

MAQUINARIA

D

ROBUSTEZ Y DELICADEZA

LA COMBINACIÓN GANADORA



azboeno
ENOLOGÍA VIVA

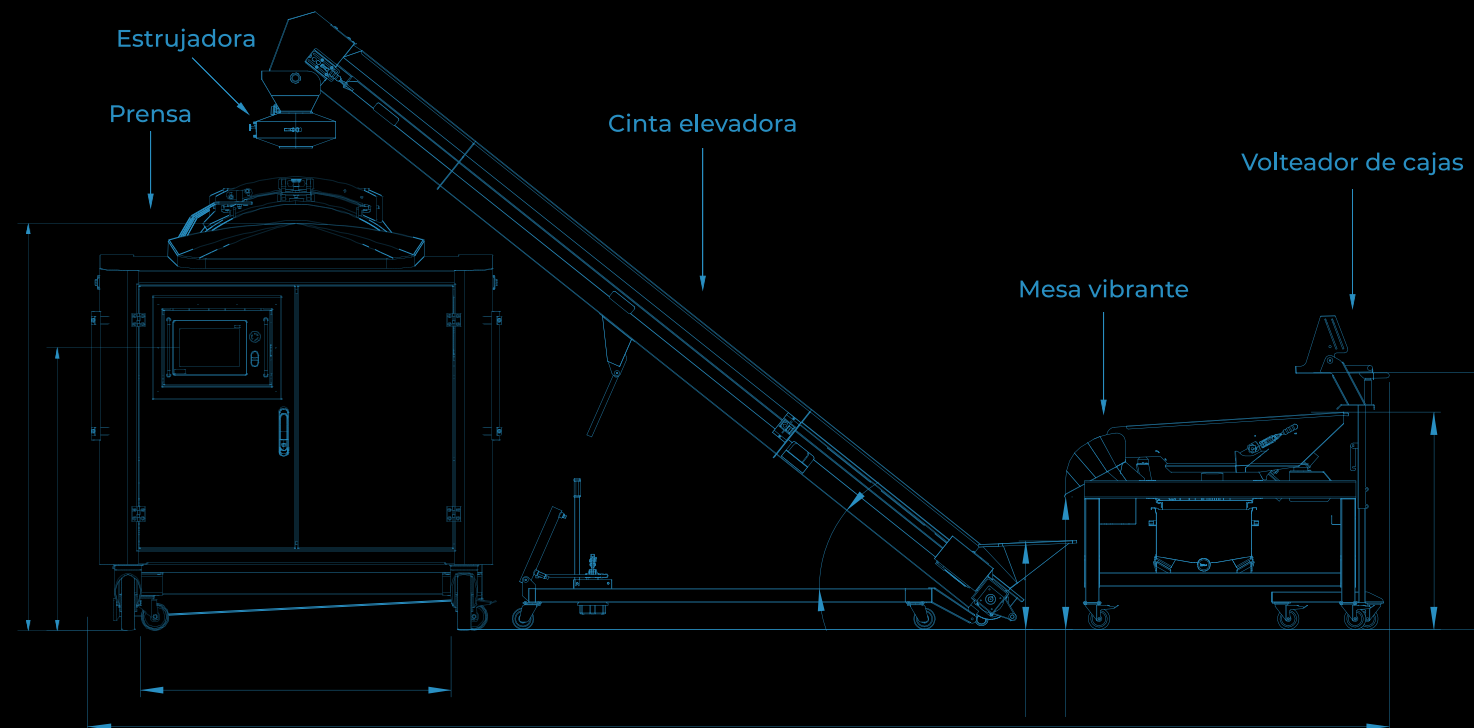
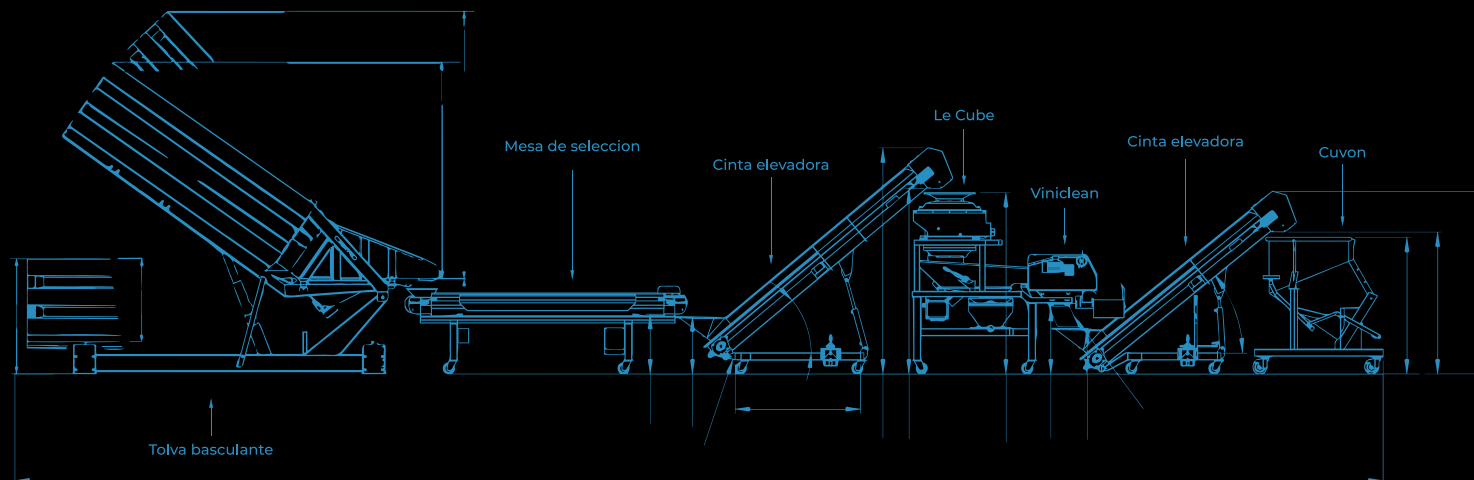
N

