

Del viñedo a la copa: proteja la calidad de su vino y consiga el máximo rendimiento

Cuente con las soluciones
innovadoras, gases puros y
mezclas de gases de Messer
para un proceso
de vinificación sostenible.

¡Saque el máximo partido a la uva!

Beber vino con una buena comida o con amigos es muy popular en Europa. Los franceses, por ejemplo, beben de 30 a 45 litros por persona al año, mientras que en España el consumo por persona al año asciende a 20-25 litros. Sólo en Francia, existen alrededor de 115.000 productores de vino. En España, unos 280.000, pero Italia se lleva la medalla con aproximadamente 1 millón de vinicultores. En una economía globalizada, los productores de vino deben afrontar competencia tanto nacional como internacional. Para ir en cabeza, debe asegurar la calidad de su vino y preservar sus propiedades organolépticas para ofrecer un producto único a sus clientes. Y, por supuesto, sin comprometer el crecimiento de la empresa. Aquí es donde los gases puros y mezclas de Messer entran en juego. Desde la vendimia hasta la copa, los gases de calidad alimentaria tienen un papel esencial en la industria del vino. Descubra las mezclas, posibilidades y efectos y empiece a sacar el máximo partido a la uva.

Ventajas del servicio de Messer:



EXPERIENCIA MUY CERCA DE USTED

Cuento con el equipo de ventas de su zona y con los técnicos expertos en vino.

GASES Y SERVICIO DE LA MANO DE UN SOLO PROVEEDOR

Messer le ofrece un servicio innovador para ayudarle a encontrar la instalación de gas más rentable, a medida de sus necesidades y su proceso actual.

GASES CERTIFICADOS

La gama Gourmet de Messer cumple con la legislación europea en gases de calidad alimentaria y con los requisitos de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

Confíe en la experiencia de Messer en la industria vinícola

El especialista en gases Messer tiene más de 120 años de experiencia en gases industriales y siempre está a la delantera en productos innovadores y soluciones para cumplir con los nuevos retos que proponen sus clientes. En el sector vinícola, ayudan a asegurar la calidad del vino en todas las etapas del proceso.

Bajo el nombre **Gourmet**, Messer suministra gases puros y mezclas de gases alimentarios, desarrollados específicamente para las industrias alimentaria y vinícola. Dependiendo del tipo de vino y de la etapa de producción, Messer recomienda diferentes gases, puros o mezclas: nitrógeno, argón, dióxido de carbono y oxígeno.

NOMBRE	GAS	N° E
Gourmet C	Dióxido de carbono	E 290
Gourmet N	Nitrógeno	E 941
Gourmet O	Oxígeno	E 948
Gourmet A	Argón	E 938
Gourmet A80	80% Argón 20% Dióxido de carbono	E 938/E 290
Gourmet N80	80% Nitrógeno 20% Dióxido de carbono	E 941/E 290
Hielo seco	Dióxido de carbono sólido	E290

Servicio integral de Messer

Como cliente exigente necesita consejo experto, especialmente al cambiar a una nueva mezcla de gas o sistema de suministro de gas. Messer le ayudará a conseguir una transición fluida y una integración completa de las instalaciones. Responderemos a sus preguntas de manera rápida, personal e individual, y si lo prefiere, en sus instalaciones. Nuestro equipo de ventas le ofrecerá todo su know-how, formación técnica y un análisis de eficiencia. Le ofrecemos varias opciones de suministro flexibles y fiables para asegurarse de que dispone del gas correcto en el momento correcto, tal y como usted lo necesite.

Asesoramiento



Servicios online



Formación técnica

- Uso de gases de calidad alimentaria
- Manejo y transporte seguro de gases
- Soporte práctico para asegurar el mejor uso de la instalación de gas

Análisis de eficiencia



- Análisis de los procesos existentes
- Identificación de oportunidades de mejora
- Monitorización de los cambios en el proceso
- Comparación de la eficiencia antes y después

Sistema de trazabilidad de envases de Messer (CCTS)

Al gestionar una bodega sea grande o pequeña, la supervisión general de las operaciones lleva mucho tiempo. Gracias a la aplicación web CCTS de Messer, puede localizar el stock de botellas en tiempo real en su ordenador o Smartphone para agilizar el proceso de trabajo. Tiene la posibilidad de establecer unos niveles de stock mínimos y máximos para cada producto para hacer un uso eficiente de las botellas y bloques. Cuando se alcanza el mínimo, recibirá un mensaje y podrá realizar un pedido.

