

# **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!

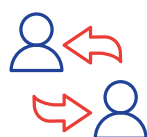
Beber vino con una buena comida o con amigos es muy popular en Europa. Los franceses, por ejemplo, beben de 30 a 45 litros por persona al año, mientras que en España el consumo por persona al año asciende a 20-25 litros. Sólo en Francia, existen alrededor de 115.000 productores de vino. En España, unos 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

Cuente 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
<b>Gourmet C</b>	Dióxido de carbono	E 290
<b>Gourmet N</b>	Nitrógeno	E 941
<b>Gourmet O</b>	Oxígeno	E 948
<b>Gourmet A</b>	Argón	E 938
<b>Gourmet A80</b>	80% Argón 20% Dióxido de carbono	E 938/E 290
<b>Gourmet N80</b>	80% Nitrógeno 20% Dióxido de carbono	E 941/E 290
<b>Hielo seco</b>	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.



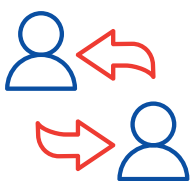
### Asesoramiento

- Optimización del proceso para mejorar la eficiencia y asegurar la calidad
- Diagrama de procesos
- Apoyo para encontrar el gas más apropiado y la instalación más rentable



### Servicios online

- Portal de cliente online
- CCTS (Customer Cylinder Tracking System) Sistema de trazabilidad de envases de Messer
- App para dispositivos móviles para pedidos online en pocos clics.
- Confirmaciones de pedido, albaranes y facturas electrónicos



### 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.
- **Análisis 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.



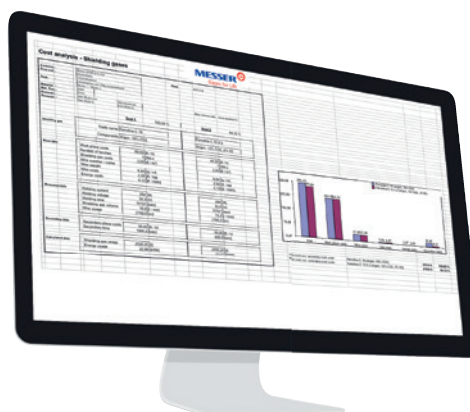
# Solicite una demo gratuita y empiece a sacar el máximo partido a sus uvas

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



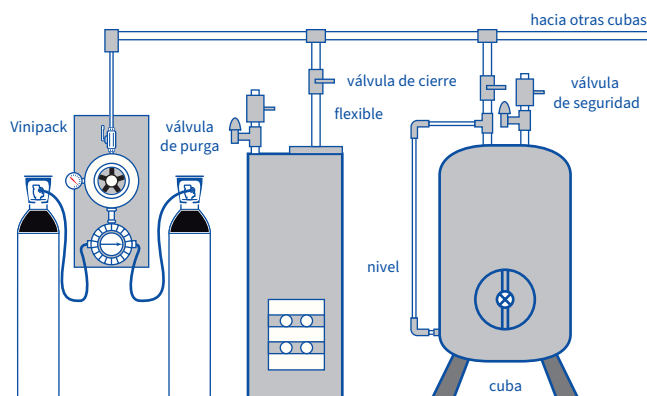
# Nuestros gases le ayudarán en:

## 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 alternaciones 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 ( $\text{CO}_2$ ) por una mezcla de argón y  $\text{CO}_2$  o nitrógeno y  $\text{CO}_2$ . 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.