¿Qué perfil de vino busco? ¿Qué uva voy a utilizar? ¿Vendimia manual o a máquina? ¿Con raspón o despallado? ¿Selección manual o automatizada? ¿Bombear la uva o llenar por gravedad?

Un buen vino es la consecuencia de un sinfín de preguntas debidamente meditadas y respondidas. **El enólogo** es el que **observa e interpreta** las respuestas y toma el camino que le conducirá a **su vino idea**.

En **AZ3Oeno** contamos con la experiencia y las herramientas con las que poder responder, ofrecer un asesoramiento integral que ayude a **diseñar una bodega del presente con visión de futuro**. Y es que una tecnología puede ser un objeto altamente ineficaz sin un conocimiento que sepa integrarla en su proceso y manejarla según las características de cada añada.

En esta editorial te presentamos una **selección de herramientas sofisticadas y precisas para la elaboración y crianza vitivinícola**. Una selección **exclusiva y totalmente compatible** de los mejores proveedores del mercado. Maquinaria que aúna dos opuestos que forman la combinación ganadora; **robustez y delicadeza**. Robustez para asegurar la **durabilidad**. Delicadeza para asegurar el **respeto por la materia prima**.



VENDIMIA RECEPCIÓN

Los procesos de vinificación pueden ser diversos. En cambio el objetivo siempre el mismo; tu vino.

Una uva bien cultivada no puede permitirse perder su riqueza por el camino, y entre la cepa y la cuba se juega gran parte del éxito de un vino. De nada sirven los esfuerzos del viticultor por cultivar una vendimia impecable si las uvas llegan maltrechas al depósito por la acción de los medios inadecuados.

Por eso, en AZ3Oeno ayudamos a construir **bodegas flexibles y adaptables que permiten mantener la integridad de la baya hasta el momento de la extracción del mosto.**

En este apartado encontrarás maquinaria capaz de manejar con **delicadeza y precisión la recepción de la uva.**

Transporte y Descarga

Esta etapa es **determinante para el cuidado de la uva**. La oxidación de precursores aromáticos, el desarrollo de microbiota contaminante y el gasto de agua de limpieza pueden minimizarse con un **transporte delicado**.

Nuestra selección de tolvas mima al máximo a la uva con una **alimentación continua hasta el depósito**, sin necesidad de utilizar el tornillo sinfín, ni hacer fosos en la bodega. La descarga al caudal es constante, podría decirse que transportan las uvas entre algodones, asegurando así la calidad de los procesos posteriores.

Delicadas, vibrantes y ajustables en altura.



Tolva Vibrante para cajas y palots



Tolva basculante con volquete descarga

🖱️ toca las imágenes
para mas información

Transporta las uvas entre algodones



Selección

La fase de selección tiene **pocos secretos y mucho sentido común**.

