Interempresas.net

Especial Enomaq

industria vitivinícola

www.interempresas.net

BIENVENIDOS A TDI

ANALICE DE CERCA
NUESTROS PRODUCTOS
Y VERÁ LA DIFERENCIA

TDI
TECNOLOGÍA DIFUSIÓN IBÉRICA, S.L.

Especialistas en
Analizadores
Enológicos
Desde 1.986
27 años

TDI SATISFACE SUS NECESIDADES

Avda. Diagonal, 21 - 08850 Gavà (Barcelona) - Tel. 93 638 20 56 - Fax 93 638 21 95 - info@t-d-i.es www.tdianalizadores.com

Internacionalización e innovación marcan una nueva edición de Enomaq y Tecnovid

Entrevista a Alberto López, director de Enomaq y Tecnovid

LINEA DE SELECCIÓN COMPLETA

LINEA ADAPTADA PARA VENDIMIA MANUAL Y MECANIZADA

REVINSA

POLÍGONO INDUSTRIAL SAN ROQUE • C/ ALBACETE, 3 Y 5 • 28500 ARGANDA DEL REY (MADRID)
TEL.: 91 871 19 90 • TELEFAX: 91 871 37 41 • E-MAIL:COMERCIAL@REVINSA.ES • OFICINATECNICA@REVINSA.ES

centrifugas&decanter,s.l.

Maquinaria de Alimentación

centrifugas&decanter,s.l. les ofrece para la limpieza de mostos en continuo los decanter recientemente adquiridos Westfalia Tipo CA 505. Con una capacidad de hasta 25.000 l/h. disponen de regulación automática para que los fangos salgan siempre con el máximo grado de sequedad y el mosto con el grado de limpieza deseado. CENTRIFUGAS Y DECANTER es la empresa líder nacional y una de las más importantes a nivel internacional en la venta de estos equipos reacondicionados.

centrifugas&decanter,s.l.

COMPRA, VENTA Y REPARACIÓN DE MAQUINARIA DE ALIMENTACIÓN

Avenida del Trabajo 112 • Zona Ind. San Jorge • 30565 Las Torres de Cotillas (MURCIA) Spain
Telf.: +34 968 628 678 • Fax: +34 968 628 679 • E-mail: aguilar@machineryaguilar.com • www.centrifugasydecanter.com

EDITORIAL

Tecnovid y Enomaq apuestan por la innovación

El vino siempre ha formado parte de nuestra cultura y de nuestra historia, de esa parte intrínseca de una sociedad que ha hecho del producto de la vid una forma de vivir. Tanto ha sido así que en las épocas de bonanza económica gran parte de nuestros empresarios vieron en el vino la forma de diversificar sus grandes negocios del ladrillo. Pero como de rentas no se suele vivir, y la época de vacas gordas ha pasado, llegó la hora de tocar con los pies en el suelo. Han cerrado muchas bodegas acuciadas por la crisis económica y el consumo de nuestra archiconocida bebida ha ido bajando progresivamente hasta mínimos históricos.

Llegados a esta situación el único camino que queda es reinventarse. La competencia es dura. Países que hace pocos años no aparecían en el panorama vitivinícola mundial, están adquiriendo relevancia tanto por la cantidad como por la calidad de sus vinos. Por ello, citas como Tecnovid y Enomaq son imprescindibles en el camino de la industria española hacia la creación de productos innovadores y diferenciadores, y en la apertura de toda esa nueva gama a mercados extranjeros donde nuestro vino está ganando en peso.

Se trata de cuatro días de una actividad frenética, en los que el vino comparte protagonismo con el aceite en Feria de Zaragoza. Dos industrias gigantes para una feria internacional que ha reforzado sus lazos internacionales. Durante las cuatro jornadas, más de 60 delegaciones de siete países concentran las misiones inversas, destacando la presencia de los países del norte de África y los situados junto al Mediterráneo, como Argelia, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Siria o Túnez.

Además de las jornadas técnicas centradas, entre otros temas, en nuevas variedades, en la importancia del corcho, la reducción del grado alcohólico de los vinos o en los nuevos envases, en esta ocasión Enomaq cuenta en el Pabellón 5 con el 'Rincón del Enólogo', donde a lo largo de las cuatro jornadas se realizan catas dirigidas por los mejores sumilleres y profesionales del mundo.

En definitiva, innovación, formación y contactos empresariales convierten una edición más al binomio Tecnovid/Enomaq en una cita imprescindible para el profesional del vino. ■

Director
Ibon Linacisoro

Redactora Jefa
Nerea Gorriti

Redactor Jefe Delegación Madrid
David Muñoz

Equipo de Redacción
Laia Banús, Javier García,
Esther Güell, Anna León, David Pozo
redaccion_vitivinicola@interempresas.net

Colaborador
Ramón Urizar

Edita
nova àgora, s.l.

Amadeu Vives, 20-22
08750 Molins de Rei (Barcelona)
Tel. 93 680 20 27 - Fax 93 680 20 31

Delegación Madrid
Centro de Negocios Eisenhower,
edificio 3, planta 2, local 4
Av. Sur del Aeropuerto de Barajas, 38
28042 Madrid - Tel. 91 329 14 31

Director General
Albert Esteves Castro

Director Adjunto
Àngel Burniol Torner

Director Técnico y de Producción
Joan Sánchez Sabé

Director Comercial
Aleix Torné Navarro

Director de Área
Ángel Hernández, Ricard Vilà

Publicidad
comercial@interempresas.net

Administración
administracion@interempresas.net

Suscripciones
A través de internet:
www.interempresas.net/suscripciones
Por correo electrónico:
suscripciones@interempresas.net
Por teléfono: 936 802 027

www.interempresas.net

Tirada y difusión de la revista y además en internet auditada y controlada por:
Nielsen/NetRatings

Nova Àgora es miembro de:
AEEPP

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de cualquier apartado de la revista.

D.L. B-25.481/99 / ISSN 1578-8881

SUMARIO

Editorial 4
Tecnovid y Enomaq apuestan por la innovación

Internacionalización e innovación marcan una nueva edición de Enomaq y Tecnovid 6

Entrevista 9
Alberto López, director de Enomaq y Tecnovid

"Uno de los pilares básicos es conseguir que nuestros salones sean el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional"

Novedades Enomaq

Grupo Isagri/Soft Rioja 11

Erbslöh España, S.L 12

Agrovin, S.A. 13

Trébol Group 14

Industrias Via 16

TDI - Tecnología Dinámica en Implementos, S.L.U. 18

Maquinaria para Bodegas, S.L. 19

Rotas Ibérica 20

Ind. Mec. Fabregat 21

Empresas del sector

Iberlact 24

OCS Checkweighers 26

Comercial Química Massó, S.A 28

CCR Iberique 30

Centrífugas & Decanter, S.L. 30

Grupo Vento 31

MMG Maquinaria 32

Supercap 33

Botería Torner 34

Visual software 35

Fortuny Maquinaria 36

Bombas Yunk 37

Industrial Gaber 38

ÍNDICE de anunciantes

Bombas Yunk, S.L. 37
Boteria Torner, S.L. 34
Centrífugas & Decanter, S.L. 3
Compagnie des Containers Réservoirs Iberique, S.L. 30
Fortuny Maquinaria, S.L. 36
Gab Sistemática Analítica, S.L. Interior Contraportada
Grupo Vento 31
Herpasa Contraportada
Iberlact 25
Industrial Gaber, S.A. 38
Industrias Céspedes e Hijos S.L. 22, 23
Industrias Via 17
Maquinaria para Bodegas, S.L. 19
MMG Maquinaria 32
Murcia Codificación, S.L. 36
Revinsa Interior Portada
Rotas Ibérica 21
Supercap España, S.L. 33
Tecnología Difusión Ibérica, S.L. Portada
Teycomur Maquinaria, S.L. 27
Todobodega (compra-venta de depósitos y maquinaria de alimentación) 34
Trébol Group 15
Visual Software, S.L. 35

Internacionalización e innovación marcan una nueva edición de Enomaq y Tecnovid

Del 12 al 15 de febrero, los pabellones de Feria de Zaragoza vuelven a ser un hervidero de tecnología, innovación y nuevas propuestas vinculadas con el sector vitivinícola. La celebración de la 19ª edición de Enomaq y Tecnovid, junto a los salones para la industria del aceite –Oleotec y Oleomaq–, se presenta con más contenido todavía, tanto en el plano expositivo como en el de programa de jornadas técnicas.

Enomaq y Tecnovid vuelven a abrir sus puertas dos años después, y debido a la delicada situación económica generalizada que vive el sector, se ha apostado por la internacionalización y la innovación para seguir siendo referencia en las citas vitivinícolas del sud de Europa. Los pabellones 3,4,5 y 6 de Feria de Zaragoza acogen en 45.000 metros cuadrados ambos salones, que como viene siendo habitual se celebran junto a Oleomaq, Oleotec y Fruyver.

Cerca de 1.000 expositores de 24 países esperan la visita de más de 20.000 profesionales a unos salones que se erigen como el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional. Los certámenes aportan un valor añadido muy importante para el sector profesional, puesto que representan una herramienta imprescindible para dar a conocer la tecnología y la I+D vinculada con la industria de la maquinaria del vino, el aceite y la fruta.

También las misiones comerciales son parte fundamental una año más de una de las citas por excelencia de la industria vitivinícola de nuestro país. Para esta edición, más de 60 delegaciones de siete países concentran las misiones inversas, destacando la presencia de los países del norte de África y los situados junto al Mediterráneo, como Argelia, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Siria o Túnez.

Jornadas técnicas dirigidas por y para el sector

En el marco de la celebración de los salones tiene lugar un interesante programa de actividades, entre las que destacan las conferencias que, con carácter técnico, aportan soluciones y nuevos productos para mejorar el sector y contribuir a su expansión y posicionamiento internacional. El día 12 de febrero –fecha en la que arrancan los salones– la sala 4 del Centro de Congresos es el escenario para hacer una introducción a la viticultura y la olivicultura biodinámica. Se trata de una práctica que pone en valor los ciclos de la tierra, el clima y hasta de la luna. Se trata de la posibilidad de que la viña exprese mejor las características del suelo y, de este modo, acelerar la fotosíntesis para que el gusto del vino y del aceite mejore.

'Validación de métodos enzimados frente a un método HPLD de referencia: aplicación a parámetros enológicos' es la ponencia que se desarrolla en la sesión del miércoles 13 de febrero en la sala 2 del área congresual y que será impartida por el experto Andreu Tobeña. Asimismo, el 14 de febrero, el Institut Català del Suro aprovecha su presencia en las citas de Feria de Zaragoza para llevar a cabo una reunión de normalización acerca de la normativa vinculada al corcho.

