ enológica recibe este nombre porque es como un pequeño libro pegado sobre el producto, en el que se puede poner todo el texto o imágenes que se desee. Consta de dos superficies, una sobre otra, con la particularidad de que la capa superior, una vez despegada se puede volver a pegar sobre la inferior. Triplica la superficie de información sin renunciar al uso de papeles de la gama enológica.

Empresa: Gráficas Z
Contacto: www.graficasz.com

La tecnología vintiOS contribuye a crear mejores vinos



La consultora **SGSmap** ha desarrollado **vintiOS**, una herramienta para la **gestión de bodegas** que a través de la **cartografía** y los **datos** permite **llevar un control de las parcelas** y **mantener un registro que ayuda al viticultor en su trabajo**. Aprovecha al máximo la cartografía para el seguimiento y explotación de los datos relativos a las parcelas y manteniendo un registro de todo lo que sucede en todo el proceso, de forma que pueda trazarse todo lo que acontece y de esta manera adelantarse a los sucesos reaccionando antes de que sucedan. Así por ejemplo, **el viticultor contará con información detallada,** pero además resulta muy útil para el trabajo de **técnicos y enólogos** ya que les ayuda en la **toma de decisiones** que afecten a la **calidad y producción de los viñedos**. En la elaboración del vino es vital acumular información y actuar en consecuencia, y en este sentido, **vintiOS combina la cartografía con los datos para ofrecer un cuadro de mando óptimo para el viticultor**, que puede ver en el mapa las diferentes parcelas y, al hacer clic sobre ellas, obtener de forma sencilla toda la información recogida desde los dispositivos móviles.

Empresa: SGSmap
Contacto: www.vintios.com
info@vintios.com • tel. 943 317490

Sistema de emparrado que evita tener que subir y bajar los alambres del viñedo

El **sistema Neovid** evitar tener que bajar y subir los **alambres del emparrado** con el fin de introducir los brotes nuevos de la vid dentro de los alambres de la espaldera. Así se reduce el trabajo que ello implica y evita la rotura de partes válidas de la planta. Se consigue recoger y conducir la totalidad los brotes dentro de los alambres quedando bien erguidos y posicionados evitando roturas por el viento en el momento en el que la planta es más sensible. Además se reduce el tiempo de subir y bajar los alambres a una hora por hectárea.

Empresa: Rioja Vid Tecnología (Neovid)
Contacto: www.neovid.es

La útil app móvil Vinos&Vinos sirve para organizar y tener catalogada una pasión

Vinos&Vinos es una **app móvil** (para Android) pensada para los amantes del vino con la que se pueden organizar los **vinos preferidos** y descubrir novedades, Denominaciones de Origen y Rutas del Vino a nivel internacional. De uso muy intuitivo y ágil permite guardar datos e imágenes de los vinos que se prueben para compartirlos o para organizar listas propias y recordarlos más adelante. También posibilita llevar un control de almacenamiento de la bodega de casa mediante un inventario por número de botellas y exportar la base de datos a un nuevo dispositivo móvil para no perder nunca esta lista.

Empresa: Visual Sockets
Contacto: www.visualsockets.com

Vinotec Cloud Small Suite, una completa solución de negocio para pequeñas bodegas

VinoTEC Cloud Small Suite (VinoTEC CSS) supone la última apuesta de la firma **Tipsa** para acercar las TICs al sector vitivinícola español. Se trata de un **software de gestión integrada** (ERP), diseñado exclusivamente para pequeñas bodegas que buscan una solución de negocio rápida de implantar, fácil de usar, en formato paquetizado, y en régimen de suscripción (pago por uso).
Es un producto alojado en la nube ya pre-configurado, listo para usar, por lo que no necesita instalación ni mantenimiento y siempre está actualizado.

Empresa: Tipsa - Vinotec
Contacto: www.tipsa.net • www.vinotec.net

VR, el nuevo monovarietal de mencía de Vinigalicia

Este **vino monovarietal de mencía** procede de los viñedos con más edad de **Vinigalicia** que tienen rendimientos entorno a 1,5 kg. "De fruto por cepa lo cual nos asegura uno de nuestros principales propósitos, la más alta calidad", indica la bodega.

El **proceso de vinificación** comienza con la previa selección de uvas en mesa, le siguen el despalillado, encubado sin bombeo y la fermentación con control de temperatura entre 20-22ºC en depósitos de conservación y estabilización.