En base al objetivo que se persigue para **optimizar la calidad de la uva y lograr su mayor expresión**, la selección puede hacerse en tres momentos diferentes:

- **Selección en el viñedo** si cuentas con un equipo de vendimia formado y entregado.
- **Antes del despalillado o prensado**, si pese a los cuidados en el viñedo, ves necesario una selección más precisa.
- **Tras el despalillado**, para eliminar restos vegetales y bayas pasificadas.

Siempre que se requiera el uso de maquinaria, buscaremos **robustez de construcción, ergonomía de trabajo** para el operario, **regulación de velocidad** y lo más importante, un **desmontaje intuitivo** que permita una **limpieza fácil** con la que economizar tiempo y agua.

Te mostramos las máquinas con las que todo esto es posible.



Mesa de selección
800mm ancho



Mesa vibrante viniclean



Mesa selección vibrante



Cinta elevadora
500mm ancho

Desmontaje intuitivo



Mover y elevar a medida



Despalillado y Estrujado

El despalillado es una **operación crucial** que está enormemente condicionada por la variedad, la madurez, la añada y la homogeneidad de cada lote de uva, y persigue dos grandes objetivos: **eliminar** la totalidad de la **fracción vegetal**, **manteniendo al máximo la integridad de la baya**.

El estrujado es la primera decisión para la gestión del prensado de la maceración, ya que un estrujado parcial o total nos dará vinos con **matices notablemente diferentes**.

La estrujadora Socma es una herramienta **versátil y segura** que puede **adaptarse fácilmente** a otras máquinas como la mesa de selección, la cinta elevadora o la que para nosotros es la reina: Le cube.



Despalilladora AS



Le cube



Estrujadora SOCMA

Las despalladoras Scharfenberger son ejemplo de sutileza que permite un despallado de gran calidad





Despalilladora vertical vibrante, despalillar y seleccionar nunca fue tan fácil

Selección de selección

Para los enólogos más exigentes que persiguen elaborar vinos *supreme*, contamos con dos herramientas especialmente diseñadas para un **trabajo minucioso**.

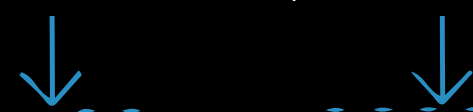
Estas máquinas están dotadas de un **sistema exclusivo** que permite mejorar la **valoración del potencial enológico de las uvas previamente seleccionadas**.