Entre los actos más esperados por los profesionales está precisamente la jornada del 14 de febrero en la que, entre otros muchos temas, se ahondará en asuntos como los métodos para reducir el grado alcohólico del vino, mientras que en una mesa redonda se debatirá sobre los sistemas de cierre: corcho, sintéticos y rosca. Además también se hablará de las nuevas variedades vitícolas y portainjertos, y se ofrecerá un análisis sobre los frizantes, una denominación con nombre propio. Para concluir este programa, se realizará un coloquio sobre envases en los que los expertos indicarán los pros y los contras del vidrio, el cartón y la denominada 'bag in box'.

Uno de los temas que más interés suscita entre los expertos es el que se desarrolla en la

Innovaciones tecnológicas expuestas en Enomaq 2013

Bioenos:
- Método de análisis de uva 'Cromoenos', para predecir la intensidad de color y la calidad de los taninos en el vino

Bucher Vaslin:
- Despalilladora 'Delta Oscillys' de movimiento pendular con oscilación de gran amplitud para separar las bayas del raspón por inercia
- Mesa de selección de uva despalillada o de vendimia mecánica 'Delta Trio' con tolva vibrante y selección mecánica con ruedecillas.

Equipamientos Industriales - Ekinsa:
- Fregadora con ozono 'Jade' para la limpieza y desinfección de suelos

Equipos y Repuestos Azahar:
- Sistema 'Safe Pallet' de intercaladotes antideslizantes que se colocan entre los distintos planos de carga para evitar el deslizamiento de la mercancía.

Erbslöh España:
- Sistema 'In Line Ready' para la inoculación directa de levaduras secas en el mosto, sin necesidad de re-hidratarlas previamente.

jornada del 13 de febrero y que lleva por título 'La influencia del envejecimiento en barrica sobre la calidad del vino'. En ella, la directora del Instituto de Ciencias de la Viña y el Vino de la Universidad de Burdeos (Francia), Kleopatra Chira, trata de aportar nuevos elementos relativos a los compuestos extraíbles de la madera de roble y su impacto organoléptico y ofrecer los resultados experimentales obtenidos en vinos criados en barricas de roble, otros con virutas de roble y, una tercera gama, que son los criados con duelas de roble. Para finalizar, dará a conocer las conclusiones y la comparativa de los estudios realizados entre estos tres métodos.

Posteriormente, el enólogo José Pascual Gracia Romero y la doctora de la Universidad de Borgoña, María Pilar Sáenz-Navajas, participan en una sesión sobre el análisis para predecir la intensidad del color del vino y la calidad de los taninos. En la sesión vespertina de la jornada del 13 de febrero se presenta también una nueva técnica en desarrollo para el afinado de los vinos por el tratamiento con luz ultravioleta: Vinoflux.

El jueves 14 de febrero también está programada una conferencia sobre el corcho: 'Maridaje perfecto desde el aperitivo a la sobremesa'. Dirigida por Manel Pretel, director del Institut Català del Suro, analiza los cinco tipos de vinos cerrados con sus respectivos tipos de corcho. El marco legal de los colegios profesionales en España y su aplicación a la creación de los colegios autonómicos de enólogos será el tema de debate del abogado Ángel Ramírez Ludeña, del bufete Agudo Ramírez.

Además de la gran cantidad de ponencias y conferencias que se desarrollan durante estos días de celebración de Enomaq y Tecnovid, en las instalaciones de Feria de Zaragoza se pone en marcha también el denominado 'Rincón del Enólogo' –situado en el pabellón 5– donde se realizan catas dirigidas por los mejores sumilieres y profesionales del mundo. ■

Innovaciones tecnológicas expuestas en Tecnovid-Oleotec 2013

Editorial Agrícola Española:

- Libro 'Variedades del Vid en España' en el que se recopilan y describen en profundidad las variedades de vid cultivadas en España, en especial las propias del país, y en todos los casos haciendo muy fácil su identificación

CNH Maquinaria Spain - New Holland:

- Sistema 'Enocontrol', dispositivo instalado sobre la vendimiadora que permite realizar una vendimia diferenciada respondiendo a diferentes criterios de calidad.
- Tractor 'T 4060F', tractor especializado diseñado para las modernas explotaciones de cultivos en línea, (principalmente viña y frutales)

Maquinaría Agrícola Ferro:

- Desglosadora 'Cobra Collina' de la marca Peruzzo cuyo sistema de corte está equipado con cuchillas de corte fijo distribuidas de forma helicoidal

Alberto López, director de Enomaq y Tecnovid

"Uno de los pilares básicos es conseguir que nuestros salones sean el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional"

Cada dos años las últimas novedades de toda la cadena productora del sector vitivinícola se dan cita en Feria de Zaragoza. Tecnovid y Enomaq recogen lo último en maquinaria para el campo y la bodega, en una cita, que según el director de ambos salones, Alberto López, se ha convertido en "el centro del mercado mundial de la maquinaria para el embotellado y de los equipos para vitivinicultura".

David Pozo

Alberto López, director de Enomaq y Tecnovid.

¿Qué novedades, respecto a anteriores ediciones, presentan Enomaq y Tecnovid 2013?

Enomaq y Tecnovid ofrecen la posibilidad, tanto a las pymes como a las grandes empresas, de ser la herramienta y la puerta de salida al mercado internacional. Por ello, en esta edición, al igual que en las anteriores, Feria de Zaragoza se va a constituir como el centro del mercado mundial de la maquinaria para el embotellado y los equipos para vitivinicultura. Se trata de dos salones con un gran arraigo en su sector que, a lo largo de las 19 ediciones de Enomaq y las ocho de Tecnovid, han sido capaces de ofrecer un producto competitivo y con la mayor tecnología que aporta el mercado global.

Las novedades llegan de la mano de las empresas que aprovechan su participación en los salones para presentar ante el mercado los productos más punteros y la mejor tecnología de cara a afrontar el futuro con las mejores garantías. Como escaparate, está más que demostrado que la celebración de certámenes son el mejor ejemplo para dar a conocer, en un breve espacio de tiempo y a un gran número de profesionales interesados, todas las novedades sectoriales. Sin duda, la puesta en marcha de salones de esta talla son una buena noticia para el sector y, en definitiva, para la economía, puesto que las empresas participantes son claros referentes en I+D+i.

Estos últimos dos años han vuelto a ser especialmente complicados, económicamente hablando, para todo los sectores, y el sector vitivinícola tampoco se ha escapado de este mal trago. ¿Qué mensaje de aliento, coincidiendo con esta gran cita, se les puede dar?

Evidentemente somos conscientes del momento actual y de la dificultad que atraviesan las empresas. Por ello, nuestro mensaje para todos nuestros expositores no es otro que de esperanza y con el objetivo de que, entre todos, esta situación mejore. Para lograrlo, debemos ser capaces –y de hecho lo somos– de ofrecer un producto competitivo que aporte más valor añadido y que nos diferencie. Además, desde la dirección de estos salones nos hemos volcado en incrementar la faceta más internacional del salón como la pieza clave para paliar esta situación.

"Las novedades técnicas que presentan los expositores están dirigidas fundamentalmente a lograr una mayor eficiencia productiva, así como un menor impacto medioambiental"

En definitiva, consideramos que una cita tan importante no puede ser ajena a las necesidades del sector y, en este sentido, nos hemos puesto a su disposición para ser el mejor cauce entre la oferta y la demanda –tanto interior como exterior–. Ésa es, sin duda, nuestra gran responsabilidad y tratamos de afrontarla con la respuesta de las empresas.

¿Cómo ha promocionado Feria de Zaragoza los salones Enomaq y Tecnovid en el exterior?

Uno de los pilares básicos es conseguir que nuestros salones sean el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional. Para lograrlo, a lo largo de los últimos dos años, con especial incidencia en los últimos meses, hemos llevado a cabo una intensa labor de promoción internacional, que se ha focalizado en la presencia de nuestros salones en las grandes citas europeas, así como la participación de Enomaq y Tecnovid en los foros referentes de su sector.

Asimismo, entre las medidas que se han llevado a cabo para divulgar los salones, destaca la firma de acuerdos entre las principales asociaciones sectoriales y Feria de Zaragoza, así como una estrecha colaboración entre las asociaciones que divulgan la actividad empresarial en el exterior. En este aspecto, y siguiendo con la línea de anteriores ediciones, en esta edición se celebra un programa de Misiones Comerciales Inversas que, según nos han hecho saber los expositores, constituye un elemento fundamental que nos diferencia y que aporta mayor valor a nuestros salones. Mediante la puesta en marcha de estos encuentros, las empresas españolas abren nuevas oportunidades de negocio en mercados a los que habitualmente no tienen fácil acceso.

Por ello, en Enomaq y Tecnovid las reuniones comerciales están aseguradas, principalmente con los países del denominado Arco Mediterráneo, que es, a nuestro modo de ver, uno de los puntos más relevantes para los sectores del vino, el aceite y el hortofrutícola.

"Las jornadas técnicas tratan un amplio abanico de propuestas que abarcan temas nuevos y otros de gran actualidad, y que requieren un exhaustivo análisis"

¿Qué novedades técnicas presentan los expositores de esta edición de Enomaq y Tecnovid?

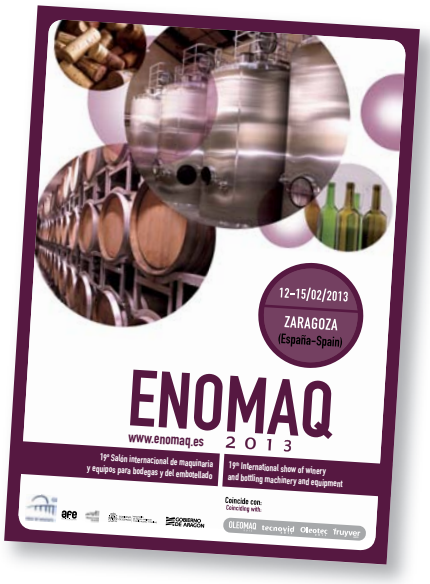
Las novedades técnicas que presentan los expositores están dirigidas fundamentalmente a lograr una mayor eficiencia productiva, así como un menor impacto medioambiental. En los últimos años hemos visto cómo las empresas han comenzado a introducir mejoras y herramientas novedosas que traten de aminorar el impacto en el ecosistema. Todo ello, nos da muestra de que los avances van por el camino de conseguir una producción responsable y que contribuya al beneficio social. Personalmente creo que esta tendencia, que ya está muy introducida en las firmas internacionales, es el futuro que hará que la situación para el sector remonte.

¿Dependiendo de cómo trascurra esta edición, se puede tomar alguna decisión respecto a la periodicidad de la feria? ¿O su celebración bienal está asegurada?

La trayectoria de Enomaq y Tecnovid, unido a la buena respuesta del mercado que hemos tenido en esta edición –la que, sin duda, es una de las más difíciles por la coyuntura internacional- nos hace pensar que el salón está suficientemente bien posicionado como para no tener que modificar su periodicidad. No podemos olvidar que ambas ferias son citas referentes para el sector, que cuentan con el respaldo de muchos años de trabajo y son garantía de éxito.