VR permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 7 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado. Cuenta además con otros 6 meses de crianza en botella.

Nota de cata

Aroma: Equilibrio entre la fruta y la madera. Tonos tostados integrados con la fruta roja madura, especiado. Muy intenso y franco.

Visual: Capa media, rojo cereza intenso con ribetes rosáceos que denotan su paso por madera.

Boca: Estructurado y potente, perfecta integración de la madera y la fruta, recuerdos de tostados. Balsámico, varietal. Retrogusto persistente.

Con este vino "en **Via Romana Adegas e Viñedos** queremos demostrar el latente potencial que tiene la **Ribeira Sacra** y que al tomarlo puedan disfrutar de nuestra pasión e ilusión por las cosas bien hechas" explica la firma vitivinícola.

Pero además Vinigalicia tiene vinos de las siguientes denominaciones de origen: Ribeira Sacra, Rias Baixas - Albariño, Ribeiro, Valdeorras, La Mancha, Rioja y Ribera del Duero.

Empresa: Vinigalicia
Ubicación en Fenavin: pab. 7, calle 17, stand 2.
Contacto: www.vinigalicia.es

La tecnología más avanzada para el sector enológico: el analizador semiautomático Y-350

BioSystems presenta el **analizador semiautomático Y-350** dedicado al sector enológico. Incorpora en su sistema óptico la innovadora tecnología LED (Light Emission Diode), que cubre desde los 280 nm hasta los 750 nm, que combinada con la tecnología actual HCF (Hard Coated Filters) ofrece unas prestaciones únicas en el mercado para la determinación del IPT (Índice de Polifenoles Totales), de Color y de IFC (Índice de Folin-Ciocalteu) con lectura directa de absorbancias sin consumibles. Y permite el trabajo con la oferta de kits enzimáticos y químicos de BioSystems.

Empresa: BioSystems
Contacto: www.biosystems.es

VI-O2, un tapón de corcho natural ecológico para bodegas vinculadas a esta filosofía

El **tapón de corcho natural** totalmente **ecológico VI-O2** está elaborado por J.Vigas y emplea en todo su proceso de fabricación productos naturales. Procede de corcho certificado 100% FSC, lo que garantiza el producto, su origen en bosques bien gestionados que proporcionan beneficios ambientales, sociales y económicos. J.Vigas explica que es un tapón perfecto “para las bodegas que están vinculadas al mundo ecológico, al cultivo biodinámico y que elaboran sus vinos bajo estos principios, pudiendo sellar su producto con un tapón fruto de esta misma filosofía”.

Empresa: J. Vigas
Contacto: www.jvigas.com

Lanzas lavabarricas con mirilla integrada y novedoso apoyo para las barricas

Los modelos **BRA Standard**, **BRA Flex**, **BRA HD** y **BRA HD Flex** van equipados con un novedoso sistema de **apoyo ajustable** a distintos niveles, se puede encajar en la posición y, gracias a su mayor superficie de apoyo, mantiene al **lavabarricas** perfectamente en su posición durante todo el proceso de limpieza. Así ya no es necesario volver a ajustar el apoyo cuando se cambia de barrica. Como novedad llevan integrados una mirilla para el agua sucia, así se facilita el control de la claridad del agua sucia aspirada. Además los modelos BRA Standard y BRA Flex vienen con motor nuevo.

Empresa: Moog Cleaning Systems
Contacto: www.moog.ch

Aran Europe defiende que el vino joven es más sabroso en B.I.B.

Un estudio de degustación presentado en la Convención de la Organización Mundial de **B.I.B. para vino**, realizado en La Rochelle, Francia, presentó conclusiones sorprendentes. De los datos del estudio resulta que **el paladar de los consumidores de vino por lo general no diferencia entre el embotellado y el envasado en B.I.B**. Un dato más llamativo aún revela que **al tratarse de vino joven** (de nueve meses) **los degustadores prefirieron el envasado en B.I.B. al de la botella tradicional**. El estudio fue realizado por una compañía noruega que vende vino tanto en botellas como en B.I.B. Esta firma efectuó una prueba de degustación a ciegas en un grupo de control que incluía a amantes del vino y expertos. En los vinos embotellados y envasados tres y seis meses antes de la degustación la mayoría de los consultados no sintió diferencia alguna entre la botella y el envase. En el vino de nueve meses un 64% prefirió precisamente el sabor del vino envasado en B.I.B. antes que el del embotellado. Los resultados del estudio demuestran que B.I.B. es un sistema conveniente en todos los aspectos. En Enomaq **Aran Europe** presenta la nueva aplicación, **Winsery**, ideal para el **sector horeca**.