Otras características:

- **Trazabilidad del lote:** trazabilidad completa de las botellas y bloques de gas etiquetadas con código de barras.
- **Ánalysis de stock:** puede obtener un resumen de los movimientos de sus botellas y bloques e incluso crear divisiones de stock, incluso sin usar el escáner.
- **Optimización de alquiler de botellas:** obtiene un resumen de las botellas y bloques vacíos que deben ser devueltos y cuánto tiempo han permanecido en sus instalaciones.
- **Control de fecha de caducidad:** puede comprobar la fecha de caducidad de cada botella y bloque.
- **Gestión de stock y material:** en un vistazo, puede comprobar de cuantas botellas y bloques dispone y cuantos necesita pedir de nuevo.



Solicite una demo gratuita y empiece a sacar el máximo partido a sus uvas

¿Quiere conseguir la máxima rentabilidad a la vez que se asegura la calidad y se preservan las propiedades organolépticas que hacen de su vino un producto único? ¿Busca simplificar la cadena de suministro de su proceso? Nuestro equipo de ventas y expertos técnicos estarán encantados de enseñarle las soluciones innovadoras con una demo en sus instalaciones donde podrá comprobar los beneficios de la gama Gourmet.

Esta demostración incluirá:

- una presentación detallada de nuestra gama de gases alimentarios y sus efectos en su proceso de vinificación
- un resumen de los beneficios de nuestros productos
- un cálculo estratégico de las posibilidades para su negocio y procesos
- un análisis de cada etapa de producción para comprobar cómo puede beneficiarse de los gases y mejorar sus objetivos
- una presentación de nuestros servicios online

¿Necesita gases de calidad alimentaria?



¿O quiere mejorar su proceso de vinificación?

Descubra las posibilidades en las siguientes páginas.

Productos

Proceso de vinificación: aplicaciones y efectos de los gases puros y mezclas de gases

APLICACIÓN	SOLUCIÓN TÉCNICA	GAS DE MESSER
Inertización (en varios puntos del proceso y en cubas)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinipack ▪ Instalación con válvula de presión / depresión ▪ Difusor de nieve carbónica 	Gourmet A80 (vino tinto) Gourmet N80 (vino tinto) Gourmet C (vino blanco y rosado)
Carbonatación y descarbonatación	Regulador de presión de gas + inyector multifunción o lanza de inyección	Gourmet N (vino tinto) Gourmet C (vino blanco y rosado)
Elaboración, homogeneización y remontado	Regulador de presión de gas + lanza de remontado	Gourmet N
Macro y micro-oxigenación	Sistemas de inyección diversos	Gourmet O
Trasvase	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinipack ▪ Instalación con válvula de presión / depresión 	Gourmet A80 Gourmet N80 Gourmet N
Clarificación	Sistemas de inyección diversos	Gourmet C
Embotellado	Sistema de barrido	Gourmet N (gas o líquido)



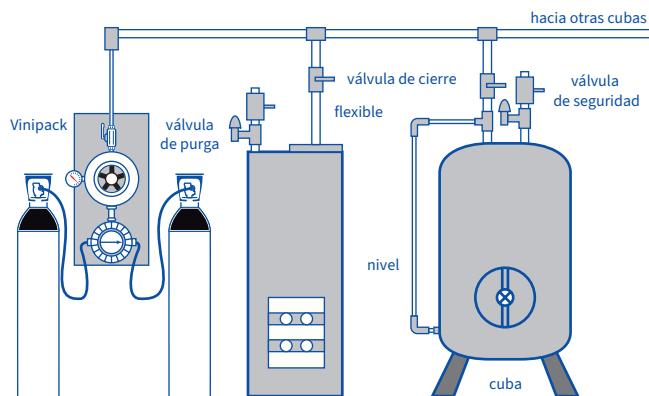
Nuestros gases le ayudarán en:

