



Control de humedad en bodegas y cavas

La calidad del vino es resultado, en amplia medida, del clima que lo rodea. Del control de este clima dependen los procesos existentes en el interior de las bodegas, que otorgan características propias a cada caldo. Una de las condiciones clave para garantizar el éxito es el control de la humedad.

Entre los procesos afectados por los niveles de humedad a regular se encuentran:

Fermentación Maloláctica

La humedad relativa del aire y la temperatura de manera directa en el proceso de fermentación del vino, como ocurre en la fermentación maloláctica en barricas y en botella donde se aportan al vino, aromas, sabores y color.

Crianza oxidativa

En la crianza oxidativa en barricas se produce un envejecimiento deseado del vino, que adquiere otros matices. El control de la humedad del aire de la nave de barricas asegura la estabilización de este trasiego.



No sólo en la calidad del vino influyen los niveles de humedad, en el interior de las bodegas, también su presencia puede afectar a la propia estructura de la misma.

Un alto contenido de humedad, propio de recintos interiores con infiltraciones como las cavas, origina:

- Proliferación de hongos y bacterias
- Deterioro de mobiliario y del edificio; aparece oxidación.

Un déficit de aire exterior de ventilación origina:

- Baja calidad de aire interior
- Aumento de concentración de CO2
- Incumplimiento de la normativa RITE

Solución: Control de humedad

Una serie de cálculos nos permiten valorar la incidencia en cada caso, de manera que nos permite conocer la cantidad de humedad que se requiera aportar o eliminar para mantener los niveles adecuados y conseguir de esta manera el objetivo, un vino con calidad “de éxito”.



Deshumidificadores de aire por condensación



Deshumidificadores de aire por rotor desecante

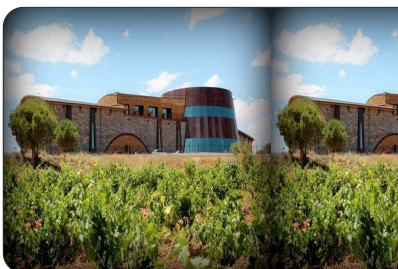


Humidificadores de vapor



Humidificadores evaporativos

Todos estos sistemas son de alta calidad y nuestros servicios incluyen el asesoramiento y toda la ayuda en la instalación. Nuestro servicio post-venta asegura una operación con el mínimo coste operativo y la ausencia de problemas técnicos durante toda su vida útil.



Como ejemplo de aplicación, entre otros les podemos mostrar nuestra experiencia en las prestigiosas bodegas “Luis Cañas”. En sus instalaciones de La Rioja Alavesa, Tecniseco suministró sistemas de atomización neumática para controlar la humedad de sus procesos de fermentación maloláctica de barricas y botellas.

Para más información no duden en contactarnos de las formas abajo indicadas.