

Soluciones de Humedad y Temperatura Controlada

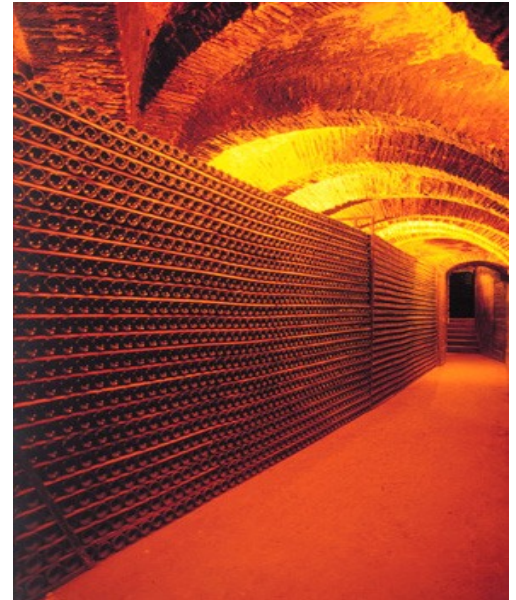
Artículo Técnico. Introducción

Tradicionalmente, la crianza del vino se realiza en barrica de roble y descansa en los calados subterráneos donde el propio terreno es capaz de mantener una temperatura estable durante todo el año de 12 a 15°C, humedad relativa entre 70 y 90%, calidad del aire óptima por tratarse de lugares naturales y donde la renovación del aire se realiza a través de chimeneas.

En la actualidad están apareciendo nuevas bodegas, creciendo las existentes y modernizándose los sistemas y procesos para obtener mejores caldos que demanda la creciente cultura del vino en nuestra sociedad.

Pero los calados naturales para la crianza del vino en barricas están limitados en número y crear nuevos resulta un alto coste económico para las bodegas.

Se hace necesaria la construcción de naves de barrica en superficie. Nace aquí la necesidad de crear artificialmente las condiciones atmosféricas necesarias con el fin de lograr calidad en el vino y en segundo lugar evitar las mermas que disminuyen los rendimientos en la producción de las bodegas.



Humedad

La falta de humedad puede provocar un enranciamiento del vino en la barrica, y evaporación a través de la madera que empobrece el vino nuevo de perfumes y el vino añejo de bouquet. Esta evaporación provoca mermas en la barrica, que en bodegas mal acondicionadas puede ser de hasta un 12% en una barrica de 225 lts. Por lo tanto, si dotamos a las naves de barricas de las correctas condiciones de humedad, esto se convierte en unos beneficios inmediatos como consecuencia de reducir el coste de agregar vino en cada barrica.

En el caso de las naves de botellero una correcta humedad puede evitar la proliferación de polillas en los tapones.

De ahí la necesidad de tener muy en cuenta si nuestras naves de barricas y botellero poseen un correcto grado higrométrico.

Temperatura

El vino en la barrica puede beneficiarse de la posibilidad de una alternancia de temperatura frío-calor ya que a 8°C existe micro-oxigenación a través de la madera y a 18°C existe polimerización.

En cambio si vamos al producto terminado, es decir al botellero, las altas temperaturas en la nave pueden provocar, al acelerar el proceso químico, un aumento de volumen y colisión fuerte del tapón.

Por lo tanto la temperatura es un elemento a tener en cuenta en el proceso de envejecimiento del vino, se debe por tanto dotar a las naves de los sistemas de climatización apropiados a cada caso.

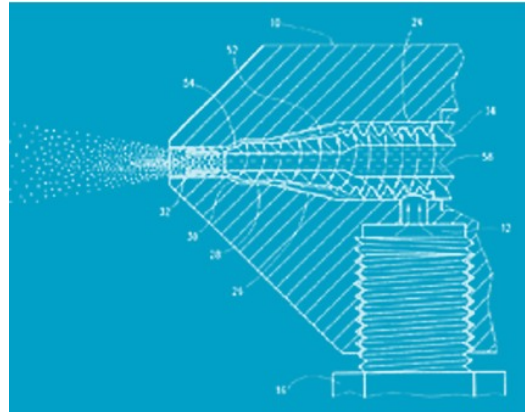


[Granados & Solana, s.l.](#) le ofrece soluciones para dotar a sus instalaciones de unas correctas condiciones tanto en temperatura como de humedad.

Somos instaladores del [Atomizador TABOR](#) el cual es capaz de crear una constante niebla seca y mantener siempre unas variables de humedad óptimas.

En climatización, estudiamos cada caso, buscando siempre la solución que mejor se adapte a las necesidades de la nave, respetando siempre la estética, el aprovechamiento de las instalaciones existentes y el ahorro energético.

Funcionamiento del Atomizador TABOR



El Atomizador TABOR crea una humedad uniforme combinando el aire comprimido y el agua para crear una vaporización mediante microgotas. El Atomizador TABOR está basado en el principio Venturi, creando una fuerte succión (nivel de vacío: 6-7 m. Columna de agua), y acelerando el flujo de aire a velocidades supersónicas con un perfil de flujo especial. El impacto entre el flujo supersónico de aire y el agua bombeada, genera olas de choque que producen las microgotas de 2-5 micras de diámetro frente a las 6-10 micras de otros fabricantes. El diminuto chorro producido, forma una niebla uniforme y seca que se evapora en el ambiente antes de alcanzar el suelo o cualquier barrica almacenada.

El principio del Tabor es la fragmentación mediante olas de choque y la evaporación, eso supone poder habilitar unas boquillas más grandes que otros foggers disponibles en el mercado (aproximadamente 1,5 mm en vez de 0,2 - 0,4 mm). Debido a esta mayor boquilla y a sus materiales estructurales el atomizador es capaz de producir nieblas secas rápidamente.

Beneficios

Una alta humedad reduce la evaporación y la necesidad de rellenar. Esto se convierte en unos beneficios inmediatos como consecuencia del ahorro obtenido.

Las barricas permanecen secas: el vapor de agua en el aire que se forma con los atomizadores Tabor, es tan microscópico que en menos de medio metro de caída se evapora. De esta forma se asegura que tanto los barriles como el suelo del almacén, permanezcan totalmente secos.