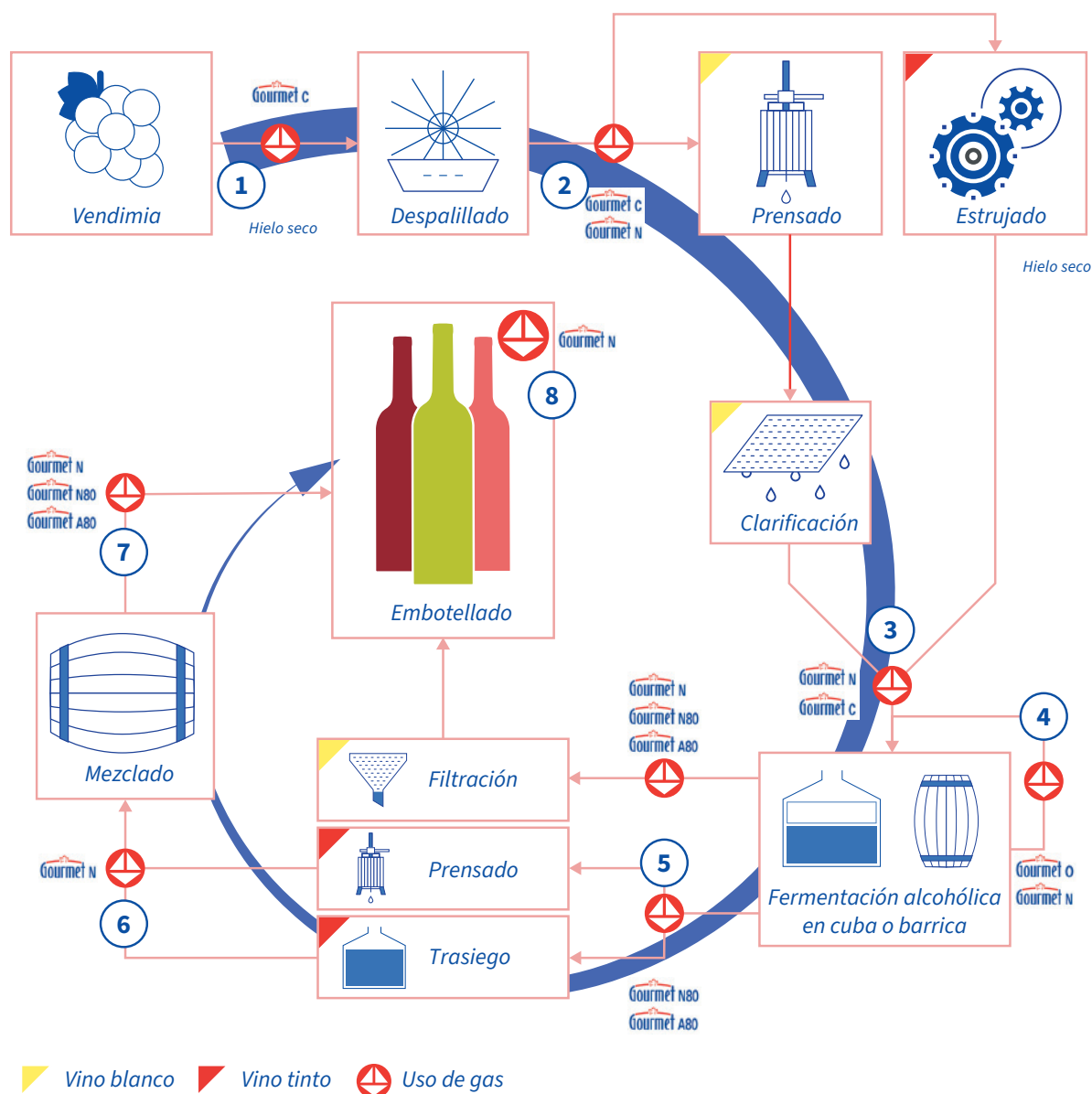


## CARBONATACIÓN / DESCARBONATACIÓN

El nivel de  $\text{CO}_2$  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  $\text{CO}_2$  disuelto y darle así al vino un perfil aromático. Los vinos blancos y rosados tienden a carecer de acidez, por lo que se añade  $\text{CO}_2$  para realzar la frescura y acidez (**carbonatación**). Los vinos tintos tienden a tener un nivel demasiado alto de  $\text{CO}_2$  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 enfría las uvas a la vez que las protege de la oxidación y evita las degradaciones no deseadas.
- 2 El CO<sub>2</sub> puro, nitrógeno and argón o mezclas se usan para inertizar las tuberías y tanques para evitar el contacto con el aire cuando se trasvase el vino.
- 3 Se añade CO<sub>2</sub> (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/CO<sub>2</sub> y nitrógeno/CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 trasvase 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](http://www.messer.es)

