

“

Aqualife ENOL está basada en la tecnología de alta frecuencia

”

40

Inma Rodríguez Mora,

directora de Calidad e Inocuidad Alimentaria de Aqualife



Para empezar, hablemos de su compañía.

Desde el año 2000 hemos desarrollado diferentes tecnologías para poder adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, con el fin de obtener secciones con una humedad relativa ambiente suficiente para mejorar la conservación de los productos frescos. Actualmente,

Aqualife ENOL ofrece al sector vitivinícola una instalación moderna y eficaz para el control de la humedad ambiental en las bodegas, basada en la tecnología de alta frecuencia. Para conocer más en detalle las características y ventajas de este nuevo equipo, recientemente lanzado al mercado, hemos entrevistado a Inma Rodríguez Mora, ingeniero técnico agrícola, bióloga y directora de Calidad e Inocuidad Alimentaria de Aqualife, empresa referente en el sector de la nebulización en el sector agroalimentario.

Nina Jareño

somos líderes en el sector de la nebulización y tenemos instalados más de 2.500 equipos, tanto en Europa como en Norteamérica.

¿Qué puede ofrecer Aqualife al sector vitivinícola?

Nuestro Departamento de I+D ha desarrollado, recientemente, un nuevo equipo basado en nuestros exitosos modelos instalados en cámaras de conservación de frutas y verduras, carnes y quesos. Se trata del Aqualife ENOL que ofrece al sector vitivinícola una instalación moderna y eficaz para el control de la humedad ambiental. Además, nuestros diseños pueden personalizarse, lo que nos permite poder adaptarnos a cualquier tipo de bodega, tanto desde el punto de vista estético o de diseño, como por sus condiciones técnicas.

¿Cómo se consigue un ambiente estable en una bodega?

Aqualife ENOL es una instalación basada en la tecnología de alta frecuencia que, junto con el sistema de distribución de la humedad -diseñado por nuestro Departamento Técnico- permite crear un ambiente estable y homogéneo, y sin condensaciones que impliquen un riesgo de crecimiento microbiológico. Además, nuestros equipos están dotados de unos controladores que permiten la generación de humedad, lo cual nos asegura un ambiente estable en cuanto a humedad relativa.

En su opinión, ¿cómo influyen la temperatura y la humedad en la crianza de vinos de calidad?

Ambos aspectos crean un binomio fundamental para asegurar la



"Si mantenemos unas condiciones estables en la humedad relativa ambiental, alargaremos también la vida de las barricas".

41

correcta evolución del vino durante las fases de crianza y envejecimiento. Es decir, una temperatura y una humedad inadecuadas influyen directamente en la evaporación del vino, con la consiguiente merma de producto que ello conlleva. Es más, un exceso de merma afecta directamente a la calidad organoléptica de los caldos, sin olvidar su perjuicio económico. Con Aqualife ENOL, este problema desaparece.

Tanto la madera de las barricas como el corcho son materiales que se ven directamente afectados por la humedad ambiental, repercutiendo en la calidad final de los vinos.

¿Cómo pueden influir la humidificación en la evolución de los caldos en las barricas?

Sabemos que un nivel óptimo de humedad ambiental posibilita la hidratación de la madera "sellando" la misma de forma natural, permitiendo que el vino reduzca su evaporación. Además, si mante-

nemos unas condiciones estables en la humedad relativa ambiental, alargaremos también la vida de las barricas. Tendremos, igualmente, efectos beneficiosos al evitar oxidaciones no deseadas derivadas de la reducción del volumen de líquido en la barrica, además de un mayor control del nivel de alcohol.

En términos generales, lo ideal para el envejecimiento en barrica es mantener una temperatura entre 12 y 15 °C y una humedad relativa que oscile entre un 65% como mínimo y un 80% como máximo.

¿Y el corcho?

Los corchos naturales siguen siendo la mejor opción para embotellar caldos que necesiten permanecer un tiempo en botella. El corcho también necesita de humedad ambiental controlada para asegurar el mantenimiento de sus características en todo momento, tanto para evitar una excesiva permeabilidad al aire, como un crecimiento de mohos por un exceso de humedad.

"Estamos muy ilusionados con el lanzamiento de Aqualife ENOL para el sector vitivinícola"





"El corcho también necesita de humedad ambiental para asegurar el mantenimiento de sus características en todo momento".

¿Qué sucede cuando la humedad es demasiado alta?

En alguna de las fases del proceso de envejecimiento, un exceso de humedad junto con una falta de renovación del aire, podría provocar un crecimiento de hongos excesivo y ello podría afectar especialmente al tapón de corcho. Por lo tanto, no podemos permitirnos excesos en los valores ambientales de humedad ni tampoco condensaciones indeseables.

Y por el contrario, ¿qué ocurre si es demasiado baja?

A igualdad de temperaturas, una humedad baja produce una mayor evaporación del agua con un incremento en la merma, la cual puede llegar hasta el 18% en función del tipo de vino. De forma paralela se produce un mayor secado de la madera con un riesgo de posibles fugas. Tampoco podemos olvidar la influencia directa en la calidad del corcho, haciendo que se seque, perdiendo elasticidad y haciéndose más poroso, con el riesgo de que se generen procesos de oxidación indeseables en la fase de reposo en botella.

