



Bomba de vinho: Bombas enológicas 4.0

Estudo de caso: Vinícola Val D'Oca



Problema

Necessidade de mais operadores para a transferência e esvaziamento dos tonéis de fermentação

Solução

Bombas enológicas inteligentes Vogelsang VX136-210Q VVA com painel de controle touchscreen e aplicativo

O cliente

A vinícola Val d'Oca, localizada em Valdobbiadene, Itália, foi fundada em 1952 e produz Prosecco Superiore D.O.C.G. e Prosecco D.O.C. Treviso, gerando cerca de 18.000 garrafas por ano. Desde a safra de 2018, eles começaram a usar a tecnologia de bombas de lóbulos da Vogelsang.

“As principais características desta bomba são velocidade, facilidade de ajuste e leveza” - Andrea Zannoni, enólogo.



Andrea Zannoni, enólogo da vinícola Val D'Oca

A experiência

Na unidade de Valdobbiadene, há três bombas para vinho da Vogelsang: uma na prensagem intermediária, para a transferência dos mostos, e duas que transferem os mostos para os tanques de primeira fermentação e, em seguida, para a decantação.

Graças ao painel de controle touch screen conectado ao aplicativo em um smartphone que permite um controle remoto preciso, o operador pode decidir a velocidade de transferência a qualquer momento: ele pode mover tanto ou tão pouco volume quanto necessário.

Por exemplo, em Val D'Oca, a função de pressão constante é usada a 0,5 bar em transferências comuns e - 0,2 em transferências a vácuo constante. Graças à função de vácuo constante, os tanques podem ser completamente esvaziados.

A bomba é muito leve e pode ser transportada para qualquer lugar. O sistema de lóbulos garante um funcionamento silencioso; não há vibrações e, portanto, o estresse do vinho é reduzido.

Por fim, o aplicativo para smartphone permite que a bomba seja gerenciada mesmo remotamente, facilitando consideravelmente o trabalho: não são mais necessários dois operadores para as operações de transferência ou enchimento, uma pessoa agora pode facilmente realizar essas tarefas.



A vinícola Val D'Oca utiliza a bomba de vinho em seus processos

Vantagens da bomba de vinho

- Sem vibrações, silenciosa
- Bombeamento delicado de uvas, mosto e vinho
- Redução da oxigenação
- Fácil transporte
- Controle remoto via app
- Possibilidade de programar ciclos de trabalho automáticos
- Autoescorvante, com alta capacidade de sucção

Produtos Vogelsang mencionados

[Bomba de vinho: A solução flexível e moderna para sua adega](#)



Vogelsang Brasil Ltda.
Subsidiária da Vogelsang GmbH & Co. KG
RS 240, 140 | Bairro Portão Velho | Portão - RS
Telefone: +55 51 3600-5555
contato@vogelsang.com.br

vogelsang.info

V/OGELSANG