¿Qué esfuerzos extraordinarios se han tenido que realizar desde la dirección para que esta edición no se vea mermada en número de expositores y visitantes?

Evidentemente, el momento que atraviesa no solo el sector del vino y el aceite, sino toda la economía en general, ha sido determinante a la hora de plantear esta edición, en la que nos hemos tenido que emplear a fondo para aportar, si cabe, mayor contenido y dotar al certamen de la mejor calidad, tanto expositiva como conferencial. Hemos trabajado intensamente con las asociaciones y con las empresas para estar más cerca y conocer, de primera mano, sus principales necesidades. Personalmente creo que lo hemos logrado y, por eso, considero que el esfuerzo ha sido necesario y que ha valido la pena.



A lo largo de los últimos meses, en nuestro afán de mejorar, hemos constituido acuerdos con empresarios y asociaciones de otros países para conseguir que compradores internacionales viajen hasta Zaragoza. En este sentido, los países del norte de África han sido el objetivo prioritario, puesto que, por su cercanía y similitud, son mercados muy atractivos para la maquinaria y la tecnología española.

Las misiones comerciales internacionales, que en 2011 contaron con la participación de un centenar de empresas, son una de las armas principales de este salón. ¿Qué se espera en la edición actual?

En nuestro afán de estar junto al sector, hemos querido conocer los países en los que más interesados están, a fin de atraer un interés real y que se materialice en intercambios y acuerdos comerciales. Sin duda, el programa de Misiones Comerciales será uno de los puntos estratégicos de cara a la externalización para las empresas y firmas españolas.

Para esta edición, más de 60 delegaciones de siete países concentran las misiones inversas. De ellas hay que destacar la presencia de los países del norte de África que se sitúan junto al Mediterráneo. Se trata de Argelia, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Siria y Túnez. Todos ellos cuentan con una climatología que hace posible la producción vitivinícola, con unas condiciones inmejorables. Además forman parte de los denominados países en gran desarrollo, en los que existe mano de obra y una gran disposición, pero se necesita maquinaria, tecnología y capital extranjero. Es una manera de poder acercar posturas entre estos nuevos mercados y firmas expositoras ya consagradas, por lo que supone un negocio interesante para las empresas presentes en los salones. Se trata de una iniciativa que trata de mejorar las relaciones entre países y que cada año supone un nuevo reto para la apertura de mercados para nuestros productos.

Las jornadas técnicas, elemento de referencia en todos los salones agroalimentarios de Feria de Zaragoza, tampoco faltarán en esta edición. ¿Cuáles son los temas que destacan?

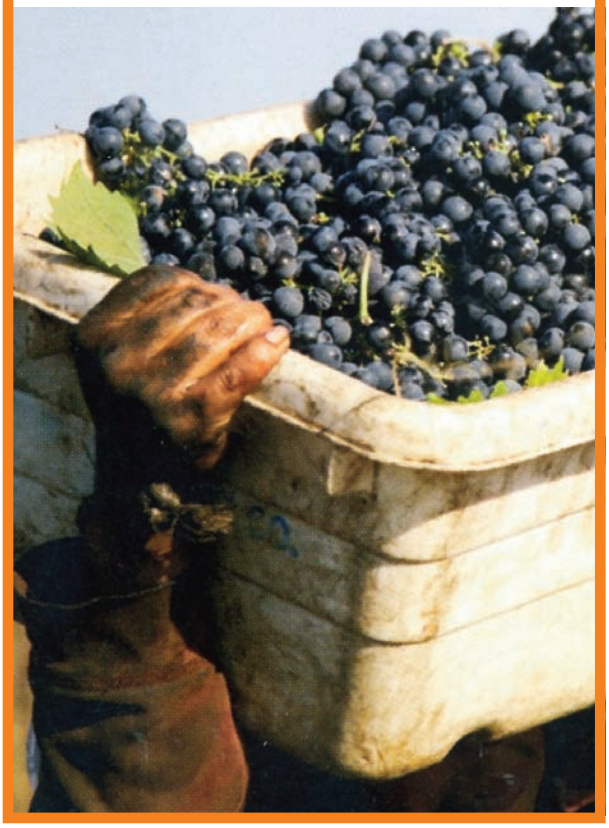
Los temas son muchos y muy variados. Hemos querido que el programa de jornadas sea un calco de la actividad vitícola y que sirva, como lema, para aportar soluciones. Entre otros asuntos, del 12 al 15 de febrero, en Feria de Zaragoza se hablará del aroma, el sabor y la calidad del vino, de las nuevas variedades vitícolas y los portainjertos; de envases; corcho; el marco legal en España; la intensidad del color y la influencia del envejecimiento en barrica sobre la calidad del vino o la introducción de la viticultura y la olivicultura biodinámica. Como se puede ver, se trata de un amplio abanico de propuestas que abarcan temas nuevos y otros de gran actualidad y que requieren un exhaustivo análisis. ■

Isagri Soft Rioja, el software más evolucionado para la bodega

Pabellón 4, stand A 1-3

Un año más, el Grupo Isagri/Soft Rioja está presente en Enomaq para presentar sus últimas novedades en informática destinadas a las bodegas. Referencia en informática para el sector vitivinícola en España y Europa, con 30 años de experiencia, su objetivo es ofrecer la mejor gama de software para responder a las exigencias cada vez más importantes del sector: gestión integral de la trazabilidad, obligaciones oficiales (IIEE, eDA, libros de bodegas, normas de calidad…), optimización de los costes etc.

Unas de las características principales de sus soluciones son su fácil y rápida puesta en marcha, la sencillez de su uso con programas específicamente desarrollados para el sector, y cuentan con el valor añadido de la calidad del servicio ofrecido (formación, asesoramiento y asistencia de los clientes) gracias a una amplia plantilla de técnicos con implantación local y nacional. ■



El fin de la rehidratación de levaduras

In-Line Ready es un concepto revolucionario que nace como resultado de la colaboración entre dos innovadoras empresas con conocimientos complementarios: Oenobrands, figura importante en el mercado de las biotecnologías para la enología, crea, inventa y propone a los profesionales del sector soluciones adaptadas a sus necesidades, y Silverson, especialista mundial en la fabricación de mezcladores sólido-líquido de alto cizallamiento y proveedor de los principales protagonistas de la industria alimentaria, farmacéutica y química.

Pabellón 4, stand C 45-49

El método tradicional de rehidratación de levaduras es bien conocido por los enólogos. Una buena rehidratación es la base para el éxito de la implantación de las levaduras y por tanto de la fermentación. El proceso de rehidratación, realizado de forma adecuada, puede durar de 30 minutos a algunas horas, en función de la cantidad de levaduras y de las sucesivas fases de enfriamiento del inóculo para que la diferencia de temperatura con el tanque a inocular sea de menos de 10 °C. Sin embargo, en la práctica, durante la inoculación diaria de un gran número de tanques, a menudo la rehidratación se efectúa de forma aproximativa y un error puede ser fatal para el desarrollo de la vinificación.

Las levaduras In-Line Ready se producen según un proceso único que permite la adición directa al mosto a través de una máquina. El mezclador ha sido sometido a un desarrollo específico para permitir la adición directa de las levaduras y su ergonomía se ha adaptado para su uso en bodega. Esta doble tecnología revolucionaria es objeto de una patente internacional y permite la inoculación directa de las levaduras.

¿Cómo funciona?

Detrás de esta tecnología existen unas bases científicas sólidas. Tras 2 años de trabajo con el INRA y más de 20 series de fermentaciones experimentales, el concepto In-Line Ready, fue probado y validado a gran escala en Sudáfrica, España y Francia.

Las levaduras enológicas In-Line Ready se producen según un proceso patentado que permite su adición directa con la ayuda de la máquina. El equipo utilizado para la inoculación directa se conecta al tanque de fermentación. Las fuerzas de cizallamiento aplicadas en la parte del rotor-estator han sido sometidas a un estudio exhaustivo con el fin de permitir dispersar las levaduras In-Line Ready en unas condiciones fisiológicas que aseguren el éxito de su implantación, independientemente de la temperatura y concentración de azúcares en el mosto.

La doble tecnología In-Line Ready estará disponible a partir de la vendimia 2013. Las cepas principales de las gamas Fermicru y Anchor se producirán en la forma In-Line Ready. Los perfiles de los vinos obtenidos para cada cepa serán los mismos que los obtenidos con la rehidratación clásica. ■

In-Line Ready.

Ventajas de la tecnología In-Line Ready

- Ahorro de tiempo y trabajo: un tanque de 1.000 hl se inocula en aproximadamente 2 minutos, lo que permite un ahorro de tiempo considerable en comparación con la rehidratación habitual que puede durar varias horas.
- Fiabilidad y reproducibilidad de la inoculación de levaduras, que de esta forma evita errores del operador, temperaturas inadecuadas y choques térmicos.
- Un uso accesible para todo el mundo, tan sencillo como conectar una bomba.

El sistema de estabilización tartárica FreeK+, gran novedad de Agrovin

La estabilidad tartárica de los vinos sigue siendo uno de los principales problemas que pueden afectar a su comercialización. Existe una demanda por parte del consumidor de poder degustar vinos que sean biológicamente y químicamente estables.

Pabellón 4, stand A/B 33-44

El vino contiene diversas sales disueltas, principalmente son sales de potasio, calcio, hierro, cobre, magnesio y otras. La mayoría de estos elementos pueden dar lugar a fenómenos de inestabilidad, aunque el más importante es el debido al catión potasio. Éste es capaz de formar una unión con el grupo carboxílico del ácido tartárico, formando bitartrato potásico. Al alcanzar una determinada concentración de bitartrato potásico es posible que precipite, lo que conlleva a una disminución de la acidez total y un ligero aumento del pH del vino.

Existen procesos cuyo objetivo principal es inhibir la precipitación del bitartrato potásico fundamentalmente, aunque algunos no son del todo estables en el tiempo. Dentro de los tratamientos más extendidos en la actualidad se pueden citar: tratamiento con frío, tratamiento con frio en continuo, electrodiálisis, carboximetilcelulosa, o empleo de ácido metatártrico.

La técnica del intercambio catiónico

Autorizadas por la O.I.V., según la resolución Oeno 43/2000, y por la UE según el reglamento 606/2009, es necesaria una inversión menor que en el resto de técnicas, obteniéndose resultados excelentes, un ligero aumento de la acidez total y una ligera disminución del pH.

