

BASES DE LA HIGIENE EN LA BODEGA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE BARRICAS Y ENVASES
DE ACERO INOXIDABLE


AgroCabildo
CABILDO DE TENERIFE



Rafael Palmero Palmero
Miguel Rodríguez Serrano



Oct 11



Esta publicación es gratuita. Se autoriza su reproducción, mencionando: **Palmero Palmero, Rafael y Rodríguez Serrano, Miguel, 2011. BASES DE LA HIGIENE EN LA BODEGA. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BARRICAS Y ENVASES DE ACERO INOXIDABLE.** Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural. Cabildo Insular de Tenerife.

Impresión:

Litografía Santa Elena

Tel.: 922 21 91 91/99 - Fax: 922 219 199

Depósito legal: TF. 1070/2011

INTRODUCCIÓN

El vino es un alimento cuya finalidad es ser ingerido y por tanto deben extremarse las medidas de higiene en su elaboración y conservación.

La bodega debe usarse solo para elaborar y conservar el vino. No es ni un garaje ni un trastero, no deben almacenarse otros productos como papas, productos fitosanitarios, etc., que puedan transmitir olores al vino.

Si bien no existen riesgos de intoxicación alimentaria por el consumo de vino (debido a su pH bajo y el contenido en alcohol, que impide el desarrollo de microorganismos nocivos para la salud humana), la falta de higiene en el proceso de elaboración y conservación produce efectos negativos que se traducen en una defectuosa evolución organoléptica; dando lugar a defectos visuales, gustativos, y olfativos que en definitiva deprecian el producto.

¡LA HIGIENE EN LAS BODEGAS ES IMPRESCINDIBLE PARA ELABORAR UN VINO DE CALIDAD!

¡MÁS DEL 70 % DE LOS VINOS QUE SE PICAN O AVINAGRAN SE DEBE A LAS MALAS CONDICIONES DE HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE LOS ENVASES!

BASE DE LA BUENA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

- Es indispensable **limpiar y desinfectar** con esmero la bodega y todo aquello que durante el proceso ha de entrar en contacto con el mosto o el vino.

HIGIENE = LIMPIEZA + DESINFECCIÓN

- **Limpieza:**
Eliminación de suciedad superficial, efecto primario => **DETERGENTE.**
- **Desinfección:**
Eliminación de gérmenes y microorganismos patógenos => **DESINFECTANTE.**

PRINCIPIOS DE LA HIGIENE ENOLÓGICA: Esquema general

1. Pre-limpieza mecánica (cepillado) para eliminar restos y manchas sólidas.
2. Prelavado con agua para humedecer manchas secas.
3. Limpieza con agua con o sin detergente para quitar suciedades y manchas.
 - **Siempre después del uso de materiales o locales realizar los pasos 1-3**
4. Desinfección para destruir microorganismos.
5. Enjuague para eliminar manchas, suciedades y restos de desinfectante.
6. Control de enjuague y de la eficacia de la desinfección
 - **Siempre antes de una nueva sesión de uso de materiales y locales realizar los pasos 4-6**

Las casas comerciales que se dedican al equipamiento e insumos enológicos disponen y distribuyen una gran gama de productos de limpieza y desinfección para la higiene en las bodegas, en función de las necesidades y usos a lo que lo destine el bodeguero.

- **La elección de los productos de limpieza y/o desinfección estará en función de:**
 - **Tipo de suciedad a eliminar:** Procedente del mosto y del vino; órgano-minerales tartratos (caramelo); tierra, óxidos metálicos; grasa y aceites de lubricación, etc.
 - **Superficie a tratar:** Acero inoxidable o revestido con resinas epoxis, madera, materiales plásticos, cemento franco o revestido con resinas epoxis, etc.
 - **Tipos de microorganismos a eliminar:** Bacterias lácticas, bacterias acéticas (picado del vino) levaduras, mohos, etc.

Para la utilización de estos productos siempre habrá que respetar las recomendaciones del fabricante y sobre todo en lo que respecta a:

- Precauciones de uso y equipos de protección.
- Dosis y forma de aplicación.
- Tiempo de contacto con el producto.
- Temperatura de la solución.
- Enjuagues - aclarados y el caudal de agua necesario.

SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BARRICAS



Con carácter general las barricas para elaborar vinos de calidad no deben usarse más de cinco años. Se conservan mejor llenas de vino y deben limpiarse en cuanto se vacíen.

No debería usarse nunca más una barrica que haya contenido vino picado o avinagrado.

A modo de ejemplo, se procederá de la siguiente forma para la limpieza y desinfección de barricas:

1. Pre-aclarado.
2. Limpiar y destartarizar con una solución de **RENOFUT N** o producto similar.
 - Dosis: 10-100 gr/litro
 - Temperatura: 20-50 °C
 - Tiempo de contacto: 1 hora-2 días.
3. Aclarar y enjuagar con abundante agua.
4. Desinfectar con **RENOFUT S** o similar.
 - Dosis: 5-20 gr/Litro
 - Temperatura: ambiente (20°C.)
 - Tiempo de contacto: 1 hora- 2 días.
5. Enjuagar con abundante agua.
6. Aclarar con agua sulfitada al 0,5 % (100 gramos en 20 litros).
7. Dos o tres días después de secado y escurrido, mecha de azufre sin gotear.

