

OFICINAS DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

Oficina	Dirección	Teléfono	E-mail
S/C Tenerife	Alcalde Mandillo Tejera, 8	922 239 931	servicioagr@tenerife.es
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11 Aptos Hotel Nivaria-Bajo	922 257 153	agextagrlaguna@tenerife.es
Tejina	Palermo, 2	922 546 311	agextagrtejina@tenerife.es
Tacoronte	Ctra. Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	agextagrtacoronte@tenerife.es
La Orotava	Plaza de la Constitución, 4	922 328 009	agextagrorotava@tenerife.es
Icod	Key Muñoz, 5	922 815 700	agextagricod@tenerife.es
San Juan de La Rambla	Avda. 19 de marzo, San José	922 360 721	agextagricod@tenerife.es
El Tanque	Pedro Pérez González, s/n	922 136 318	agextagricod@tenerife.es
Buenavista	El Horno, 1	922 129 000	agextagr Buenavista@tenerife.es
Guía de Isora	Avda. Constitución s/n	922 850 877	agextagr guaisora@tenerife.es
V. San Lorenzo	Ctra General, 122	922 767 001	agextagr vslorenzo@tenerife.es
Granadilla	Plaza González Mena, 2	922 774 400	agextagr granadilla@tenerife.es
Vilaflor	Avda. Hermano Pedro, 22	922 709 097	agextagr vilaflor@tenerife.es
Arico	Benítez de Lugo, 1	922 161 390	agextagr arico@tenerife.es
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21	922 530 058	agextagr fasnia@tenerife.es
Güímar	Plaza del Ayuntamiento, 8	922 514 500	agextagr guimar@tenerife.es



Información Técnica



MANEJO Y LIMPIEZA DE ENVASES DE ACERO INOXIDABLE

Miguel Juan Rodríguez Serrano

Julio de 2010



CABILDO TENERIFE

SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y AGUAS

Introducción

La falta de higiene en la elaboración de vinos repercute sobre todo en alteraciones organolépticas que provocan una disminución de la calidad del producto, con problemas tan importantes como el avinagrado.

Es por ello, por lo que resulta necesaria e imprescindible una correcta limpieza de todas las instalaciones y materiales con los que se pretende elaborar el vino.

Debido a la proliferación del uso de depósitos de acero inoxidable es necesario conocer ciertos aspectos referentes al manejo de éstos, que ayuden a producir vinos de calidad.

Elección y colocación de los envases

Elija siempre depósitos de acero de la gama AISI 316. Son más resistentes a la corrosión y aptos para mostos azufrados, típico de nuestros vinos.

Cuando utilicemos los depósitos de acero inoxidable para conservar el vino se debe evitar su colocación cerca de paredes orientadas al poniente, para evitar cambios bruscos de temperaturas a partir de la primavera, que provocan fermentaciones indeseables al vino.

La ubicación de la bodega debe coincidir con lugares frescos y sombríos, lejos de zonas ruidosas, evitando en todo momento su utilización para otros fines (motores de combustión, almacén de fitosanitarios, almacén de papas, etc.)

Antes de usar los envases

Compruebe todas las juntas y accesorios de los depósitos. Elimine el óxido de las superficies. Use vaselina enológica para prevenir su aparición.

Antes de usar los depósitos asegúrese que el neumático de la tapa del "siemprelleno" no tenga fugas, en caso contrario sustitúyalo por uno nuevo

Una vez que acabe la fermentación, tape el vino sin dejar cámara de aire. A medida que se vaya consumiendo hay que ir bajando la tapa, evitando en todo momento que exista aire entre la tapa y el vino.

Pasos a seguir en el proceso de limpieza

Seguir el siguiente esquema para obtener una adecuada higiene de la bodega y sus materiales.

1. Pre-limpieza mecánica (cepillado) para eliminar manchas sólidas.
2. Prelavado con agua para humedecer las manchas secas
3. Limpieza con agua con o sin detergente para quitar las manchas.
4. Desinfección para destruir los microorganismos.
5. Enjuague para eliminar las manchas y todo resto de desinfectante.
6. Control del enjuague y de la eficacia de la desinfección.

Se elegirán los productos desinfectantes, según las recomendaciones del suministrador, ya que los productos clorados atacan la capa que protege el acero de la corrosión, por lo que habrá que evitar tiempos excesivos de contacto.

Los nombre comerciales de los productos de uso más común son: *Sanigrap*, *Spraygrap*, *Enosan*, *Removil*, *Celon B-10*, *Remofoam B-10*, *Sanifoam B-10* y *Celofoam B-10*.

Consejos prácticos:

Use siempre agua potable para todas las operaciones de limpieza.

Utilice agua sulfitada al 1% (100 gramos de metabisulfito potásico por cada 10 litros de agua), para la limpieza de bombas, tuberías y pequeños utensilios.

A la hora de coger una muestra para analizar los distintos parámetros del vino, descartar los primeros 100 cc que salgan del depósito, ya que en la boca de las llaves suelen proliferar gran cantidad de microorganismos patógenos, que podrían provocar una analítica errónea, principalmente con valores altos de acidez