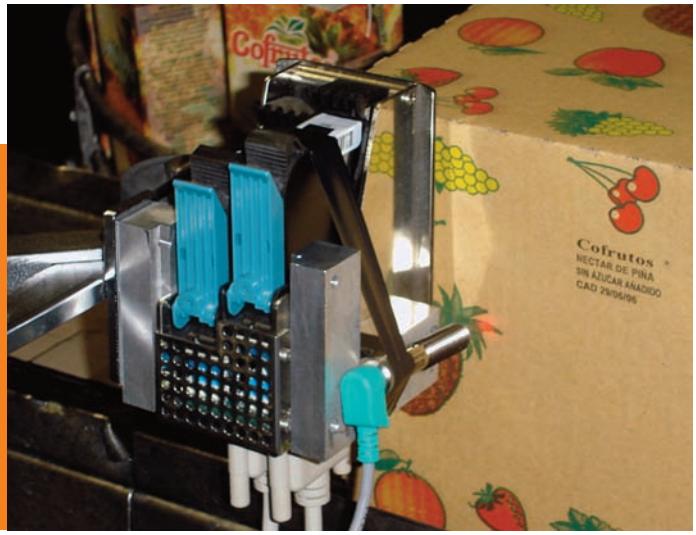
El principio de funcionamiento se basa en el intercambio de cationes disueltos en un medio líquido por otros cationes (fundamentalmente de la misma carga) soportados sobre un lecho fijo. En el caso que nos ocupa, se trata de capturar cationes K+ y sustituirlos por protones (H+). De este modo, se evita la formación de bitartrato potásico, favoreciendo la presencia de ácido tartárico. Una característica importante de la resina debe ser la selectividad, esto consiste en eliminar de manera selectiva el catión que se desea, respetando al máximo otros cationes presentes en el medio. Cuando se trabaja con un medio que contiene distintos cationes, como es el caso del vino, la selectividad es muy importante.

Agrovin, después de un proceso de I+D que comenzó en 2005 ha dispuesto de una resina específica acompañada de un proceso especial de activación y un sistema denominado FreeK+, de modo que se garantiza una elevada selectividad por el catión potasio y una estabilidad tartárica respetuosa con el vino. ■

Trébol Group presenta soluciones de codificación y marcaje

Trébol Group, distribuidor oficial de los equipos Hitachi en España y Portugal, se presenta en Enomaq 2013 ofreciendo su amplia gama de sistemas de codificación y marcaje adaptados al sector vinícola y oleícola.

Pabellón 5, stand D11



Nueva serie Hitachi RX

Para la impresión en embalaje primario como botellas de vidrio o PET para fechas de caducidad, fabricación y códigos de trazabilidad, presentan su exitosa serie RX-S. Los equipos Hitachi son los únicos inkjet fabricados en Japón, donde los estándares de calidad son los mayores del mundo, ofreciendo unas características de impresión que los sitúan a la vanguardia del mercado. La elección de la serie Hitachi RX se puede justificar por:

- En un sector donde se trabajan con velocidades de producción muy elevadas, es un nuevo software de alta velocidad que permite imprimir hasta un 35% más rápido con alta calidad de impresión. Hasta 2513 caracteres por segundo.
- La más fiable y robusta de todas las impresoras inkjet del mercado. Los equipos Hitachi son los únicos que ofrecen 5 años de garantía.
- La impresora con el consumo más bajo de disolvente, reduciendo de forma drástica los costes operativos de marcaje: 1,5 ml/hora con tintas libres de MEK.
- Amplia gama de tintas de gran calidad garantizan la adherencia en materiales como vidrio, PET, capsulas, etiquetas impermeables y en condiciones ambientales de humedad.
- Impresora con pantalla táctil de serie. Con una pantalla a color de 10", su manejo es tan sencillo que cautiva a los operarios de las plantas de producción.
- Respetuoso con el medio ambiente: única empresa de marcaje neutro en emisiones de CO_2.
- Capacidad de imprimir hasta 5 líneas de texto.
- Posibilidad de hasta 6 metros de manguera para aplicaciones más complejas, garantizando flexibilidad y adaptabilidad a cualquier línea de producción.

Marcaje de embalajes con HP

Adicionalmente a Hitachi y como complemento a este, Trébol Group presenta impresoras basadas en tecnología HP (Hewlett Packard) para el marcaje de cajas de embalaje como un sustituto a la etiqueta con claras ventajas sobre ella. Los principales beneficios de la tecnología HP son la gran calidad de la impresión, el bajo coste de marcado, la limpieza y la ausencia de mantenimiento, ya que cada vez que se cambia un cartucho, se reemplaza el cabezal completo.

Los diferentes controladores que ofrece la solución HP permiten imprimir desde las aplicaciones más sencillas, hasta las más complejas, asegurando una completa conectividad en red y otros dispositivos externos. ■

NUEVA SERIE RX

HITACHI
INK JET PRINTERS

El mejor sistema de codificación y marcaje

FIABILIDAD: Único equipo que ofrece 5 años de garantía.
AHORRO: El más bajo consumo de disolvente: 1,5 ml/hora con tintas libres de MEK.
ALTA VELOCIDAD: Hasta 2513 caracteres por segundo.

Trebol group

www.trebolgroup.com 915 398 142

VISITENOS EN EL PABELLON 5 - STAND 11

ENOMAQ
www.enomaq.es 2013

Una nueva despalilladora-estrujadora, gran novedad de In Via

Industrias Via no falta a su cita con Enomaq y presenta algunas de sus últimas novedades incorporadas a su amplio catálogo de productos. Destaca la despalilladora-estrujadora, modelo 60, para un despalillado tipo canasta profesional. Además, en el stand también se pueden encontrar algunos de los déposito apilables de acero inoxidable que comercializa y el nuevo sistema de clarificación de mostos ViaMost.

Pabellón 4, stand D/E 27-32

Despalilladora, modelo 60, de In Via.

Depósitos apilables en inox 304 de In Via.

Con una estructura realizada completamente en acero inoxidable AISI 304 y punto de apoyo en nylon con cierre de llave, la despalilladora-estrujadora, modelo 60, permite un despalillado tipo canasta profesional con profundo agujero y la superficie estampada hilvanado. La dimensión del agujero es de un diámetro de 24 mm (bajo pedido se pueden realizar de 18 a 32 mm), mientras que el diámetro de la cesta de despalillado es de 300 mm. La cesta se suministra con un tornillo de caucho para introducir la uva hacia el rodillo y para limpiar la máquina.

La altura de descarga bajo rodillos es de 430 mm, mientras que en montajes sin los rodillos de 710 mm. Con una longitud total de 1.600 mm, el rodillo es de goma con perfil circular, de 550 mm de longitud, con dos volantes para ajustar la distancia entre rodillos. El eje del despalillado también es de acero inoxidable con puntas de goma. El motor es de 1,8 kW, con variador de velocidad electrónico, con un inversor que trabaja a la velocidad del eje de despalillado. El panel de control está montado sobre un soporte para facilitar el lavado y la limpieza del sistema. La alimentación necesaria es de 380V 50Hz trifásica o monofásica 220V 50Hz. La velocidad es variable desde 450 hasta 650 rpm. Para la limpieza, la tolva puede abrirse con pistón de gas, siendo el eje y el aro desmontables. Los rodillos pueden abrirse, y todos los engranajes que están en contacto con las uvas están hechos de acero inoxidable AISI 304, de fácil acceso y fácil limpieza.

In Via presenta también en Enomaq los depósitos apilables cuadrados, fabricados en inox 304, con boca superior y válvulas inox frontal. Se trata de depósitos que permiten el fácil apilamiento a través de toro, con refuerzo inferior, garantizan estabilidad y ahorran espacio en el almacenaje del vino, aceite, etc.

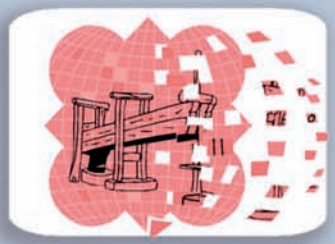
Su estructura está específicamente diseñada para aprovechar el máximo de espacio. Existe la posibilidad de incorporar a los depósitos accesorios como grifos de nivel, grifos sacamuestras, boca inferior, etc.

Finalmente, no falta en Zaragoza el nuevo sistema de clarificación de mostos de In Via: ViaMost. Con él se puede clarificar mostos en tiempo récord; sin bentonitas, ni productos químicos; sin refrigeración de mosto, funcionando a temperatura ambiente; con un gran aprovechamiento del mosto; máxima aportación de aromas; un fácil manejo y traslado; y un consumo mínimo de nitrógeno. Para producciones entre 100 y 400 hl/h. ■

ViaMost, el nuevo clarificador de mostos.

Soluciones desde 1912

In VIA



Via - Eno

Via - Oli

Via - Cava

Via - Beer

In VIA

Avda. Tarragona 148.
Pol.Ind. Domenys II
08720 Vilafranca del Penedés.
Barcelona.
Tel. 93 890 24 18
Fax. 93 817 28 44
E- Mail: info@invia1912.com
www.invia1912.com

ENOMAQ 12-15/02/2013 ZARAGOZA (España-Spain)

OLEOMAQ 2013 www.oleomaq.com 12-15/02/2013 ZARAGOZA (España-Spain)

Pabellón 4.
Calle D-E 27-32

TDI presenta sus últimas novedades en analítica para enología

Un año más, TDI, Tecnología Difusión Ibérica, está presente en Enomaq. En esta ocasión, la compañía barcelonesa presenta en su stand de 117 metros cuadrados sus dos grandes novedades para este año: los últimos modelos de Miura y Bacchus 3.

Pabellón 4, stand C/D 12-22

Analizador automático Miura.

Por un lado, el analizador automático Miura cuenta con un sistema de movimentación rotatorio. La relación calidad precio y prestaciones que ofrece son superiores a los sistemas 3 ejes (XYZ) convencionales. No precisa un ajuste al inicio de cada serie. Además, proporciona un lavado automático de cubetas de reacción y análisis con lo que garantiza la autonomía analítica continua y supone un ahorro importante en tiempo y fungibles desechables. Gracias a su fotómetro de alta calidad no es necesario realizar alineamientos entre las series durante la rutina. Otros sistemas del mercado se tienen que ir corrigiendo para intentar contrarrestar las bajas calidades de los fotómetros incorporados.

El sistema fluídico es otro de los puntos mejorados respecto a sus antecesores o competidores. El Miura incorpora un pistón cerámico con un rango mucho más preciso (0-500 l), con lo que es capaz de dosificar hasta 1 l de muestra. Esto garantiza el bajo consumo en todos los parámetros, a diferencia de otros modelos que no pueden bajar de los 2-3 l de dosificación. La aguja que incluye, fabricada en teflón, cuenta con sistema antichoque para minimizar accidentes y está concebida para ser cambiada por el propio usuario.

Como el resto de la gama, el nuevo Miura incorpora refrigeración de la zona de reactivos. Las últimas tecnologías que aplica TDI en la fabricación de sus reactivos hacen que éstos sean mucho más estables que antes; no obstante, está demostrado que un buen sistema de refrigeración retrasa el envejecimiento de los mismos. Otra gran virtud que diferencia al Miura de sus homólogos del mercado es su alta calidad en los componentes electrónicos. Por ejemplo, hay una carta electrónica específica para las diversas funciones: movimentación, lectura, fluídica, etc. El conjunto resulta mucho más robusto, pues cada carta electrónica tiene su propia función asignada.

