

Las bodegas también se actualizan: las modernidades necesarias

Noticias 24hs | 17-10-2023 | 14:18



Bodega

El mundo del vino dejó hace tiempo de ser un sector exclusivo para sibaritas. Hoy en día es una fusión de arte, tradición y, por qué no decirlo, también ciencia, donde cada detalle importa.

Desde la elección de las uvas, en muchos casos ya hasta monitorizadas para garantizar su hidratación y maduración, hasta la fermentación y el envejecimiento, cada paso influye en el sabor y la calidad final.

Sin embargo, uno de los factores menos conocidos pero más importantes para producir un vino que conquiste paladares es el mantenimiento adecuado de las bodegas.

¿De qué tipo de avances se está hablando?

Filtros para bodegas: la purificación del caldo

Los filtros para bodegas desempeñan un papel vital en la producción de vino de calidad.

Su función es clave para la futura calidad ya que retiran partículas no deseadas o sedimentos que pueden afectar negativamente al sabor y la claridad del vino.

¿Los filtros modernos, especialmente los de membrana, son altamente eficaces para eliminar impurezas sin alterar el sabor del vino, uno de los grandes retos que ha tenido este sector a la hora de elegir los materiales y las aplicaciones específicas de cada tipo de los que hay? explican desde Multifiltra.

Mantener estos filtros en óptimas condiciones es esencial para garantizar que funcionen de manera

efectiva y no introduzcan contaminantes que desmerezcan el esfuerzo agrícola.

Monitorización: la única manera de controlar lo que ocurre en las barricas

La monitorización constante de las condiciones en la bodega es esencial para garantizar que el vino se desarrolle de acuerdo con las especificaciones deseadas.

La temperatura y la humedad son dos factores críticos que pueden influir en la fermentación y el envejecimiento del vino. Su variación incontrolada puede dar lugar a resultados no deseados.

Al contar con sistemas de monitorización en tiempo real, pueden llegar las alertas que avisen a los enólogos ante cualquier cambio inesperado para tomar decisiones rápidas y salvar las cosechas.

Automatización: temperatura, humedad, aire

Los sistemas de automatización han cambiado para siempre la forma de entender este paso indispensable para que los vinos se preparen. Gracias a la tecnología, se pueden regular la temperatura, la humedad y la circulación del aire de manera precisa y eficiente. Además, pueden detectar y notificar rápidamente cualquier fuga de gas o líquidos que pueda poner en peligro la integridad del vino almacenado.

Autor: Redacción