INERTIZACIÓN

Para preservar las propiedades organolépticas y asegurar la calidad, se necesita evitar el contacto entre el vino y el oxígeno del aire. De hecho, un contacto prolongado con oxígeno causa alteraciones indeseadas como maceración incontrolada, envejecimiento prematuro o pérdida de sabor. Se puede prevenir la oxidación en cubas o barricas desplazando la capa del aire por encima del vino y reemplazándola por un gas inerte como el dióxido de carbono (CO_2) por una mezcla de argón y CO_2 o nitrógeno y CO_2 . Cuente con la experiencia de Messer para crear una instalación de gas a medida de las necesidades de su bodega. Con este método, será capaz de asegurar la calidad y preservar el sabor único de su vino a la vez que se aprovecha de las ventajas de la flexibilidad del proceso.

Una amplia gama de hardware para una inertización eficiente

Messer ofrece una amplia gama de soluciones técnicas para asegurar una inertización eficiente y prevenir la oxidación. Consiste en inyectar un gas inerte en las cubas durante el trasvase o almacenamiento del vino. Los sistemas de regulación diseñados para el uso de gases de grado alimentario están disponibles para 1 o 2 botellas y permiten una regulación eficiente a baja presión. Estas soluciones son fáciles de implementar y aportan gran flexibilidad de uso con la opción de cambio automático: cuando una botella se vacía, cambia automáticamente a la otra botella. Esto asegura un suministro automático del gas inerte y permite seguir trabajando a la vez que se gana tiempo con la gestión de stock.