Bacchus 3, la otra gran aportación para el mundo del vino

Otra de las grandes novedades que TDI expone en Enomaq es el nuevo Bacchus 3 MultiSpec (IRTF-UV-Vis). Entre sus principales características destaca su diseño modular, ya que el Bacchus 3 está compuesto de diferentes módulos para facilitar su rápida y fácil reparación o substitución, disminuyendo considerablemente los costes de mantenimiento. Gracias a su concepción y diseño compacto permite la posibilidad de poder trasladar el equipo sin necesidad de personal específico y de esta forma ubicarlo en el lugar más adecuado, ya sea en recepción o en laboratorio. Asimismo, su amplia biblioteca de calibraciones facilita el desarrollo de nuevos parámetros sin costes añadidos.

El Bacchus 3 es el único analizador enológico dotado de interferómetro del tipo Michelson, de barrido rápido y desplazamiento neumático por colchón de aire generado por el propio equipo. Además del detector estándar, lleva un detector de infrarrojo próximo y otro detector del intervalo Visible-NIR, controlando instantáneamente el exceso de vapor de agua en el ambiente y el control de la energía. Incorpora además alineamiento automático y alineamiento digital continúo, espejos macizos tallados en bloques de aluminio, fuente infrarroja de cerámica y refrigerada por aire y convertidor analógico-digital de 24 bits reales de alta velocidad. ■

El nuevo analizador enológico Bacchus 3.

La prensa neumática PHN 34/A .

Una gran gama de máquinas de MPB, presente en Enomaq

Pabellón 5, stand B/C 7-16

Bomba de vendimia BV 50.

Maquinaria para Bodegas, empresa alavesa dedicada a la fabricación y automatización de maquinaria de recepción, prensado y distribución de vendimia, no podía faltar a una cita tan importante para el sector como Enomaq. En la cita bienal de Feria de Zaragoza, el equipo comercial de MPB presenta las siguientes máquinas:

- Bomba de vendimia MPB Mod. BV50 Inox
- Despalillador MPB Mod. S-50 Inox
- Trituradora desplazable MPB Mod. TR50 Inox
- Sulfitómetro automático MPB Mod. SFA Inox
- Prensa neumática MPB Mod. PHN 34/A Inox
- Prensa neumática MPB Mod. PHN 12/A Inox
- Tomamuestras para uva MPB Mod. PCH
- Bomba Monho rotor helicoidal MPB Mod. BMO-25
- Bomba de pastas, rotor elíptico MPB Mod. M-4. ■

Rotas Ibérica lleva el glamour a Enomaq con la nueva etiqueta con brillante

La etiqueta con brillante es un producto especial Rotas que se diferencia notablemente de las otras etiquetas del mercado llamando la atención del consumidor por el brillante aplicado que da valor añadido. Se puede aprovechar la tonalidad para efectos metalizados muy reales o bien cubrir total o parcialmente con colores brillos, semi-brillos, mate, aterciopelados, etc. También se puede combinar con otros efectos estéticos y/o especiales.

Pabellón 5, stand B/C 17-22

La nueva etiqueta con brillante de Rotas permite relieves mucho más altos y duraderos que en las etiquetas habituales. Las etiquetas mismas presentan un grosor muy elevado.

Se trata de una lámina metálica flexible, de tonalidad plata brillo. El material es específico para la particular decoración con brillante. Las etiquetas obtenidas son generalmente destinadas a productos de alta gama, generalmente vinos, espumosos y licores. Las ventajas las encontramos en el alto grado de brillo (cuando es requerido); buena estabilidad dimensional; alta resistencia a la tracción, a roturas y rigidez; posibilidad de relieves muy marcados y duraderos; un elevado grosor de la etiqueta; y el alto valor añadido que ofrece al producto.

El adhesivo es permanente transparente, con una composición de dispersión acrílica. Ofrece una excelente transparencia, estabilidad UV y buena resistencia al agua después del etiquetado. Además tiene buenas propiedades de adhesión y resistencia al calor. Duración de 2 años desde su producción a 20 °C y H.R. 50%.

El formato en que Rotas ofrece estas etiquetas es en un rollo para su aplicación automática. La cantidad aproximada es de unas 1.000 etiquetas por bobina, según formato. Para cuidar el producto se embala en cajas de 2-3 rollos y cada rollo es protegido por un sistema especial que lo sujeta evitando daños accidentales durante el transporte.

Actualmente, y a pesar de su reciente introducción en el mercado, ya existen tres bodegas que están utilizando las etiquetas con brillante Rotas. Se trata de las marcas italianas Borgo Molino, La Tordera y Fantini.

Ind. Mec. Fabregat presenta la nueva encajadora WA-720F

Pabellón 3, stand HG-GF 15-26/16-26

Ind. Mec. Fabregat no falta a su cita con Enomaq donde presenta la nueva WA-720F. Se trata de una encajadora Wrap-Around con una producción de 720cajas/hora, unas dimensiones de máquina muy reducidas y una gran fiabilidad en el trabajo. Completado con un sistema de paletizado (robot o control de ejes), asegura una solución compacta y económica.

MF, que hasta ahora solo había apostado por la manipulación de producto, entra de esta forma en el mercado de la manipulación de cartón tanto en formato Wrap-Around como en formato B1.

INDUSTRIAS
céspedes

TRES DÉCADAS DEDICADAS A LA FABRICACIÓN DE CUBAS EN ACERO INOX

Experiencia

Acumulando una experiencia con más de 30 años al servicio del universo del vino, Industrias Céspedes tiene ejercido una profunda influencia en todo lo que se relaciona con la modernización y progreso de la técnica de producción de este noble producto.

A lo largo de todo este tiempo y fruto de una profunda colaboración con las personas que se dedican al vino, se perfeccionaron técnicas de fabricación, se seleccionaron las mejores materias primas, se ajustaron los procesos productivos y de control de calidad, todo esto resultado de la atención prestada a los detalles, sugerencias de nuestros clientes y del sentido de perfeccionamiento intrínseco que nos lleva a intentar hacer siempre lo mejor de la mejor manera.

Evolución técnica

La atención prestada en nuestra empresa a la evolución técnica le ha permitido permanecer en la vanguardia de la industria, bien mediante la selección de los mejores equipos que se fabrican en todo el mundo o bien incorporando en todos los productos que se fabrican en nuestras instalaciones los más avanzados conceptos y materias primas, teniendo siempre como objetivo final la satisfacción total de las necesidades de los elaboradores de vino. Nuestras cubas son el ejemplo elocuente de lo anteriormente dicho. Una visión poco atenta no encontrará diferencias significativas relativamente a las da competencia pero un análisis más pormenorizado detectará que las soldaduras interiores - realizadas por soldadores homologados - están totalmente pulidas con la misma calidad de acabado que las exteriores, haciendo que los procesos de higienización sean más eficaces y rápidos, economizando tiempo y dinero y garantizando así la conservación del vino; de igual manera, todos los cantos poseen una forma redondeada a modo de evitar la acumulación de residuos bacterianos o tartáricos, facilitando una vez más la limpieza, favoreciendo el ahorro e incrementando la calidad del producto contenido. La robustez nos merece igualmente lo mejor de nuestras capacidades técnicas y por eso sobredimensionamos el espesor del acero y así con nuestras cubas no hay deformaciones.

La calidad del acero utilizado (AISI 316)

Garantizamos nuestras cubas siempre y incondicionalmente, mediante un certificado, la calidad del acero utilizado (AISI 316), así como en todo lo que se refiere a los accesorios. Las cubas Céspedes son el Ex Libris de nuestra empresa. Así que Industrias Céspedes se presenta delante de todos con la humildad propia de quién sabe que solamente aprendiendo todos los días se puede mejorar, pero consciente de que el camino recorrido no ha sido en vano.

En cada cliente vemos un amigo y en cada amigo un compañero
sin lo cual ningún camino vale la pena.
Así es Industrias Céspedes.

DISPONEMOS TAMBIEN DE TODO TIPO DE MAQUINARIA PARA BODEGAS

www.icespedes.com
Polígono Industrial Chan da Ponte, 36450 Salvaterra de Miño (Pontevedra)
986 658 526 | icespedes@icespedes.com

Iberlact VC, la gama de equipamiento para el sector vitivinícola

Junto a los otros departamentos y partiendo de la gama alta de equipos 'pharma & lácteos', Iberlact ha desarrollado los equipos para el sector vitivinícola teniendo como objetivo no reducir la calidad constructiva de sus equipos. Dentro de la gama Iberlact-VC se encuentran numerosos equipos para aplicaciones como: tanques de almacenamiento con adición y ajuste de gas y pH; compactos de recepción (trazabilidad); desaireadores; prefiltración de pulpa y hollejos; desbacterización de vinos y mostos; reducción o ajuste del porcentaje de glucosa; reducción o ajuste del porcentaje de alcohol; ajuste de brix en continuo; concentradores de mosto y vino; pasteurizadores y esterilizadores; producción de vino sin alcohol; recuperación de aromas; y dosificación en continuo de auxiliares.

Pasteurizador de vino Iberlact.

Pasteurizadores de vino

Uno de los equipos más destacados de la gama Iberlact son sus pasteurizadores de vino, que se diseñan y fabrican según los requerimientos del cliente, con intercambiador de calor de placas, con intercambiador tubular, de funcionamiento manual, semiautomático, completamente automático, con cumplimiento de normativa FDA, etc.

Los equipos se diseñan en función del espacio existente y van premontados sobre un bastidor, con lo que su conexión y puesta en marcha son prácticamente inmediatas.

Tanques de almacenamiento y de proceso

Iberlact dispone de la calificación ISO para la fabricación de toda la gama de silos, depósitos, tanques de almacenamiento, fermentadores y tanques de proceso, que se diseñan en tamaño y capacidades específicas para cada cliente y proyecto, bajo la normativa que se precise (CE, 3A, FDA u otras).

Además, proporcionan la mejor tecnología para almacenaje y tratamiento de todo tipo de ingredientes, ya sean sólidos, en polvo, granulados o líquidos. Los tanques pueden ser sanitarios, enchaquetados, con agitador superior o lateral, con transmisor de nivel, aislados, etc.

