



Bomba de vino: Mejoró el bombeo de mosto, vino y posos

Caso de éxito: Cantina Salgari



Problema

Falta de eficiencia de remontado, dificultades al succionar material de las cisternas subterráneas

Solución

Bomba de vino VX136-140 QVA

El cliente y el problema

Cantina Salgari, con sede en el valle de Negrar (VR) (Italia), ha producido vinos típicos de la Valpolicella desde 1840.

El cliente usaba bombas de rodete flexible y de pistones, que presentaron un funcionamiento deficiente en varias fases fundamentales de la producción de vino de alta calidad, por ejemplo:

- Remontado: con una bomba de rodete flexible, la eficiencia del bombeo disminuía conforme se incrementaba el caudal
- Cebado de posos y mosto: numerosas cisternas subterráneas (-3 m) estaban presentes en la bodega, y la bomba del cliente no podía succionar los posos para el transporte hacia las cisternas de fermentación
- Caudal irregular e inestable: al alternar entre una bomba de rodete flexible y una de pistones, el bombeo no era constante a causa de las limitaciones técnicas de los dispositivos. El producto también presentaba mucha espuma por haberse agitado durante el bombeo

La solución

Elegimos la bomba de vino VX136-140 QVVA, que, con lóbulos HiFlo y 4 alas helicoidales, asegura un bombeo eficiente y constante para aumentar el caudal. La fase de remontado es excelente, sin formación de espuma, y el producto se obtiene de manera mucho más suave.

El cliente puede cebar los posos y el mosto desde una profundidad de 3 m y bombearlos a varias cisternas de fermentación gracias a la capacidad de autoaspirante de la bomba.

El diseño exclusivo de nuestros lóbulos garantiza un bombeo constante sin picos en el caudal. De este modo, el cliente puede medir la cantidad de vino de acuerdo con sus necesidades y sin agitarlo.



Bomba de vino VX186-140Q

Ventajas de la bomba de vino

- Bombeo suave de las uvas y el vino
- Oxigenación del vino reducida
- Gran capacidad de succión
- Caudal constante
- Autocebado y funcionamiento en seco

Ventajas para el usuario

- No se forma espuma
- Posibilidad de aspirar el vino y los posos de la bodega
- Posibilidad de medir la cantidad exacta de vino necesario

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

V/OGELSANG 