Empresa: Aran Europe
Contacto: araneurope@araneurope.com • www.aran.co.il/es

Vino en Bag-in-Box
Para bodegas con visión de futuro

- Máxima calidad, mínimo costo
- Producto ecológico
- Prolongada vida útil del contenido
- Desarrollado para soportar transportes de largos recorridos

aran EUROPE

Las bolsas para vino denominadas bag-in-box se consumen en el mundo entero en grandes cantidades por importantes bodegas y productores de vinos. Las bolsas del grupo Aran Packaging, pionero mundial en envases para líquidos en el mercado de la alimentación se producen en Aran Europe, planta industrial situada en Valladolid, España.

aran EUROPE

Polígono Industrial San Cosme I, Villanubla, 47620 Valladolid
Tel: 983.561000 / araneurope@araneurope.com

Creative Line, una experiencia táctil, y Absolute Green Line, cápsulas con conciencia ecológica

Rivercap presenta **Creative Line** y **Absolute Green Line**. Creative Line es una tecnología que se aplica a las cápsulas de sobre taponado de complejo para vinos y licores y ofrece una nueva experiencia original y única que se centra en la cápsula y la etiqueta. Con Creative Line, los componentes del packaging se vuelven táctiles y transmisores de sensaciones. Por otra parte la cápsula Absolute Green Line es una verdadera alternativa ecológica, combina el polietileno (PE) de base biológica con tintas acrílicas, materiales reciclables que pueden sustituir al petróleo y los disolventes.

Empresa: Rivercap
Contacto: www.rivercap.com

Una barrica de roble francés que fusiona las técnicas y saber hacer de Francia y España

La **barrica de roble francés** de 225 litros **L'Aura** ha sido creada fusionando las técnicas y saber hacer de Francia y España, explican desde **Tonelería Duero**.
Está fabricada en roble francés grano fino selección con las mejores duelas de grano similar de diversos orígenes de los bosques franceses y con un tostado ligero de máxima penetración para conseguir un equilibrio ideal.
Existe además la posibilidad de dar un acabado perfecto en la marcación láser del logo de cada bodega.

Empresa: Tonelería Duero
Contacto: www.toneleria.es

Aplicación agrícola móvil específica para agricultores

Agroptima es una aplicación para agricultores, simple, moderna y móvil que permite **gestionar** fácilmente **la explotación**, desde el campo, tractor o cualquier lugar. A través de la app para móvil se van anotando todas las actividades que se hacen en el campo, sin necesidad de cobertura. Una vez en casa o en la oficina, todos los datos entrados se pueden analizar desde la cuenta privada de cada agricultor. La aplicación también genera automáticamente los cuadernos de explotación e incorpora los fitosanitarios del MAGRAMA y los recintos SIGPAC.

Empresa: Agroptima
Contacto: www.agroptima.com/es

La nueva tecnología de InoxMIM para el control de gases en el vino

Los efectos de los **gases disueltos en el vino** son muy importantes, esencialmente el **Anhídrido Carbónico**, el **Oxígeno** y el **Nitrógeno**. Para controlar estos gases, **InoxMIM** propone una **técnica innovadora que permite la separación liquido-gas o líquido-gas-líquido**, con alta eficiencia y ahorro energético. El principal elemento del sistema es una membrana hidrofóbica porosa de fibras huecas que solo son permeables a los gases. **Permite ajustar las concentraciones de los más importantes disueltos en el vino de forma precisa**.

Sus aplicaciones son las siguientes:

- **Permite controlar y ajustar simultáneamente los gases más importantes en el vino**.
- El **control del O_2** nos permite **reducir la cantidad de SO_2 libre**.
- **No altera las características organolépticas del vino**.
- **Mejor solubilidad e impregnación del CO_2** en forma difusiva hasta un 85%.
- Se consigue un **alto ahorro energético** debido al menor consumo de CO_2.
- Es un **sistema** completamente **automatizado** y un **equipo compacto autónomo** con un mínimo mantenimiento.

