



J. Vigas, un paso por delante en tecnología

Pionera en la creación de un Departamento Técnico que trabaja para satisfacer las necesidades del cliente final, J.Vigas S.A. mantiene como política de empresa la mejora continua, una apuesta que a lo largo de sus más de 125 años de historia, se ha visto reflejada en la homogeneidad, tanto visual como física y sensorial de los lotes fabricados. Con esta finalidad ha ido adquiriendo la más moderna tecnología para aplicar durante el proceso productivo. Por ejemplo, en el año 2014 incorporó una segunda máquina de marcaje a láser y a principios de este 2015 una máquina de selección electrónica de última generación.

J.Vigas S.A. apuesta por su Departamento Técnico, no sólo incorporando profesionales cualificados, (biólogos, químicos y enólogos) sino también adoptando técnicas analíticas cada vez más precisas para el control de su producto. Atendiendo a las necesidades del sector vitivinícola adquirió, a finales del año 2014, la tecnología necesaria para poner en marcha dos líneas de estudio importantes para el sector.

La primera línea es el estudio del color y para ello incorporó al departamento, un espectrofotómetro de UV-Vis.

La segunda línea es el estudio de desviaciones sensoriales que actualmente preocupan al sector. Ya no es sólo el tema

del TCA sino cualquier otra desviación sensorial que pueda afectar a la calidad de un vino. Con la finalidad de trabajar en esta dirección J.Vigas S.A. ha incorporado un segundo cromatógrafo de gases-masas de máxima sensibilidad, que hace posible bajar los límites de cuantificación de los

analitos que ya controla rutinariamente con el primer cromatógrafo del que dispone desde el año 2006.

Dentro de la investigación en el campo del análisis sensorial, con este segundo cromatógrafo de última generación J.Vigas S.A. está realizando un estudio de muestras, tanto de corcho como de vino, que presentan desviaciones sensoriales. El objetivo es identificar cuáles son, independientemente de cual sea el origen de la desviación, y desarrollar métodos específicos para analizarlas. El nuevo equipo además está preparado para introducir mejoras en la preparativa de la muestra y, en un futuro, otras técnicas como por ejemplo el Twister, técnica más rápida que las convencionales y hasta 1.000 veces más sensible que la SPME (microextracción en fase sólida), con el objetivo de poder bajar más, los límites de cuantificación y detección de los métodos puestos a punto.



Revolucionarios en procesos, tradicionales en máxima calidad

Una tecnología ya consolidada en un sector, bien aplicada a otro proceso productivo, ha sido la base de las mayores revoluciones industriales de nuestro tiempo. Este tipo de avances está reservado únicamente a empresas y a personas que conozcan y vivan en los dos mundos: el del origen y el de destino de la tecnología a aplicar.

El sector del vino, y más específicamente el proceso de vinificación, ha sido desde siempre un mundo de maestros y lo sigue siendo. Pero el entorno ha cambiado en pocos años. A los 'sabios' que antes sólo se les pedía que hicieran vino, ahora se les demanda un listado de tareas adicionales.

Inconef, instalaciones y estrategias de control

Inconef es una empresa para maestros: aplica tecnologías afianzadas en otros sectores para ayudar a la complicada labor del director técnico de la bodega, sin perder el toque y control humano que da a los vinos el esplendor y la diferenciación.

Situada en Moreda de Álava, en Rioja Alavesa, se dedica entre otras actividades a la instalación y control de instalaciones termodinámicas: desde procesos de -40°C a procesos de vapor. La climatización de naves, controlando variables de humedad y temperatura, velocidad de aire, volátiles o gases, es otro de sus ejes de actividad.

Para conseguir los objetivos marcados, Inconef realiza el estudio, diseño, instalación y puesta en marcha de las instalaciones. Todo ello siempre con acciones tangibles: control total de la bodega con una tablet, mejor funcionamiento de las camisas de los depósitos de fermentación, reducción del consumo energético, asignación de huella de carbono por litro de vino en tiempo real, control de la maquinaria que interviene en proceso de vinificación, climatización efectiva de sala de barricas y botellero, así como un control de mantenimientos preventivos.

El equipo de Inconef está compuesto por expertos en tecnologías de información, climatización, termodinámica, frío industrial y procesos de vapor. No son nuevos en el sector bodeguero, lo conocen a fondo, y tienen una alta capacidad para diseñar estrategias de control. Esto hace que las soluciones que aporta sean, en sí, pequeñas revoluciones que ayudan a los maestros del vino.

