



# Bomba para vino: Bombas enológicas 4.0

## Caso de éxito: Bodega Val D'Oca



### Problema

Necesidad de más operarios para el trasiego y vaciado de las cubas de fermentación

### Solución

Bombas enológicas lógicas Vogelsang VX136-210Q VVA con panel de control táctil y app

### El cliente y el problema

La bodega Val D'Oca de Valdobbiadene se fundó en 1952 y produce Prosecco superiore DOCG y Prosecco DOC Treviso en unas 18.000 botellas al año. Desde la cosecha de 2018, han empezado a utilizar la tecnología de las bombas lobulares rotativas Vogelsang.

**„Las principales características de esta bomba son la velocidad, la facilidad de ajuste y la ligereza“,  
- Andrea Zannoni, enólogo.**



Andrea Zannoni, enólogo de la bodega Val D'Oca

## La solución

En el establecimiento de Valdobbiadene hay tres bombas de vino Vogelsang: una en el prensado medio, para el trasiego de los mostos, y dos que trasiegan los mostos en los depósitos de primera fermentación y luego para la decantación.

Gracias al panel de control con pantalla táctil conectado a la aplicación en un smartphone que permite un control remoto preciso, el operario puede decidir en todo momento la velocidad de trasiego: puede mover tanto o tan poco volumen como sea necesario.

Por ejemplo, en Val D'Oca se utiliza la función de presión constante a 0,5 bares en los trasvases comunes y a - 0,2 en los trasvases de vacío constante. Gracias a la función de vacío constante, los depósitos pueden vaciarse por completo.

La bomba es muy ligera y puede transportarse a cualquier parte. El sistema de lóbulos garantiza un funcionamiento silencioso; no hay vibraciones y, por tanto, se reduce el estrés del vino.

Por último, la aplicación para smartphone permite gestionar la bomba incluso a distancia, lo que facilita considerablemente el trabajo: ya no se necesitan dos operarios para las operaciones de trasiego o llenado, ahora una sola persona puede realizar estas tareas fácilmente.



La bodega Val D'Oca utiliza la bomba de vino para sus procesos

## Ventajas de la bomba de vino

- Sin vibraciones, silencioso
- Bombeo delicado de la uva, el mosto y el vino
- Reducción de la oxigenación
- Transporte sencillo
- Control remoto mediante app
- Posibilidad de programar ciclos de trabajo automáticos
- Autoaspirante, con gran capacidad de aspiración

## 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](http://vogelsang.info)

**V/OGELSANG**