

## PREMISA

Cada día es más importante la realización de pruebas comparativas en botellas de vino con diferentes tipos de cierre.

Para obtener resultados estadísticamente fiables es fundamental controlar el proceso de tapado de las botellas.

Actualmente sabemos que el nivel de oxígeno disuelto en el vino varía mucho durante el transcurso del proceso de embotellado.

Por ejemplo, el oxígeno disuelto en la fase inicial del embotellado del vino puede llegar a ser de 2 a 3 veces mayor que el que se encuentra en la fase intermedia.

Este incremento está causado por la presencia de oxígeno en las mangueras, conducciones, filtros y bombas que se utilizan para transferir el vino desde los depósitos nodriza hasta la llenadora de botellas.

Los niveles más elevados de oxígeno disuelto están en las etapas finales de embotellado, principalmente debido a la gran relación que hay entre el volumen de aire y el volumen de vino que se encuentra en el depósito nodriza.

## PREMISA

La inertización con nitrógeno puede garantizar una total ausencia de oxígeno en esta etapa final.

Para realizar una prueba comparativa de las prestaciones de diferentes tipos de cierres en botellas de vino es muy importante que el nivel inicial de oxígeno disuelto en el vino de las todas las botellas de objeto de prueba sea el mismo.

Sólo con estas condiciones iniciales, es posible obtener resultados fiables a partir de la prueba.

## OPERACIONES PRELIMINARES

- Mantener todos los cierres en un entorno a la misma temperatura durante al menos 4 horas antes de realizar la prueba de embotellado.
- Asegúrese de que el proceso se desarrolla después de que al menos el 25% y no más del 75% del vino ha sido embotellado, al objeto de evitar una alta variabilidad de oxígeno disuelto inicial entre las botellas de esta prueba de tapado y que se catarán en el tiempo.
- Asegúrese de que la presión en el interior del cuello de las botellas es de menos de 0,3 bar a 20 ° C.
- Compruebe la alineación de las mordazas, el pistón y el cono de centrado. Para ello, pruebe sin botella 3 tapones por cabezal y compruebe que no existen arañazos o marcas en el cuerpo de los tapones pues podrían causar fugas.
- Comprobar el calibrado de las mordazas de la taponadora de manera que el diámetro de compresión se sitúa entre 15,5 mm y 16 mm. No se recomienda diámetros de menos de 15 mm.
- Asegúrese de que la taponadora está calibrada de manera que se garantice la inserción perfecta de cualquier tipo de cierre objeto de la prueba.

## TAPADO

- Sin detener la línea de embotellado deposite a la vez los diferentes tipos de tapones en la tolva de alimentación.
- Recoger las botellas tapadas y separarlas por tipo de cierre.
- En el caso de parar la línea debe de asegurarse que todas las botellas que se encuentran entre la llenadora y la taponadora se eliminan y no se utilizan para la prueba.
- Si no es posible poner todos los diferentes tapones a la vez, procederemos de la siguiente manera:
  1. Vierta el primer tipo de tapones en la tolva sin detener la línea y recoger las botellas.
  2. Vierta la segunda serie de tapones como se indica en el punto 1 y así sucesivamente.
  3. Haga esto hasta completar la prueba de los distintos cierres.

## **CONSERVACION ALMACENAMIENTO**

Todas las botellas deben almacenarse en caja vertical o tumbada en la misma zona y a temperatura menor de 20 grados.

Mantenga las botellas tapadas con tapones de corcho natural o técnicos en posición horizontal y verticales las de tapón sintético.

Mantenga todas las muestras en un entorno limpio y alejado de productos que puedan alterar las características organolépticas del vino y puedan frustrar la cata comparativa.

Tomaremos una botella de la prueba el primer día y analizaremos sulfuroso libre, sulfuroso total y banda de color a 420 nm.

Las catas comparativa se iniciarán como pronto partir del tercer mes.

Desde este momento y durante el resto de la prueba. Además de la cata, realizaremos los mismos análisis en cada una de las botellas a catar a fin de comparar la posible variación del SO<sub>2</sub> Libre, del SO<sub>2</sub> Total y del tono amarillo del vino.

## **INFORMACION**

Para solicitar más información, contacte  
con nuestro departamento técnico de M19  
en el

Tel +39-0424-54.00.77

Fax +39-0424-54.35.68

E-mail: [technical@microcell.eu](mailto:technical@microcell.eu)

[www.microcell.eu](http://www.microcell.eu)