La gama incluye silos de almacenamiento, tanque de mezcla, tanques de proceso, fermentadores sanitarios, reactores de fermentación grado CE, FDA ó Pharma. ■

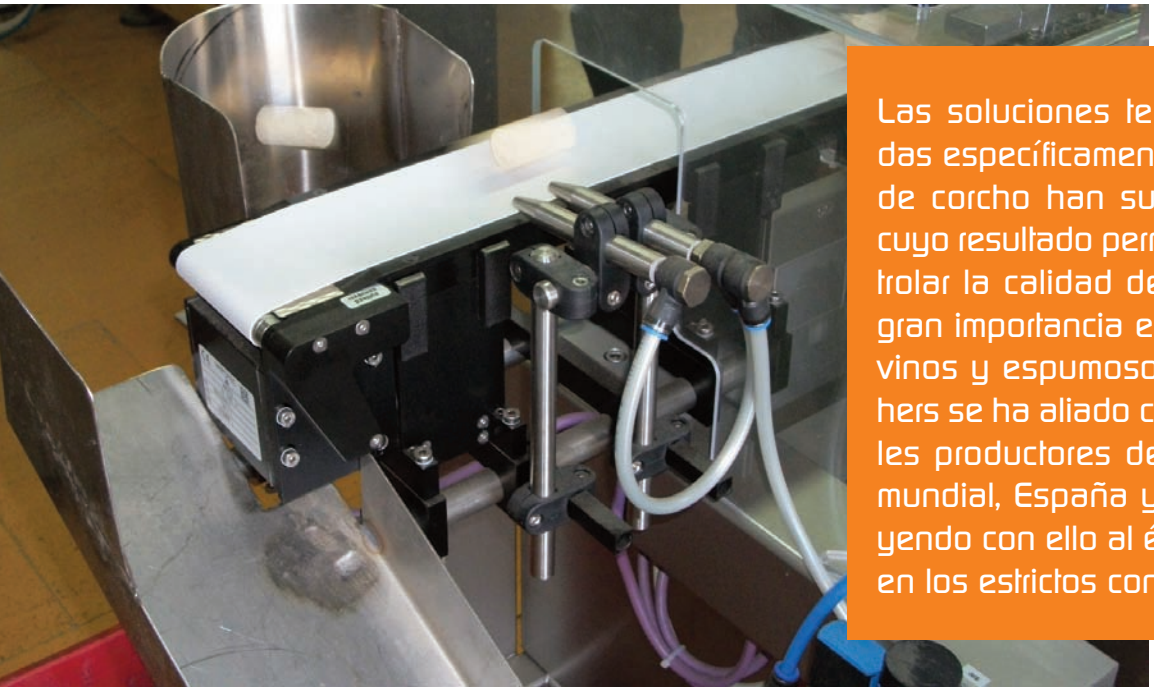
Iberlact

EQUIPAMIENTO PARA LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

- PLANTAS DE CONCENTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN POR MEMBRANA: OSMOSIS INVERSA, NANOFILTRACIÓN, ULTRAFILTRACIÓN Y MICROFILTRACIÓN.
- TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PLANTAS DE PASTEURIZACIÓN, TERMIZACIÓN, ESTERILIZACIÓN, ETC.
- AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS Y SISTEMAS DE TRAZABILIDAD MEDIANTE SCADA.
- LÍNEAS DE RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN.
- UNIDADES C.I.P.

C/ Iplacea, nº 10, nave 1.4. - Pol. Ind. Las Matillas
28803 Alcalá de Henares (Madrid)
T. +34 918 770 829 - F. +34 918 893 887
iberlact@iberlact.com
www.iberlact.com

Control de calidad para el tapón de corcho



Las soluciones tecnológicas diseñadas específicamente para los tapones de corcho han supuesto un desafío cuyo resultado permite asegurar y controlar la calidad de este producto, de gran importancia en la maduración de vinos y espumosos. OCS Checkweighers se ha aliado con los dos principales productores de corcho de ámbito mundial, España y Portugal, contribuyendo con ello al éxito de sus clientes en los estrictos controles de calidad.

Cuando se trata de producción y calidad, y cuando el producto a controlar es el tapón de corcho, la adaptación a las especificaciones del cliente es crucial. La producción del tapón de corcho se realiza a altos rendimientos –hasta 18.000 unidades/hora– y su forma cilíndrica supone un claro desafío para cualquier sistema de control en dinámico. A la vista de estas características, la industria del corcho necesitaba optimizar sus controles de calidad, a través de una solución a la medida de sus necesidades: pesar un producto muy ligero a velocidades altas, evitando movimientos no deseados, turbulencias y rechazos incorrectos.

El fabricante alemán OCS, que acumula más de 20 años aportando soluciones de pesaje dinámico de calidad y dando respuesta a muy diferentes problemáticas del entorno de producción, ha encontrado en este sector la oportunidad de demostrar que sus equipos cuentan con una gran la versatilidad.

El control de los tapones de corcho plantea una problemática directamente relacionada con la propia naturaleza del material y de su proceso de producción. El control de peso se instala normalmente tras un vibrador, que alimenta a la pesadora con los tapones. Las vibraciones producidas por esta estación deben ser reducidas a cero, ya que la precisión de la pesada debe ser máxima. Las bandas de este tipo de equipos han sido diseñadas de forma que absorben estas turbulencias, permitiendo que el producto haga el recorrido hacia la banda de pesaje de forma totalmente estable.

Las bandas utilizadas, que han recibido un tratamiento especial y a las que se les ha dado forma de cuna, recogen el producto y lo transportan en el centro de la superficie evitando que rueden o se muevan mientras son transportados.

El correcto control depende además de la precisión y resolución del corazón del sistema: la célula de carga. La tecnología (EMFR) permite a las células devolver el valor de la pesada en un cortísimo tiempo de respuesta, una extraordinaria precisión, y una gran repetibilidad (autotara a 0 para volver a pesar el siguiente producto). Esto a su vez permite altas cadencias y rendimientos (por encima de 300 productos por minuto).

También es habitual la clasificación del producto según composición y naturaleza, diferenciando así por calidades (trefí, aglomerado, gemelo, …). Estos equipos hacen posible establecer hasta cuatro límites diferentes, pudiendo discriminar por calidades y destinar el producto a diferentes producciones.

Todos los datos del proceso de pesaje son almacenados en el sistema, de manera que las estadísticas pueden ser consultadas rápidamente e incluso extraerse en memorias portátiles para su posterior análisis.

En cuanto al entorno de producción propio del sector, suele preocupar cómo responden los equipos ante el polvo y residuos que flotan en el aire. El fabricante germano resuelve este inconveniente mediante la instalación de carcasas protectoras especialmente diseñadas, así como encapsulando sus células y servomotores contra el polvo.

Soluciones tecnológicas como las ideadas por OCS permiten controlar el 100% de la producción, aprovechando al máximo el producto y optimizando todo el proceso. Lo más probable es que a corto plazo encontrar este tipo de equipos sea algo más que frecuente entre las líneas de producción del sector corchero. ■

Teycomur Maquinaria

Depósitos asépticos para bodegas y almazaras

Puede obtener más información
llamando directamente
al teléfono 0034 968 68 78 27
o al correo electrónico
info@teycomur.com

TEYCOMUR®
maquinaria

Vincare, el nuevo fungicida anti mildiu sistémico y de contacto para la viña

Comercial Química Massó lanza Vincare, el nuevo fungicida anti mildiu sistémico en gránulos dispersables, compuesto en un 1,75% por Benthiavalicarb-isopropyl y un 50% de Folpet, una nueva materia activa transistémica.

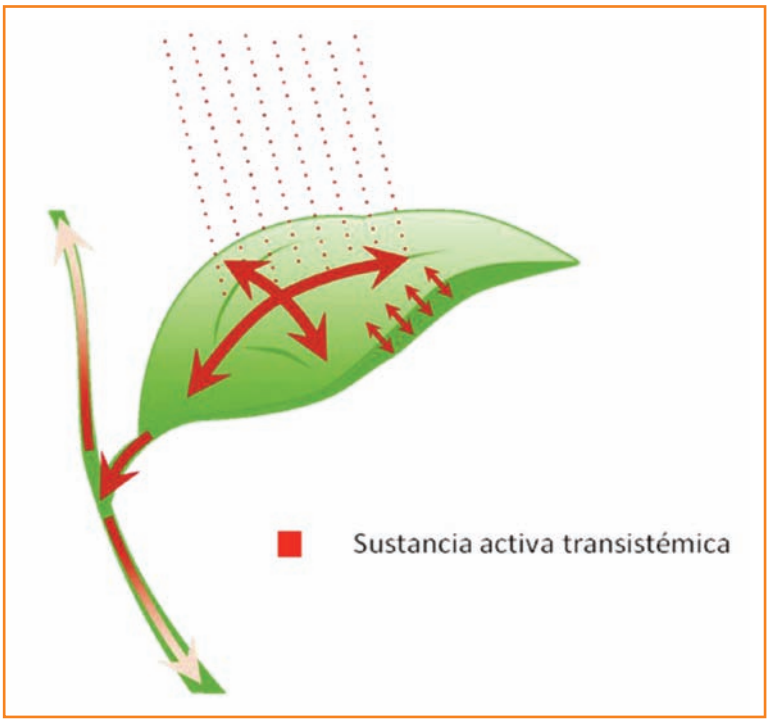
Benthiavalicarb es una nueva materia activa con características transistémicas. La combinación de Benthiavalicarb y Folpet asegura una protección de calidad, eficacia y duración. Ofrece una excelente resistencia a la lluvia y una estrategia 'anti-resistencias' intrínseca gracias a la complementariedad de dos materias activas.

¿Cómo actúa un fungicida transistémico?

La materia activa penetra rápidamente dentro de la planta y se reparte en los tejidos vegetales. Es distribuida en gran medida a toda la planta, por movimiento apoplástico, es decir, célula a célula. Además, la materia activa impide la germinación de las esporas, detiene la formación del tubo germinativo, destruye el micelio ya presente e impide la esporulación. ■

Ventajas de un fungicida transistémico

- Fungicida eficaz de forma preventiva y curativa
- Claramente más eficaz que un fungicida translaminar
- No es lavado por la lluvia



12-15/02/2013

ZARAGOZA
(España-Spain)

ENOMAQ

www.enomaq.es 2013

19º Salón internacional de maquinaria y equipos para bodegas y del embotellado

19th International show of winery and bottling machinery and equipment

Coincide con:
Coinciding with:

FERIA DE ZARAGOZA · afe · ufi Approved Event · GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO · GOBIERNO DE ARAGON

OLEOMAQ 2013 · tecnovid 2013 · Oleotec 2013 · fruyver 2013

CCR propone contenedores en alquiler para la industria del vino

CCR, referencia europea en el alquiler de IBC y cubas de acero inoxidable, propone sus unidades de 800 y 1.000 litros para el almacenamiento y transporte de vino a granel y demás bebidas espirituosas.

Dichos contenedores, construidos en acero inoxidable 304 y/o 316L, soportan una presión de hasta 2bar y están equipados con un sistema de seguridad. Diferentes conexiones alojadas en la tapa superior y un vaciado en 2" DIN completan un equipamiento que puede adaptarse en función de la operativa de cada cliente. Estas unidades con su pertinente homologación CE, son de fácil limpieza y manutención, pudiendo apilarse a dos alturas llenas y a tres vacías, con el consiguiente ahorro de espacio en el almacén.

Con las diversas fórmulas de alquiler a corto, medio o largo plazo que propone la empresa, el cliente siempre dispone de la última tecnología y la cantidad de contenedores apropiados durante el tiempo necesario.