Densibaie



Selección óptica



*Dos herramientas para la
valoración del potencial
enológico de las uvas*



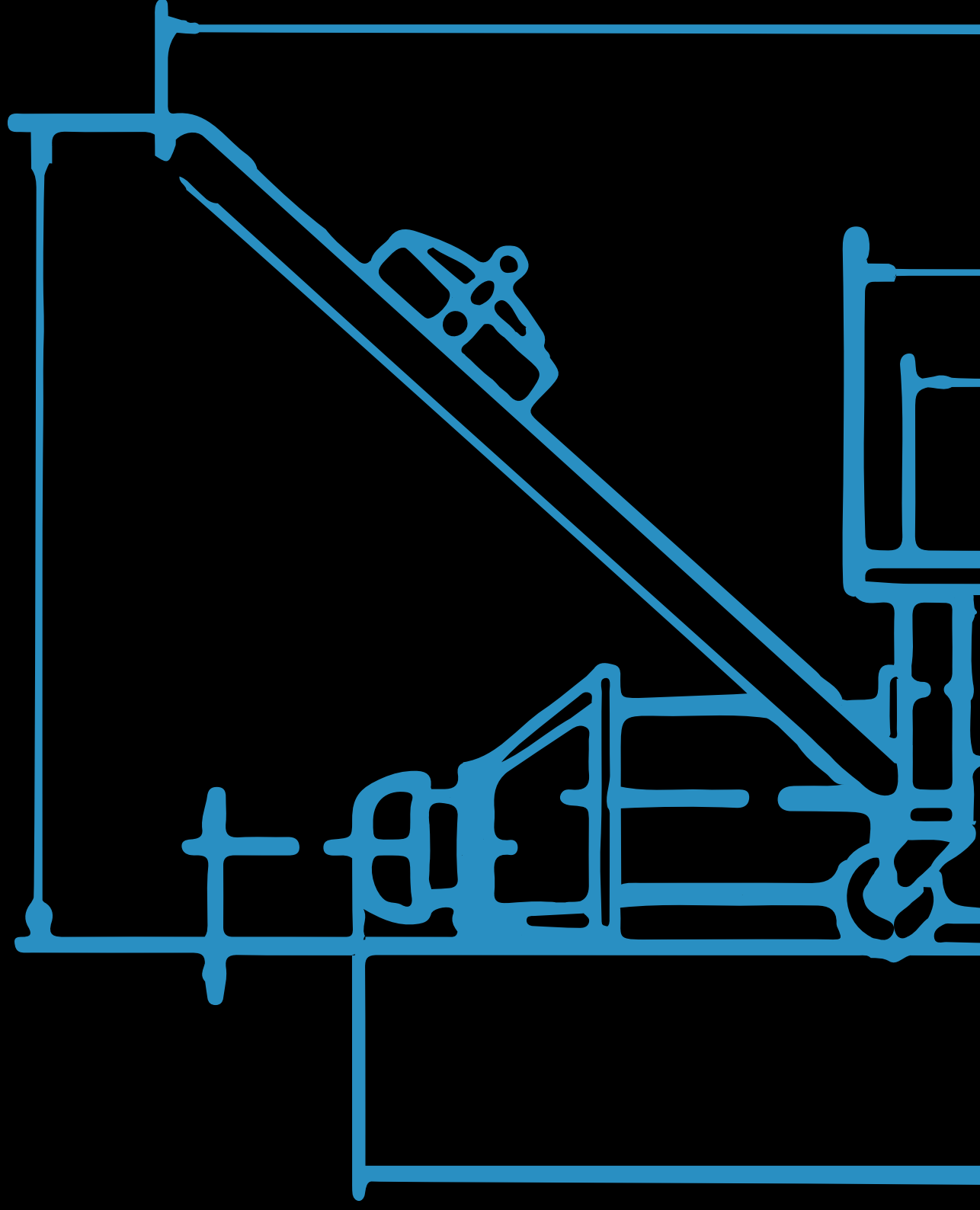


Bomba

Bombeo sólido

Con la herramienta y las condiciones adecuadas, es posible llevar las bayas enteras a tu depósito sin deteriorarlas. Esta bomba destaca por su **potencia y fuerza** las cuales no están reñidas con su delicadeza y capacidad para **generar menos borras**:

- Diámetro de rotor y estator bien configurados.
- Trabaja a menos de 130 r.p.m.



*Un sistema de bombeo
respetuoso capaz de
transportar hasta lo más
delicado sin romperlo*



VINIFICACIÓN

Ya tienes la fruta en la bodega y tienes decidido qué vino quieres hacer, pero ¿tienes la maquinaria adecuada para conseguirlo?

Cada estilo de vino tiene sus particularidades, por lo que la elección de la herramienta debe adaptarse a cada proyecto, a cada vino.

En esta sección te ofrecemos herramientas para **expresar la identidad de tu vino** en toda su magnitud. Maquinaria que te ayudará a **extraer lo mejor** y solamente lo mejor de tu vino.



