

LOS SENSORES

en bodega, una realidad factible

Sabemos que la perfección es una quimera, pero su búsqueda nos hace mejores. En nuestras tareas diarias buscamos lo mejor para ser más eficaces y eficientes. Nos hacemos cada vez más preguntas, nos cuestionamos el porqué de hechos que hace poco tiempo no nos planteábamos con tal profundidad. Es la base de la evolución.



DESDE INCONEF HEMOS aprehendido este proceso de crecimiento y lo aplicamos a nuestros desarrollos. Nos hacemos las mismas preguntas que se hace un técnico en el mundo del vino o el gerente de una bodega a la hora de pensar en el proceso de vinificación.

Desde el laboratorio de la bodega se miden distintos parámetros del mosto y el vino, como pH, densidad, oxígeno disuelto... pero, ¿y si pudiéramos tener esos datos en nuestro sistema en tiempo real? ¿Y si además pudiéramos complementar esos datos con la temperatura o el volumen de los depósitos para evitar desbordamientos en trasiegos o tener cubizada la bodega?

Estas variables en tiempo real o con un muestreo mucho más alto que las dos o tres medidas diarias habituales, nos proporcionarían mucha más información. Sabríamos en todo momento la tendencia que sigue la de fermentación. Esto permitiría la predicción de ajustes de parámetros a los que de otra forma llegaríamos varios días después, quizás cuando ya sea demasiado tarde. Pero el proceso de transformación del mosto en vino tiene una peculiaridad

con respecto a otras fermentaciones, como por ejemplo la de la cerveza. Una variable que la hace singular es la estacionalidad: sólo se vendimia una vez al año. Este aspecto supone que algunas de las instalaciones implantadas en la bodega sean utilizadas durante un corto periodo de tiempo y seguidamente se dejan en reposo hasta la siguiente vendimia.

Una de las instalaciones que, aunque de forma muy intensa, solo se usan durante la vendimia y días posteriores son las de control. Este uso discontinuo dificulta en gran medida las inversiones en materia de sensores. Sin embargo, la necesidad de conocimiento acerca del proceso para poder controlarlo de forma eficaz y así mejorar el resultado obtenido va, progresivamente, venciendo este obstáculo.

Un control avanzado nos mantendrá informados del proceso que sigue la fermentación en todo momento: nos dirá la tendencia, esto nos permitirá adelantarnos a los problemas y disponer de más tiempo para tomar medidas correctoras; sabremos la cantidad de energía que estamos consumiendo; integrará diferentes sistemas que mejorarán el funcionamiento de toda la bodega. Es la instalación invisible que nos hace más fácil optimizar.

Sin embargo los sensores empleados en la fermentación de otros productos no encajan en el mundo del vino, dado que su elevado precio hace que no sean viables.

INCONEF desarrolla sensores pensados para el vino y ajustados a este sector. En la actualidad ha desarrollado una nueva gama de sensores que nos permiten, además de controlar la temperatura, tener medidas directas y en tiempo real de parámetros como densidad, volumen, oxígeno disuelto o pH. Por otro lado y complementando lo que aporta a la bodega los sensores, INCONEF ofrece un sistema de control avanzado que permite integrar todos los sistemas de la bodega como son: climatización, iluminación, intrusión, producción, contraincendios, audio e incluso video. Todo ello desde ordenadores o dispositivos móviles. Las opciones de control y gestión avanzan para dar la posibilidad, al enólogo o gerente de la bodega, de dejar cada vez menos variables al azar.

Contacto e información:

Antonio Aguirre
Tfno: 945 622 770/662 202 508
www.inconef.es
inconef@inconef.es
C/Las Cuevas, 2 - Moreda de Álava