



VAPOR INDUSTRIAL

desde 1957

SISTEMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BARRICAS

GICONMES IBÉRICA, S.L.

Pol. Ind. La Cartuja, parcela 3 · 50720 · La Cartuja Baja. Zaragoza (España).

Tel. +34 976 50 01 08

giconmesiberica@orbitalempresas.es / www.giconmes.es

Necesidad

Propósito

- **Limpieza y desinfección de barricas**
 - Eliminación de levaduras “Brettanomyces”, hongos y residuos derivados de la elaboración de vinos
 - Mantener las propiedades de la barrica, ampliar su vida útil y optimizar su envejecimiento
 - Evitar la enfermedad del vino

Operativa actual

- Aplicación de agua y productos químicos de forma manual

Problemática

- No se consigue sanitizar la barrica al completo a pesar de la gran cantidad de tiempo invertido
- Necesidad de mano de obra durante todo el período que dura el proceso.
- Se requieren excesivas cantidades de agua y productos químicos



Solución aportada por Giconmes

Solución

- Utilización de un generador móvil de 20 kW que suministra vapor a través de un dispositivo con adaptador cónico al interior de la barrica.

Tecnología utilizada

- **Generador de vapor móvil de 20 kW**
 - Consiguiendo temperaturas de hasta 100°C en todo el interior de la barrica
 - Flexibilidad para utilizarlo en la sanitización de líneas de embotellado, pudiendo trabajar a 6 bar y 165° C en estos casos.
- **Accesorios.**
 - Dispositivo con adaptador cónico, difusores de vapor y termómetro insertado en el interior de la barrica.
 - Manguera de conexión rápida para suministrar vapor de forma sencilla y eficiente desde el generador.

Beneficios

- ✓ Automatismo con capacidad suficiente para sanitizar barricas de 225 L en 15 minutos.
- ✓ Reducción de la necesidad de mano de obra
- ✓ Ahorro del 90% en el consumo de agua
- ✓ Ahorro del 100% en el consumo de productos químicos
- ✓ Sanitización total