Prensa EPI



Prensa EP2



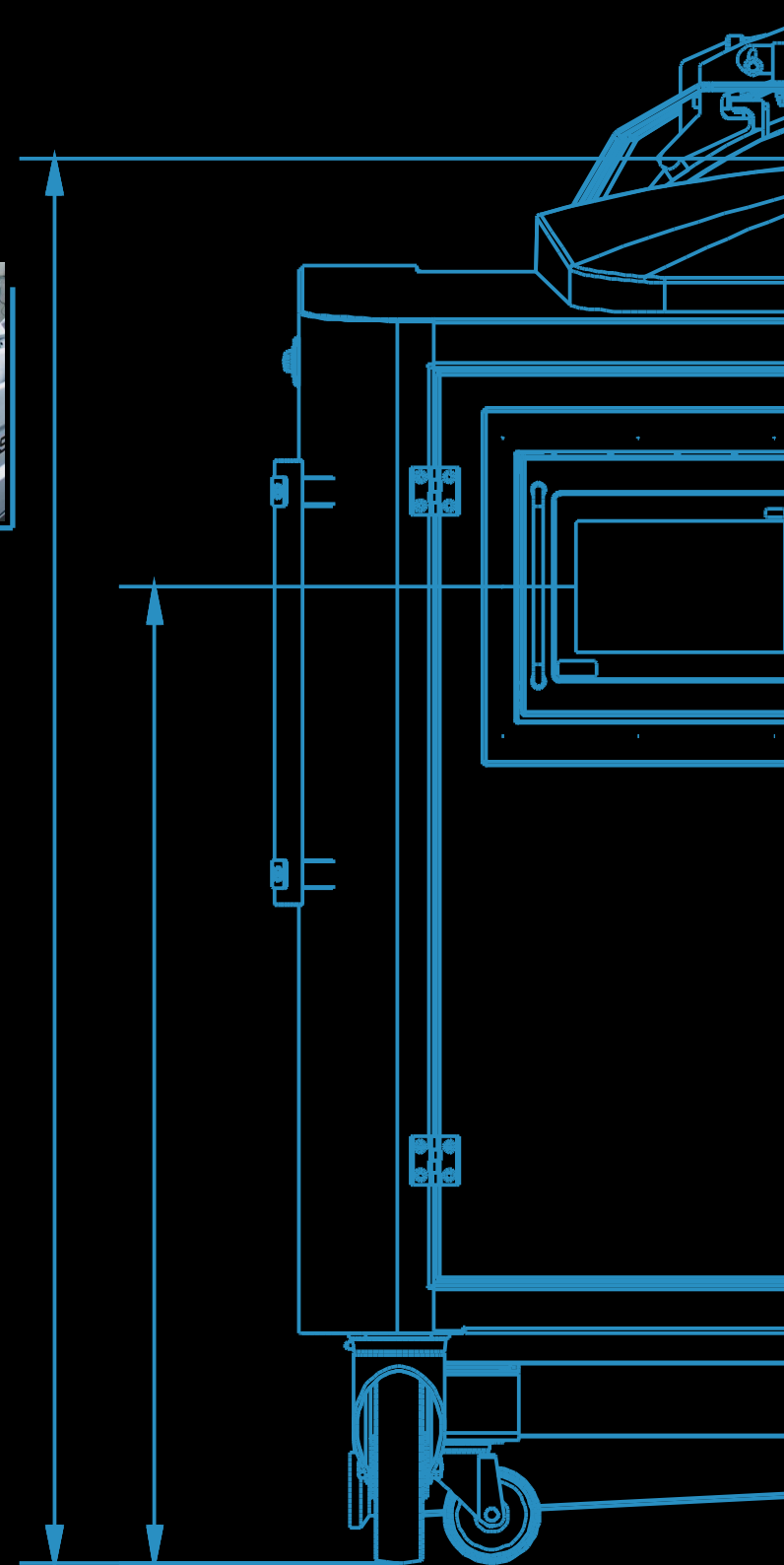
Prensa EP3

Extracción

La extracción del mosto tiene un papel fundamental para la **obtención del potencial aromático de la uva**. Dime qué estilo de vino quieres y te diré qué prensa necesitas:

- **Estilo reductor:** Minimizamos la extracción de polifenoles favoreciendo la extracción de los precursores aromáticos tipo tiol.
- **Estilo terpénico:** Nos concentramos en la extracción del mosto y sus precursores aromáticos, tolerando algo más de oxígeno disuelto a lo largo del proceso.
- **Estilo fermental:** Buscamos rapidez y limpieza del mosto minimizando la extracción de polifenoles.
- **Vinos tintos:** Prestaremos atención en la turbidez y la extracción de vegetal, ya que son parámetros principales a controlar.

Te presentamos tres tipos de prensas con múltiples funcionalidades.





