



Negrar, primavera 2003

EnoBros®

Relación técnica con prueba de remontado en depósito de acero inoxidable de 125 Hl

EnoBros: es un instrumento muy interesante para las bodegas medianas y pequeñas que ya dispongan de depósitos de elaboración de diversas capacidades, donde la compra de remontadores adecuados incide directamente en las partidas presupuestarias considerando su utilización limitada. Se adapta a capacidades y formas de depósitos distintas, es práctico para la limpieza y el traslado a otros depósitos, no estorba y se pueden programar los tiempos de pausa, trabajo, intensidad de extracción y flujo del líquido; no se atasca gracias al sistema automático de inversión de marcha que se aplica en el caso de posibles atascos y siempre que termina un remontado.

PRUEBA: EnoBros ha sido aplicado a un tanque de 125 Hl con uvas Valpolicella para obtener el Valpolicella Classico de Denominación de Origen. La bodega siempre ha realizado remontados manualmente, con la única ayuda de una bomba, haciendo remontados o en última instancia Delestages. Sobre todo, la posibilidad de programar los tiempos de pausa y remontado según el tipo de materia prima ha permitido una extracción mayor y más homogénea, reduciendo la incidencia de mano de obra en personal de bodega; actúa de manera delicada sin producir empujes o lixiviaciones fuertes en el grano, actuando sobre la totalidad del sombrero, sin preferencias o desventajas sobre zona alguna de él. El único inconveniente es la falta de la herramienta para oxigenar, problema que de todas formas ha sido solucionado añadiendo una válvula de flujo simple sobre el tubo de remontaje, para producir un absorbimiento desde el exterior con el paso del mosto mediante el efecto Venturi.

Resultado final en el vino: una mayor intensidad colorante, una mayor extracción de polifenoles, suavidad y volumen aromático gustativo.

CONCLUSIONES: considerando sobre todo la importancia del volumen olfativo/gustativo, creo que puede ser un instrumento recomendable para las bodegas de pequeña y mediana entidad o para aquellas bodegas que por razones económicas y/o de espacio tengan que dar un paso adelante en la vinificación, añadiéndolo este producto a los depósitos de fermentación.

Celestino Gaspari

celestino.gaspari@zyme.it

www.zyme.it

Ha estado presente en el sector vitícola desde niño, primero en la bodega familiar en Val d'Illasi (Vr) y luego en la Azienda Agricola Quintarelli Giuseppe, Negrar (Vr), donde maduró también la experiencia enológica.

En 1997 fue incluido en el Colegio de los "Peritos y Expertos", después se dedicó totalmente al asesoramiento.

Dotado de capacidad empresarial y estimulado por el deseo de mejorar el ambiente de elaboración, y de mejorarse continuamente, puede apreciarse de un currículum de éxitos determinados por la capacidad de previsión y la constancia en el tiempo.

Zymè s.n.c.
Di Celestino Gaspari & C.
Via dei Peschi, 22 - 37024 Negrar (Vr)
Tel. +39(0)45.7501305
Fax +39(0)45.6012070

info@zyme.it - www.zyme.it