

Artículo de la revista LA VIGNE, n° 132 – mayo 2002 (extracto)

BOMBAS ENOLOGICAS

Las bombas de pistón se encuentran en competencia con las **MONOVIDES HELICOIDALES**. Las **BOMBAS DE ROTOR** tienen un mercado más amplio y ofrecen buenos resultados al girar a baja velocidad. Las **BOMBAS PERISTÁLTICAS**, a un precio excepcional, tratan al mosto de la manera “mas dulce que existe” en enología...

En los últimos años la oferta de bombas enológicas se ha ampliado mucho. De hecho, han visto la luz bombas específicas para este sector.

Algunos fabricantes han montado bombas sumergidas en sus depósitos de elaboración pero con resultados inestables. Algunos bodegueros están satisfechos; otros se quejan porque están siempre atascadas!

Las bombas con rotor helicoidal han tenido más éxito. La moda ha sido lanzada desde la casa fabricante italiana [Tetricapompe](#) de Fara Vicentino (TV). En origen, estas bombas han sido fabricadas para trasvasar líquidos cargados y arenosos. Después han tenido la idea de utilizarlas para los remontados de los vinos tintos, disfrutando a menudo la oportunidad de evitar los atascos sin dañar los granos de uva y las pepitas. También la empresa española [Inoxpa](#) ha empezado a fabricar este tipo de bomba. Las bombas de rotor helicoidal tienen dos defectos: una baja presión y no son autocebantes, dos rasgos que limitan mucho su uso para realizar los remontados.

Hoy las bombas rotor flexible ofrecen diferentes posibilidades. Sobre todo están en el apogeo con respecto a aquellas de baja rotación. El rotor está fabricado de Neopreno o más bien en Caucho sintético que también resiste al calor. “Con estas bombas se puede hacer también la termovinificación” explica David Thivon de FranceCave (un comercializador francés, ndr). Su empresa importa las bombas de [Liverani](#). Cuando le hemos indicado que las bombas de rotor son bombas centrifugas muy criticadas por los enólogos, nos ha respondido que se está confundiendo todo: “las bombas de rotor son volumétricas y no centrífugas”, ya en su interior no se mezcla el mosto, esto por lo menos en principio. Las dos paredes siguientes delimitan un volumen, y apoyan contra el cuerpo de la bomba haciendo avanzar el mosto. David Thivon señala que las bombas Liverani tienen un cuerpo de gran tamaño. De este modo pueden rotar lentamente. “Se llega a un máximo de 900 vueltas/min” apunta, sosteniendo que la vendimia está tratada tan bien como en las bombas helicoidales monovides, no hay recalentamientos ni pérdidas de carga, además el rotor se desgastará poco.

Visto el éxito de los productos italianos, hace ya tres años que Cazaux-Rotorflex ha puesto en el mercado su primer ejemplar de una nueva gama de bombas a rotor flexible: la Oenoflex. “Nuestras bombas giran muy lentamente y han sido adaptadas a la presión que debe sufrir la pulpa y las pepitas”, explica Jean Pierre Savoldelli, director de la compañía.

Bernard Bodin, director de la empresa Pompes André Bodin, no comparte al entusiasmo de sus competidores. Sus bombas, modelo Flexopal, han sido durante mucho tiempo la referencia francesa para las bombas de rotor flexible, pero actualmente son muy criticadas!

Sus defecto más grave es el de girar demasiado deprisa. Según Bernard Bodin, los problemas de cavidad y de mezcla de mosto no dependen, en las bombas a rotor, de la rotación demasiado veloz, sino del diámetro demasiado pequeño de las mangueras empleadas en bodega. Además, señala que el aumento del volumen del cuerpo de la bomba no sirve absolutamente a nada. “Las bombas de nuestra competencia, con velocidad lenta, no tienen buena incidencia saliendo el mosto con presiones en torno a 1 bar. No pueden elevar el vino a una altura superior de 10 metros”. No obstante, Bernard Bodin está preparando una nueva gama de bombas con cuerpo más grande: “Pues es necesario seguir el mercado!”, añade desconsolado.

De moda en moda, han llegado al mercado las **bombas helicoidales “MONOVIDES”**. Ya han sido utilizadas en el pasado en campo enológico para bombear la vendimia. Actualmente se están fabricando bombas con diámetros más pequeños, para ser utilizadas en los remontados, bombeando mostos, vinos y levaduras. “Hoy las bombas “a codo de cerdo” (así llamadas por parte de los franceses, ndr) no son más caras que las bombas de pistón, y se limpian en poco tiempo!”, dice entusiasmandose Yannick Ordonneau, de la Amos Distribution, que propone las bombas [Netsch](#). Para demostrar hasta que punto son suaves, nos dice que los piscicultores las utilizan para trasvasar peces pequeños vivos. “Con estas bombas no es necesario esperar que el mosto se separe de los orujos, se puede empezar cuanto antes a realizar los remontados”, añade Gérard Escande, de la sociedad [Inoxpa](#) que produce la bomba “a codo de cerdo” Kiber.

Hace poco tiempo han aparecido en el mercado las **bombas peristálticas**. Como las bombas “a codo de cerdo” sirven para cualquiera trabajo, desde trasvase vendimia hasta filtración. Funcionan gracias a rodillos que comprimen el tiempo oportuno un tubo flexible, de modo que el producto a mover avanza creando una depresión con marcha atrás. De la Toffola France, importador de las bombas italianas [Ragazzini](#), es un vivo defensor. “Cada día más personas se convencer de la altísima calidad de estas bombas”, señala Francio Latour, director comercial. Explica como las bombas peristálticas mueven la vendimia sin romper hollejos, pepitas y granos. Sus competidores aseguran que las bombas peristálticas son bombas embarazosas, pesadas, demasiado caras y que en caso de rotura del tubo flexible no hay nada que pueda evitar al líquido derramarse, con grave daño económico.

Bertrand Collard