Empresa: InoxMIM
Contacto: inoxmim@inoxmim.com
www.inoxmim.com

Vino en Bag-in-Box, el vino para todos los días por múltiples razones

Smurfit Kappa **Bag-in-Box** ofrece soluciones de envases flexibles para productos líquidos y semi-líquidos para los sectores agro-alimentario e industrial. ¿Porque el BIB es el vino para todos los días? Esto es debido a que **conserva las propiedades del producto** durante un largo periodo de tiempo una vez abierto hasta su completo consumo (de 6 a 8 semanas). A todo esto debemos sumarle que es seguro, versátil, cómodo, práctico y por si no fuera suficiente también permite ahorros considerables en los costes de envasado y distribución.

Empresa: Smurffit Kappa
Contacto: www.smurfitkappa.com

Una solución informática completa para las bodegas

La **solución Isagri** se caracteriza por estar desarrollada específicamente para **bodegas**. De fácil y rápida puesta en marcha, su uso es intuitivo y sencillo. Se compone de varios módulos integrados para un seguimiento completo de la trazabilidad con una única introducción de datos: control de viñedo; seguimiento en bodega; gestión comercial y actividad de ventas (CRM, TPV); contabilidad; gestión de los libros de bodegas; y declaraciones y EMCS. Isagri lleva más de 30 años al servicio del sector vitivinícola, más de 400 bodegas usuarias en España y 6.000 en Europa.

Empresa: Isagri
Contacto: www.isagri.es

Sin límites de diseño: la serigrafía en vidrio para botellas de vino

La **serigrafía en vidrio** es una técnica de decoración de alta calidad y durabilidad que puede realizarse en artículos tales como **botellas**, jarras, decantadores, frascos y vidrio alimentario (copas, vasos, catavinos, chupitos, catas….). Las cualidades de presencia, exclusividad y notoriedad que la serigrafía en vidrio aporta a los envases decorados, hacen que cada vez más bodegas se decanten por realizar sus productos Premium, dedicados a exportación, en ésta técnica o para hacer destacar su envase frente a sus competidores directos. Las propiedades de la serigrafía son duraderas y con una alta resistencia mecánica e infinidad de posibilidades de diseño.

Empresa: Vitriglass
Contacto: www.vitriglass.es

Durmiente para barricas de Soltec, robusto y resistente a la corrosión

El **durmiente para dos barricas** está diseñado y fabricado para **almacenamiento de barricas de vino** en su **etapa de crianza o envejecimiento**. Se realiza en acero curvado de una sola pieza, con seis puntos de apoyo por barrica, lo que reduce en un 50% el peso que soporta cada duela. De **construcción robusta**, además es **resistente a la corrosión** en ambientes húmedos y **apilable hasta seis alturas**. Se puede utilizar con trenes de lavado automáticos.

Y Soltec indica que también está **disponible como durmiente para 2 barricas desmontable**. Con las mismas características que las del modelo no desmontable,y con la posibilidad añadida de desmontarlo totalmente,mediante sistema de tornillos y tuercas autoblocantes consiguiendo así un menor volumen en su transporte a largas distancias y/o su almacenaje.

Empresa: Soltec 2000
Contacto: tel. 941 287 500
info@soltec2000.com
www.soltec2000.com

DESTACAR EN INTERNET ES FÁCIL,

CON LA AYUDA DE LA GUÍA DE EMPRESAS DE TECNOVINO

Si su empresa ofrece
productos y servicios dirigidos a la industria vitivinícola,
Tecnovino.com pone a su disposición
**la forma más sencilla de llegar a sus clientes:
la guía de empresas de Tecnovino**

**SU NEGOCIO A SOLO UN CLIC DE SU CLIENTE EN:
WWW.TECNOVINO.COM/EMPRESAS**

**Para más información:
info@tecnovino.com - Tel.: 944 792 194**

¿Cómo vinificar grandes volúmenes en tinto de forma eficaz?

¿Remontando?

Con un sombrero de 2 o 3 metros es absolutamente ineficaz

¿Délestage u otras soluciones bajo presión?

Complejas, caras y a veces ineficaces

air miXing®

PATENTADO
PATENTED

con Inyección Modulada

La revolución Parsec en la vinificación

PARSEC
Ingegneria & Controllo

Via Tevere, 54 Sesto Fiorentino (Fi) Italy - Tel. 055.310.533 Fax 055.3022.597
sales@parsecsrl.net www.parsecsrl.net

Mueve tu **fermentación** con **bacteria seleccionada**

En sinergia con levaduras,
nuestras bacterias seleccionadas son herramientas enológicas que contribuyen a los aromas del vino

VP41® PN4® Beta® Alpha® V22® Elios1®