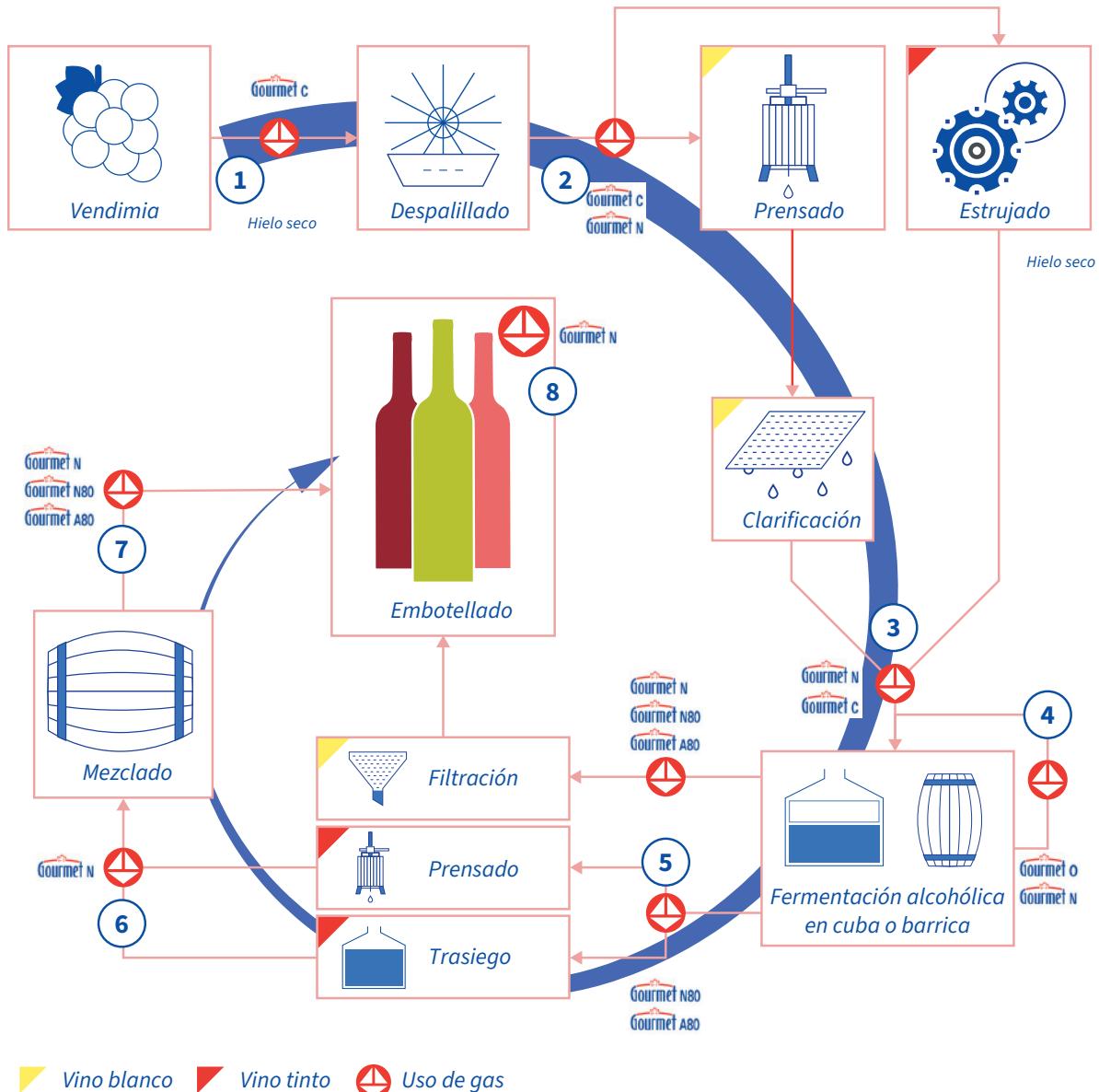


CARBONATACIÓN / DESCARBONATACIÓN

El nivel de CO_2 disuelto en el vino es clave para determinar sus características sensoriales. El dióxido de carbono y el nitrógeno pueden usarse para alcanzar un nivel óptimo de CO_2 disuelto y darle así al vino un perfil aromático. Los vinos blancos y rosados tienden a carecer de acidez, por lo que se añade CO_2 para realzar la frescura y acidez (**carbonatación**). Los vinos tintos tienden a tener un nivel demasiado alto de CO_2 disuelto, que los hace demasiado ácidos y taninos: en este caso se añade **nitrógeno** para disminuir este ácido y equilibrar el sabor (**descarbonatación**).

AGITACIÓN Y REMONTADO

Al usar nitrógeno en vez de la operación mecánica (con una bomba) durante el agitado y remontado, ofrece muchos beneficios. Previene que el vino entre en contacto con el oxígeno del aire preservando así sus propiedades organolépticas, y minimizando las pérdidas de producto en esta fase. Por último, este método requiere menos mano de obra, materiales y tiempo empleado en la operación, lo que conllevaría un incremento de la eficiencia y productividad.



- 1 El hielo seco enfriá las uvas a la vez que las protege de la oxidación y evita las degradaciones no deseadas.
- 2 El CO₂ puro, nitrógeno and argón o mezclas se usan para inertizar las tuberías y tanques para evitar el contacto con el aire cuando se traspase el vino.
- 3 Se añade CO₂ (sparging) para aumentar la frescura de los vinos blancos y rosados. El sparging con nitrógeno funciona igual para los vinos tintos, equilibra las propiedades organolépticas y reduce el sabor ácido.
- 4 Durante la macro o micro oxigenación, se puede añadir oxígeno para inducir un envejecimiento controlado del vino.
- 5 Los gases inertes como nitrógeno, argón/CO₂ y nitrógeno/CO₂ se usan para la inertización, para eliminar el oxígeno del tanque y proteger el vino de la oxidación.
- 6 El uso de nitrógeno al bombear y remover le ayuda a ahorrar tiempo y protege al vino (tinto) de la oxidación.
- 7 El CO₂ puro, nitrógeno y argón o sus mezclas se usan para inertizar las tuberías con el objetivo de evitar el contacto con el aire cuando se traspase el vino.
- 8 El nitrógeno puede usarse para inertizar las cubas para evitar el contacto con el oxígeno antes del embotellado.



Messer Ibérica de Gases SAU

Autovía Tarragona-Salou km 3,8

43480 Vila-seca (Tarragona)

+34 977 309 500

info.es@messergroup.com

www.messer.es