En el caso de barricas nuevas (castaño y pino), para evitar olores a resina de la madera que darían mal gusto a los vinos, se procederá del siguiente modo:

Lavaremos a fondo con agua salada hirviendo en la proporción de un kilo de sal de cocina y 10 litros de agua.

RECOMENDACIONES Y SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ENVASES DE ACERO INOXIDABLE



Elegir siempre depósitos de acero de la gama AISI 316. Son más resistentes a la corrosión y aptos para mostos azufrados, típico de nuestros vinos.

Cuando utilicemos los depósitos de acero inoxidable para conservar el vino se debe evitar su colocación cerca de paredes orientadas al poniente, para evitar cambios bruscos de temperaturas a partir de la primavera, que provocan fermentaciones indeseables al vino.

Compruebe todas las juntas y accesorios de los depósitos, especialmente las válvulas de retención. Use vaselina enológica para prevenir su aparición.

Antes de usar los depósitos asegúrese que el neumático de la tapa del “siemprelleno” no tenga fugas, haciendo un seguimiento a través del manómetro.

Una vez que acabe la fermentación, tape el vino sin dejar cámara de aire. A medida que se vaya consumiendo hay que ir bajando la tapa, evitando en todo momento que exista aire entre la tapa y el vino.

No utilizar el envase como dispensador de vino. Envasar cuando sea necesario en volúmenes inferiores a 16 litros.

Para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, seguir el esquema de higiene enológica descrito anteriormente.

Se elegirán los productos siguiendo las recomendaciones del suministrador.

Los nombres comerciales de los productos de uso más común para envases de acero son: **Sanigrap, Spraygrap, Enosan, Removil, Celon B-10, Remofoam B-10, Sanifoam B-10 y Celofeam B-10.**

A modo de ejemplo, se procederá de la siguiente forma para la higienización de envases de acero:

1. Pre-aclarado.
2. Limpiar y desinfectar con una solución de SANIGRAP o producto similar.
 - Dosis: De 0,6 al 2,5% (6 a 25 gr/litro).
 - Temperatura: 20–25°C (temperatura ambiente).
 - Tiempo de contacto: 10 a 30 minutos.
3. Aclarar y enjuagar con abundante agua.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Use siempre agua potable para todas las operaciones de limpieza.
- En caso de las barricas antes de proceder a la limpieza y desinfección hay que hinchar la madera.
- Realizar las operaciones de limpieza y desinfección preferentemente al aire libre (se producen emanaciones de gases peligrosos).
- Usar guantes y protección en brazos y los ojos.
- Disponer de agua abundante para lavar salpicaduras.
- Utilizar para la limpieza de bombas, tuberías y pequeños utensilios, agua sulfitada al 1 % (100 gramos de metabisulfito potásico por cada 10 litros de agua).
- A la hora de coger una muestra para analizar el vino, descartar los primeros 100 cc que salgan (en la boca de las llaves suelen proliferar microorganismos patógenos).



SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

Oficina	Dirección	Teléfono	E-mail
S/C de Tenerife	Alcalde Mandillo Tejera, 8	922 239 931	servicioagr@tenerife.es
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11 Aptos Hotel Nivaria-Bajo	922 257 153	agextagrlaguna@tenerife.es
Tejina	Palermo, 2	922 546 311	agextagrtejina@tenerife.es
Tacoronte	Ctra.Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	agextagrtacoronte@tenerife.es
La Orotava	Plz. de la Constitución, 4	922 328 009	agextagrorotava@tenerife.es
Icod	Key Muñoz, 5	922 815 700	agextagricod@tenerife.es
S.J. de la Rambla	Avda. 19 de marzo, San José	922 360 721	agextagricod@tenerife.es
El Tanque	Pedro Pérez González, s/n	922 136 318	agextagricod@tenerife.es
Buenavista	El Horno, 1	922 129 000	agextagrbuenavista@tenerife.es
Guía de Isora	Avda.Constitución s/n	922 850 877	agextagrguiaisora@tenerife.es
V.San Lorenzo	Ctra. General, 122	922 767 001	agextagrvslorenzo@tenerife.es
Granadilla	San Antonio, 13	922 774 400	agextagrgranadilla@tenerife.es
Vilaflor	Avda. Hermano Pedro, 22	922 709 097	agextagrgranadilla@tenerife.es
Arico	Benítez de Lugo, 1	922 161 390	agextagarico@tenerife.es
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21	922 530 900	agextagrfasnia@tenerife.es
Güímar	Plaza del Ayuntamiento, 8	922 514 500	agextagrguimar@tenerife.es
C.C.B.A.T.	Ctra.Tacoronte-Tejina, 20A	922 573 110	ccbiodiversidad@tenerife.es

Síguenos en:

www.agrocabildo.com



YouTube

flickr