La experiencia de CCR tras muchos años de presencia en el mercado y su política de disponibilidad permanente e inmediata, le permitirá abordar con total tranquilidad el almacenamiento y transporte de sus productos líquidos en condiciones de máxima asepsia y seguridad a la vez que le ayudará a reducir costes.■

Centrífugas & Decanter presenta los nuevos decanter recientemente adquiridos

Centrífugas y Decanter, la histórica empresa murciana dedicada a la comercialización con maquinaria de ocasión dentro del sector de la alimentación, presenta los decanter recientemente adquiridos Westfalia Tipo CA 505, para la limpieza de mostos en continuo.

Con una capacidad de hasta 25.000 l/h, disponen de regulación automática para que los fangos salgan siempre con el máximo grado de sequedad y el mosto con el grado de limpieza deseado.

Centrífugas & Decanter se ha convertido en referencia absoluta a nivel nacional y en una de las empresas más importantes a nivel internacional en la venta de este tipo de equipos reacondicionados.■

Grupo Vento desarrolla un nuevo sistema para obtener vino sin alcohol

La compañía valenciana Grupo Vento ha desarrollado un sistema de deconstrucción del vino mediante el cual se separan los componentes esenciales del mismo en cuatro partes, lo que permite producir vino sin alcohol sin perder el resto de cualidades organolépticas del producto. Durante el proceso de evaporación y destilación se consigue separar el vino en cuatro de sus componentes esenciales; los sulfurosos, los aromas volátiles, el alcohol y los aceites esenciales.

El proceso de destructuración del vino está basado en una combinación de evaporación, destilación y desulfitación a temperatura baja que permiten combinar las partes resultantes y obtener una bebida a base de vino sin alcohol, con una graduación alcohólica ajustada o un caldo más aromático y con menos cantidades de SO2. Además, este sistema permite mejorar la composición de añadas que por unos motivos u otros no hayan salido como el enólogo esperaba

El incremento de la demanda de bebidas sin alcohol ha aumentado durante los últimos años sobre todo gracias al camino recorrido por la cerveza sin alcohol. Se trata de un producto con gran potencial de desarrollo en el mercado de los países árabes y el de las personas que no pueden tomar alcohol por prescripción médica como los diabéticos y las embarazadas.

Actualmente Grupo Vento ya ha desarrollado una planta piloto y se encuentra en conversaciones con diversas bodegas valencianas para implantar el sistema. Además la compañía ha abierto delegación en Francia que es uno de los países con más potencial en la industria vitivinícola y con relaciones más estrechas con los países árabes. ■

GRUPO VENTO | Diseño y fabricación de maquinaria industrial

PARA LA FABRICACIÓN DE MOSTOS Y ZUMOS:
DESULFITACIÓN | CONCENTRACIÓN
RECTIFICACIÓN | DEPURACIÓN DE AGUAS
PARA INDUSTRIA ALCOHOLERA:
DESTILACIÓN | SECADEROS | ALAMBIQUES
DEPURACIÓN DE VERTIDOS
I+D+i RENTABILIZAMOS SUS INTALACIONES

IN DETEC Tecnología Industrial
VENTO Maquinaria Industrial

La experiencia de un gran grupo

P. I. Fuente del Jarro
Ciudad de Elda, 11
46988 Paterna, Valencia

96 134 06 63
www.grupovento.com

MMG Maquinaria, especialista en maquinaria de ocasión

MMG Maquinaria es especialista en el mundo de la maquinaria de ocasión gracias a la confianza que los clientes han depositado en esta empresa murciana. Actualmente se dedica a la venta de maquinaria usada para alimentación, laboratorios, cosmética, depósitos, etc. El objetivo es mejorar y trabajar para poder seguir ofreciendo los productos más especializados para cada uno de los procesos solicitados.

MMG Maquinaria asesora a sus clientes para encontrar la maquinaria para la industria alimentaria que más se ajuste a sus necesidades. ■

El tapón sintético Supercap, ahora disponible en nuevos colores

El tapón Supercap nació para satisfacer los requisitos que otros sistemas de cierre aún no habían logrado garantizar. Las ventajas son evidentes: no contamina el sabor del vino, no está sujeto a roturas ni se desmigaja durante el descorche, y asegura un óptimo rendimiento gracias a su elevada elasticidad.
Compuesto de materiales termoplasticos expandidos, cuidadosamente combinados en sus debidas proporciones, y sometido a un sistema de producción controlado según la Norma UNI ISO 9001, Supercap garantiza el mantenimiento de sus dimensiones, dureza y retorno elástico. El Supercap Evolution posee un cierre sintético especial creado expresamente para vinos de rápido consumo, y ha sido estudiado para ofrecer el mejor compromiso económico y fiabilidad. Además ahora está disponible en una amplia gama de colores.
Todos los componentes de los tapones Supercap respetan la'Lista Positiva' que regula el uso de los materiales empleados en la producción del packaging para el contacto con alimentos según la Directiva CEE y FDA. No contienen agentes expandentes hidrocarburados como el isobutano y/o isopentano.

Botería Torner estrena nueva web

Botería Torner inicia este 2013 con su nueva web, una herramienta para que tanto clientes como curiosos puedan conocer al detalle la historia de esta tonelería con casi 300 años de historia. A través de la página se pueden descubrir las instalaciones, situadas en la localidad barcelonesa de Sant Cugat Sesgarrigues, el proceso de fabricación de las barricas, además de la primerísima calidad de los materiales con los que se fabrica.

Botería Torner dispone de lo último en barricas de roble americano, francés y húngaro con capacidades de 225, 300 y 500 litros, aunque la tonelería fabrica también barriles de menor o mayor capacidad, ajustándose a las necesidades del cliente.

Torner ha valorado siempre la tradición. Por ese motivo, aunque ha invertido en la inclusión de maquinaria para poder reducir costes, nunca se ha planteado modificar el proceso de producción artesanal e instaurar métodos en cadena. La producción de la empresa barcelonesa es de unas 6.000 barricas anuales, la mayor parte de ellas construidas en roble americano procedente de Pennsylvania, Kentucky y Missouri. Aunque también se utiliza roble francés y húngaro, suponiendo ambas variedades un 40% de la producción aproximadamente. La procedencia de la madera está siempre garantizada por certificados de origen.■

EuroVin, el software que evoluciona con el sector

Visual Software fue la primera empresa en desarrollar un ERP que aporta una solución íntegramente pensada para el sector vitivinícola, y que da respuesta a las necesidades de información y organización de todas las áreas de una bodega. Desde su primera instalación en 1994, Visual Software ha dedicado sus esfuerzos en mantener a EuroVin como referente para la industria vitivinícola, incorporando cuantas mejoras ofrecen los múltiples y rápidos cambios tecnológicos.

Con instalaciones en la práctica totalidad de denominaciones de origen españolas, además de en importantes bodegas de América latina, y 20 años al servicio del sector, su equipo humano posee un completo conocimiento de la problemática concreta del sector. La trazabilidad forma parte de EuroVin desde su nacimiento, no como respuesta a un reglamento, en aquel entonces inexistente, sino como consecuencia lógica del deseo de dotar a los enólogos de una herramienta válida para el correcto desempeño de sus funciones. Además de cumplir sobradamente con las exigencias del reglamento europeo 178/2002, EuroVin aporta la trazabilidad documental exigida por las estrictas normas de homologación ISO, y permite aplicar sin esfuerzo sistemas APPCC de control y llevar a la empresa hacía un sistema de gestión de la calidad, lo cual permite a las bodegas que lo utilizan recibir la correspondiente certificación.

Utilizar un solo programa para cubrir desde la gestión de fincas hasta la venta del vino permite a las bodegas disponer en todo momento de toda la información necesaria totalmente integrada, permitiendo a los equipos directivos de cada una de ellas centrarse en el análisis de los datos, al tiempo que se eliminan duplicidades de información y trabajo, y se agiliza enormemente el análisis de cualquier dato.

EuroVin está compuesto por una serie de módulos que pueden ser adquiridos a medida de las necesidades y posibilidades de cada bodega. Gracias a esta modularidad, y a su tarifa de precios escalada, EuroVin está funcionando en todo tipo de bodegas, desde pequeños elaboradores familiares, hasta grandes compañías con importantes cuotas de mercado nacional e internacional.■

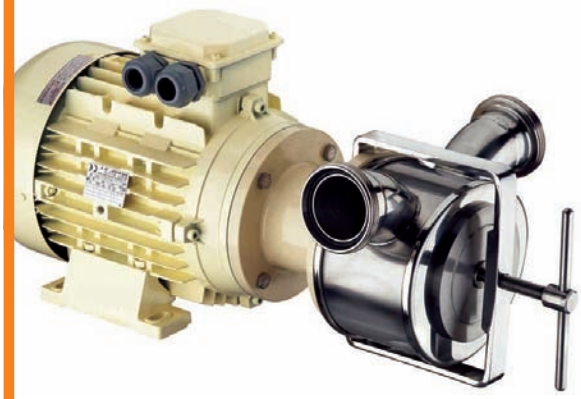
Fortuny Maquinaria presenta la filtración ortogonal MicroFlex

Fortuny Maquinaria, representante de Diemme Enologia SpA para Cataluña, presenta la filtración ortogonal Microflex. Esta filtración se basa sobre el principio de la filtración directa. La dirección del flujo principal es ortogonal con respecto de la superficie de la membrana de filtración. El filtro MicroFlex utiliza cartuchos filtrantes estándar. El filtro es altamente automatizado gracias al software IntelliFlex que resolve tdas las problemáticas vinculadas a las normales filtraciones con cartuchos.

El sistema destaca por una buena higiene en su instalación; elevada automatización; baja turbiedad del filtrado; coste de inversión inferior respecto a la filtración tangencial; adecuado a todas las filtraciones de bodega; unos costes de lavado contenidos; un gran ahorro energético; gran calidad del producto; y un medio filtrante muy económico.