Así pues, una humedad relativa constante en los valores predeterminados (entre un 65 y 75% habitualmente) nos evitará muchos problemas y nos aportará un beneficio económico a corto plazo.

Los sistemas Aqualife mantienen la humedad relativa que necesita la atmósfera. ¿Cómo lo consiguen?

Nuestros equipos cuentan con sistemas de autocontrol que permiten generar la humedad necesaria según los sensores ubicados en las bodegas. Además, el sistema de producción por equipos de alta frecuencia nos permite generar, a través de ultrasonidos, un vapor de agua que se distribuye de forma homogénea a lo largo de toda la estancia, pero sin llegar a condensar la humedad y provocar problemas de exceso de agua. También están dotados de filtros de ósmosis inversa y lámparas ultravioleta que aseguran una excelente calidad

del agua nebulizada tanto desde el punto de vista microbiológico como físico-químico, consiguiendo equipos robustos y evitando problemas de contaminaciones no deseadas.

¿Se debe aplicar la misma estrategia en bodegas que trabajan con barricas de madera y en las que utilizan otros materiales como, por ejemplo, la arcilla?

Ambos materiales son porosos y la evaporación del agua influye de igual manera. En este sentido no todas las maderas responden de la misma forma. Las maderas más porosas son las que mayores valores de mermas presentan, también influye la edad de las mismas, siendo especialmente porosas las barricas totalmente nuevas.

Siempre que tengamos un material poroso sensible a la humedad ambiente y, por tanto, que realice de barrera entre el líquido que contiene y el exterior, el control de la humedad ambiental será fundamental para controlar la dinámica de los vinos. Es importante ajustar los equipos a las necesidades de humedad requeridas en función de la porosidad y de las características de cada uno de los contenedores que vayamos a utilizar. En este sentido, realizamos estudios conjuntamente entre nuestro Departamentos de Calidad y Técnico, en colaboración con nuestros clientes a fin de ajustar Aqualife ENOL a sus necesidades para que éste sea totalmente eficaz.

¿Con qué certificaciones cuenta Aqualife?

Tenemos implantado un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001 desde el año 2001 y también incorporamos a nuestro sistema de gestión las directrices de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000, estando certificados por esta norma desde el año 2007. Esto nos permite adaptar nuestro sistema a los APPCC de las bodegas con total facilidad, dando garantías de inocuidad y con-



"Con el lanzamiento de Aqualife ENOL esperamos poder ofrecer soluciones a las necesidades de las bodegas".

43

trol. Nuestras certificaciones implican un sistema de aseguramiento de los equipos que va desde el control de nuestros proveedores, las certificaciones de todos los elementos de los equipos, el control del montaje de los mismos, tanto desde nuestro laboratorio hasta la instalación en el cliente y, finalmente, los controles que realizamos antes, durante y después de la instalación de los mismos. Además, nuestros equipos cuentan con la certificación CE.

Son referentes en el sector de la nebulización. ¿Cuál es el feedback que mantienen con sus clientes?

Los clientes a los cuales ya les hemos instalado nuestros equipos Aqualife nos han manifestado su satisfacción con el sistema y nos agradecen la profesionalidad de nuestros técnicos, tanto en el asesoramiento e instalación como en el seguimiento de los equipos. Y uno de los aspectos que más nos remarcen es el grado de automatismo de los mismos, tanto en su funcionamiento -ya que controlan la humedad ambiente de forma que ésta se mantenga estable- como en los controladores de autochequeo que incorpora y que permiten avisar de cualquier incidencia que se detecte.

¿En qué ejes se basa su empresa para desarrollar sus tecnologías?

Aqualife cuenta con un cualificado equipo de profesionales integrados en los Departamentos Técnico, I+D y de Calidad. Contamos con

ingenieros industriales, electrónicos y de diseño, además de biólogos e ingenieros agrónomos que nos permiten adecuar nuestros equipos a las necesidades de los diferentes sectores agroalimentarios a los que vamos dirigidos. Por otro lado, nos avala nuestro amplio know-how y nuestra experiencia en el sector de la nebulización, siendo líderes en la instalación de este tipo de equipos. Incluso, desde el Departamento de Calidad, hemos colaborado con las más prestigiosas universidades y centros de investigación españoles, realizando estudios de la influencia de nuestros equipos en la conservación de productos frescos (pescado, carne, frutas y verduras, etc.). Igualmente, participamos en comités técnicos de UNE en la redacción de normativa relacionada con la humidificación, así como colaboramos con las autoridades sanitarias en la redacción de normas y guías de referencia.

Para terminar, ya son un referente en sistemas de nebulización en sectores como la pescadería, vitrinas cárnicas, y frutas y hortalizas. ¿Qué recorrido cree que le espera a su empresa en el sector vitivinícola?

Estamos muy ilusionados con el lanzamiento de Aqualife ENOL para el sector vitivinícola. Esperamos poder ofrecer soluciones a las necesidades de las bodegas y nos gustaría ser una referencia en el sector de la enología a corto o medio plazo, tal y como ya lo somos en otros sectores agroalimentarios.●



El sector vitivinícola es estratégico para nuestro país.