

Bomba de vinho: Melhores processos de bombeamento

Estudo de caso: Uma vinícola italiana



Problema

Criação de espuma e bombeamento irregular durante bombeamento, mistura, enchimento e esvaziamento dos tanques

Solução

Bomba de vinho Vogelsang VX136-140 QVVA

O cliente e o problema

O bombeamento é uma fase fundamental e muito delicada durante o processo de vinificação; em particular, analisamos:

- O bombeamento, muitas vezes do tipo tradicional, é realizado circulando do fundo para o topo do tanque de fermentação. Durante esta fase, é muito importante que o produto seja bombeado suave e constantemente
- Mistura de vinhos e mostos de diversas origens, onde é sempre necessário um caudal constante
- A entrega de vinho onde adegas muitas vezes usam caminhões-tanque que devem ser enchidos ou esvaziados rapidamente por meio de um sistema de bomba

Abordamos essas três fases com uma adega bem conhecida na região de Veneto, que encontrou os seguintes problemas ao usar bombas de pistão:

- Durante o bombeamento, o produto ficava muito espumoso, pois não era bombeado constantemente e o produto era agitado
- As taxas de fluxo também não eram constantes durante a fase de mistura
- Além disso, o caminhão-tanque não ficava totalmente cheio, pois a vazão sofria picos, o que criava emulsão que reduzia a capacidade final

A solução

Juntamente com o cliente, decidimos instalar a bomba VX136 -140 QVVA equipada com lóbulos HiFlo com 4 asas helicoidais, o que garante uma ação constante da bomba sem picos de vazão. Os processos de bombeamento melhoraram agora:

- O bombeamento agora ocorre a uma taxa constante sem emulsão e o produto é entregue muito mais suavemente
- A fase de mistura agora ocorre sem problemas, garantindo uma taxa de fluxo constante
- O caminhão-tanque agora fica totalmente cheio, pois não é mais criada uma camada de espuma no interior



Bomba de vinho VX136-140 QVVA

Vantagens da bomba de vinho

- Bombeamento suave de uvas e vinho
- Oxigenação reduzida do vinho
- Alta capacidade de sucção
- Design compacto; necessário espaço muito pequeno
- Atendimento e manutenção no local

Benefícios para o usuário

- Sem criação de espuma
- Bombeamento a uma taxa de fluxo constante
- Alta disponibilidade

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