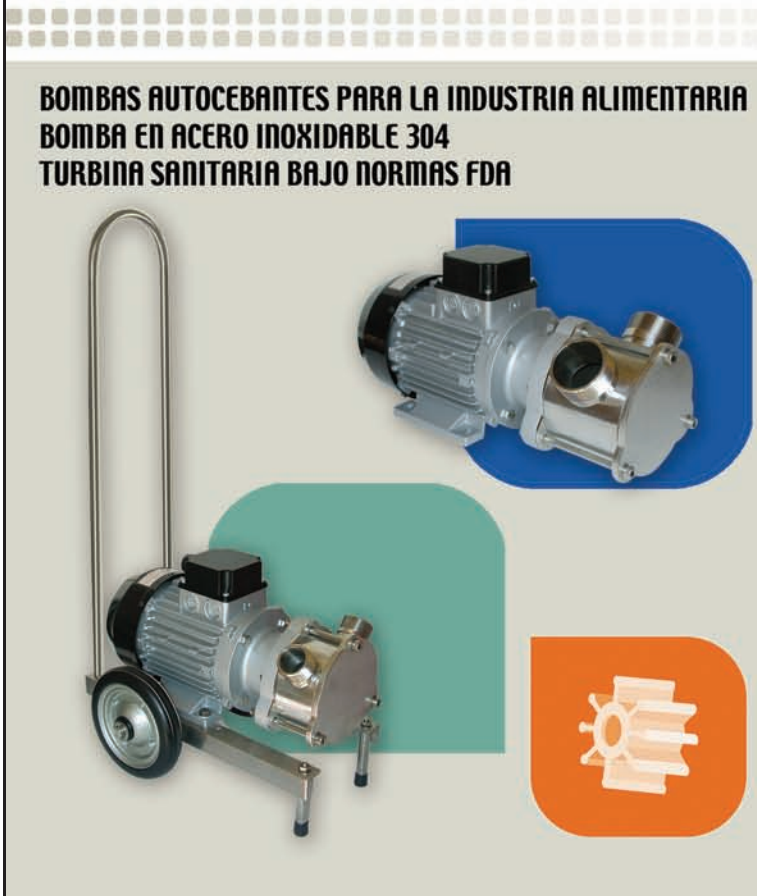
Además, Fortuny Maquinaria comercializa otros productos de Diemme Enologia como mesas vibrantes, cintas de selección, despalilladoras Kappa, líneas continuas (a petición), prensas verticales Vintage, prensas a membrana, prensas a membrana sistema Neutral 2, vinificadores horizontales mod. Classic, bombas helicoidales, bombas peristálticas, etc.

Bombas Yunk presenta su nueva 'Serie Sanitaria' de bombas autocebantes



Bombas Yunk, empresa barcelonesa especializada en la fabricación de electro bombas autocebantes de paletas flexibles, presenta entre sus últimas novedades la 'Serie Sanitaria', una gama de bombas de turbina flexible especialmente diseñada para solucionar las necesidades de trasiego de líquidos en la industria alimentaria. Los cuerpos de las bombas están fabricados íntegramente en acero inoxidable 316 L.

La turbina está fabricada en nitrilo sanitario, con certificado según las normas FDA del Laboratorio General de Ensayos e Investigación de la Generalitat (L.G.A.I.). Las bombas sanitarias aportan una gran facilidad de limpieza, permitiendo su desmontaje en pocos segundos y sin necesidad de herramientas. Su estudiado diseño permite una total visualización de todas las partes en contacto con el producto, ya que no existen puntos ciegos donde puedan desarrollarse las bacterias.■



INDUSTRIAL GABER, s.a.

C/ Milà, 6 E · 08291 Ripollet Barcelona (España)
E mail: antonio@i-gaber.com
http://www-i-gaber.com

Tapón cabeza de:
• Plástico
• Madera
• Metal

Tapones cilíndricos corcho:
• Natural
• Colmatado
• Aglomerado
• Micro

Especialidades:
• Cónicos
• Colmatados
• Aglomerados

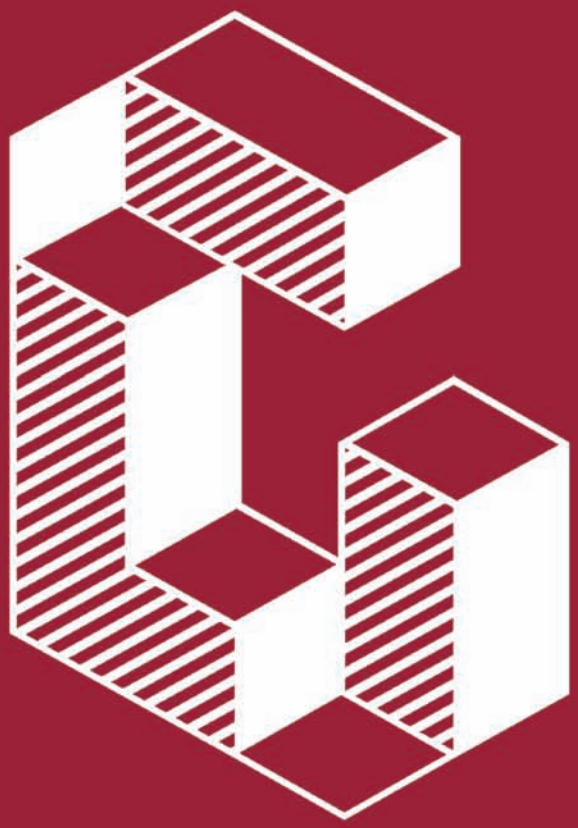
Empresa dedicada a la fabricación de diferentes tipos de tapones para vinos, moscateles, licores, vinagres y aceites. Con más de 40 años de experiencia en el sector.

Industrial Gaber, medio siglo ofreciendo el mejor tapón de corcho

La empresa barcelonesa Industrial Gaber está especializada en la fabricación de diferentes tipos de tapones para vinos, moscateles, licores, vinagres y aceites. Su antigüedad se remonta al año 1962, si bien como sociedad anónima no queda registrada hasta el año 1986. En una primera etapa estuvo ubicada en Barcelona ciudad, y desde el año 1999, y con la finalidad de poder ofrecer un mejor servicio a todos sus clientes, se encuentra en Ripollet, ciudad cercana Barcelona. Lo más importante después del paso de todos estos años, es la experiencia acumulada, la cual pone a disposición de todos sus clientes.

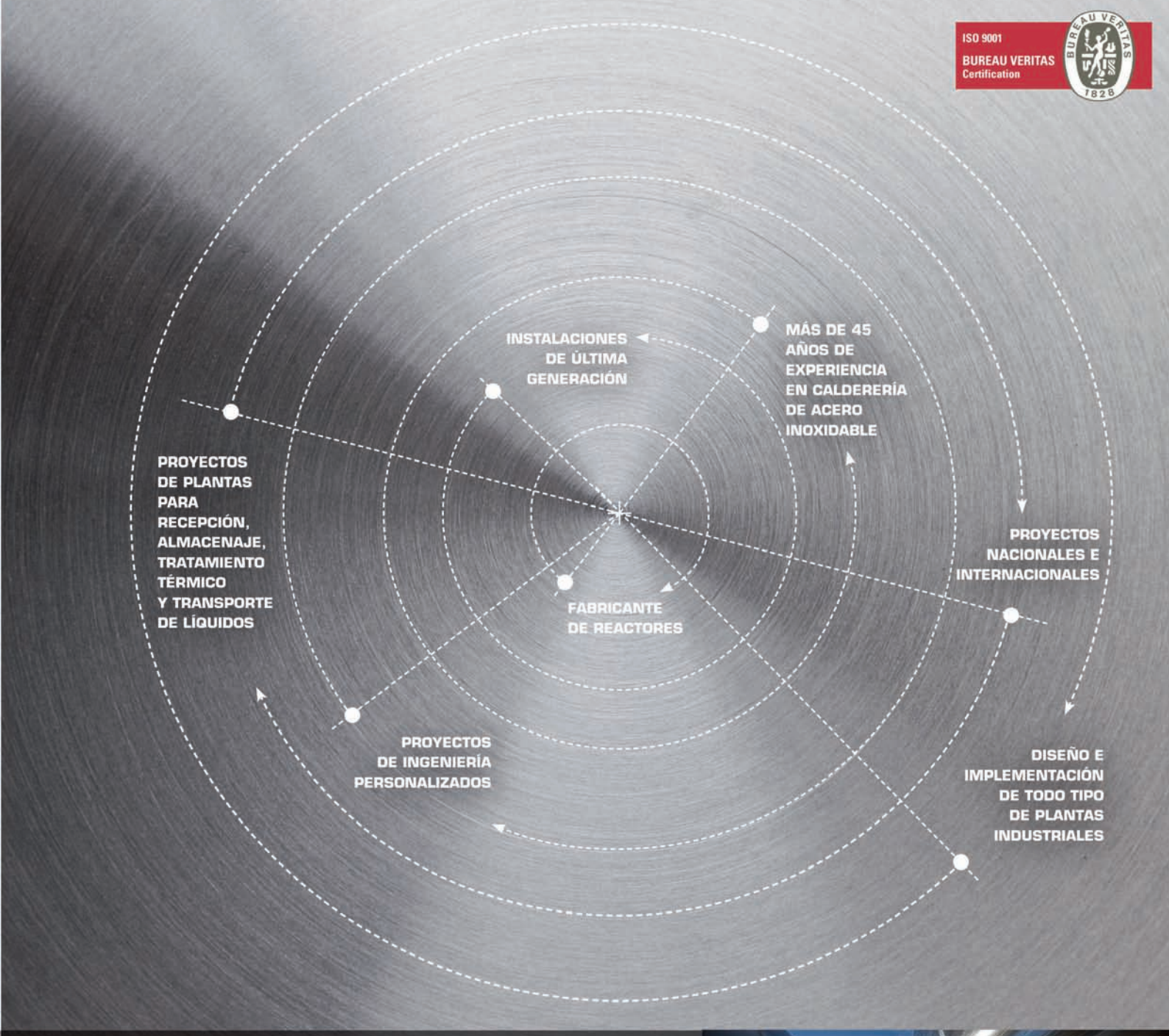
Entre su amplia gama de tapones se encuentran: tapón Cabezudo de cabeza plástica de 18 a 48 mm de diámetro; tapón cabezudo de cabeza de madera, disponible en todas las dimensiones; tapón cilíndrico de aglomerado (38x23 mm y 44x23 mm, marcados y anónimos); tapón cilíndrico de microgranulado 38x23,5 mm y 44x23,5 mm, marcados y anónimos); tapón cilíndrico de corcho colmatado (44x23 mm, marcados y anónimos); tapón cilíndrico de corcho natural (44x23 mm, marcados y anónimos); y tapón cónico, en todas las medidas, de corcho natural, colmatado, y aglomerado.

Certivin



MCCM | Material de Control Certificado Multiparamétrico para análisis enológico **MCCM**

GAB SISTEMÁTICA ANALÍTICA, S.L.
Tel. 938 171 842
www.gabsystem.com



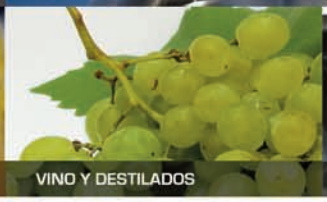
Depósitos llenos de vida

Herpasa proyecta, lidera y da vida a instalaciones y sistemas de transporte, de insuperable calidad para viticultura, aceite, alimentación, biocarburantes, química y sector industrial. Y ahora, cuenta además, con el impulso de un nuevo propietario, experto en internacionalizar empresas y proyectos. Ahora más que nunca, podemos dar vida y experiencia a tus proyectos.

ACEITES

QUÍMICO

ALIMENTACIÓN


VINO Y DESTILADOS

BIOCARBURANTES

Polígono Industrial Comte de Sert, Industria 5,
08755 Castellbisbal (Barcelona), Spain
Tel +34 93 772 34 12 - Fax +34 93 772 09 26
www.herpa.es - info@herpasa.com

HERPASA