



Bomba de vino: Procesos de bombeo mejorados

Caso de éxito: Bodega italiana



Problema

Formación de espuma e irregularidad durante el remontado, la mezcla, el llenado y el vaciado en las cisternas

Solución

Bomba de vino VX136-140 QVA de Vogelsang

El cliente y el problema

El bombeo es una fase fundamental y muy delicada del proceso vinícola. Vamos a analizar los pasos:

- El remontado, con el modo tradicional, se realiza al hacer circular el producto desde el fondo hasta la parte superior de la cisterna de fermentación. Durante esta fase, es muy importante que el producto se bombee de manera suave y constante
- La mezcla del vino y el mosto de distintas fuentes, momento en el que se requiere un caudal constante
- La entrega del vino donde las bodegas suelen utilizar camiones cisterna que deben llenarse o vaciarse rápidamente mediante un sistema de bombeo

Abordamos estas tres fases con la ayuda de una conocida bodega del Véneto, que encontró los siguientes problemas al usar las bombas de pistones:

- Durante el remontado, el producto tenía mucha espuma, porque no se bombeaba de manera constante y se agitaba
- Asimismo, los caudales no eran constantes durante el mezclado
- Por otra parte, no se llenaba el camión cisterna por completo, ya que el caudal presentaba picos, lo cual provocaba una emulsión que reducía la capacidad final

La solución

Junto con el cliente, decidimos instalar una bomba VX136-140 QVVA equipada con lóbulos HiFlo y 4 alas helicoidales, que garantiza un bombeo constante sin picos del caudal. Ahora, han mejorado los procesos de bombeo:

- El remontado se realiza a una velocidad constante sin emulsión, y el producto se entrega con mucha más suavidad.
- El mezclado ahora se produce de manera uniforme, con la garantía de un caudal constante.
- El camión cisterna se llena ahora por completo, pues ya no se forma una capa de espuma en su interior.



Bomba de vino VX136-140 QVVA

Ventajas de la bomba de vino

- Bombeo suave de las uvas y el vino
- Oxigenación del vino reducida
- Gran capacidad de succión
- Diseño compacto, requiere muy poco espacio
- Reparaciones y mantenimiento in situ

Ventajas para el usuario

- No se forma espuma
- Bombeo a un caudal constante
- Gran disponibilidad

Productos de Vogelsang mencionados

[Bomba de vino: La solución flexible y moderna para tu bodega](#)



Vogelsang S.L.U.
Carrer Falcó 10-12 | 43810 El Pla de Santa Maria (Tarragona) | España
Teléfono: +34 977 606 733 | Fax: +34 977 606 733
spain@vogelsang.info

vogelsang.info