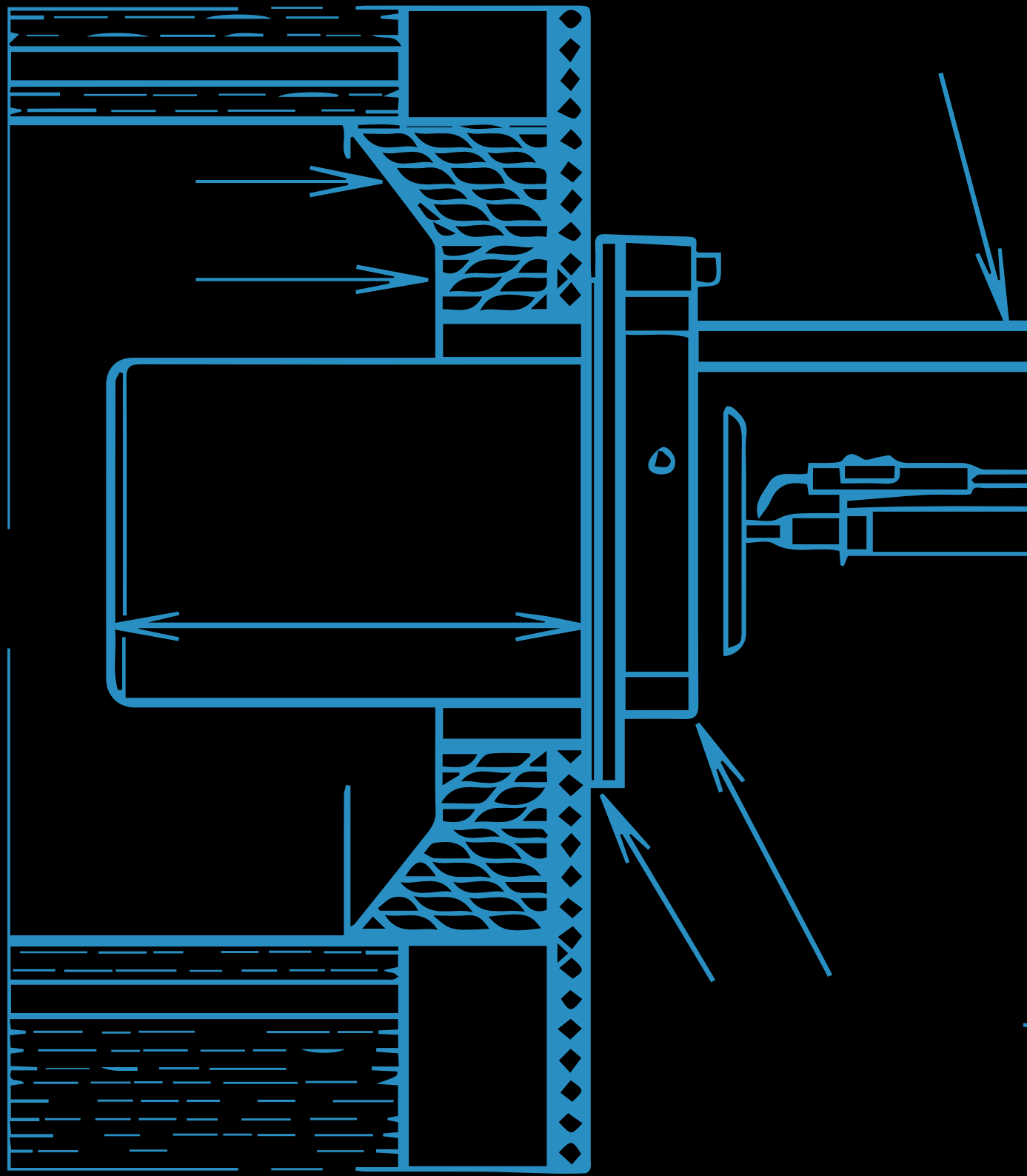
Un modelo para cada estilo de vino



Tratamiento
térmico de la uva

Maceración de tintos

Una extracción bien conducida te permitirá **potenciar la variedad**, sobre todo, en los perfiles fruta fresca. Podrás incrementar el volumen en boca y el frescor a través de la fruta.



A man with short brown hair, wearing a dark blue sweater, is seen from behind. He is holding a long, thin, dark wand with a white tip, pointing it towards a high shelf of wine bottles in a cellar. The cellar is filled with metal racks holding numerous dark glass wine bottles. The lighting is warm and focused on the man and the rack he is pointing at, creating a magical atmosphere.

El tratamiento térmico de la uva te permitirá elevar tu vino al siguiente nivel, como si de magia se tratara

CRIANZA

La crianza es una de las etapas más largas y que más impacto puede tener en tu vino, ya sea en el perfil aromático como en el gustativo.

En AZ3Oeno, el concepto de **criar el vino** lo entendemos como la **gestión inteligente y bien definida del vino**. Es el momento de estructurar y estabilizar, respetar y expresar la fruta, eliminar el verdor y pulir aristas, en definitiva **convertirlo en un vino que enamora**.

Sea con madera o sin ella, en barrica, en fudre, en tino, en hormigón, en cerámica, en inox.... **todos los vinos necesitan su atención para desarrollar su potencial**. Tu misión es interpretar correctamente las necesidades de cada añada y ajustar los grandes parámetros de crianza según requiera el vino.

Bombeo líquido

Es fundamental estar preparado para las exigentes condiciones de trabajo de la bodega y **facilitar el trabajo del bodeguero**.

El vino agradece la delicadeza en el bombeo y traslado de los líquidos, y el diseño de la bomba PMH, gracias a su sistema de lóbulos helicoidales, permite que el transporte sea fácil, tratando el líquido de una manera delicada. ¿Cómo?

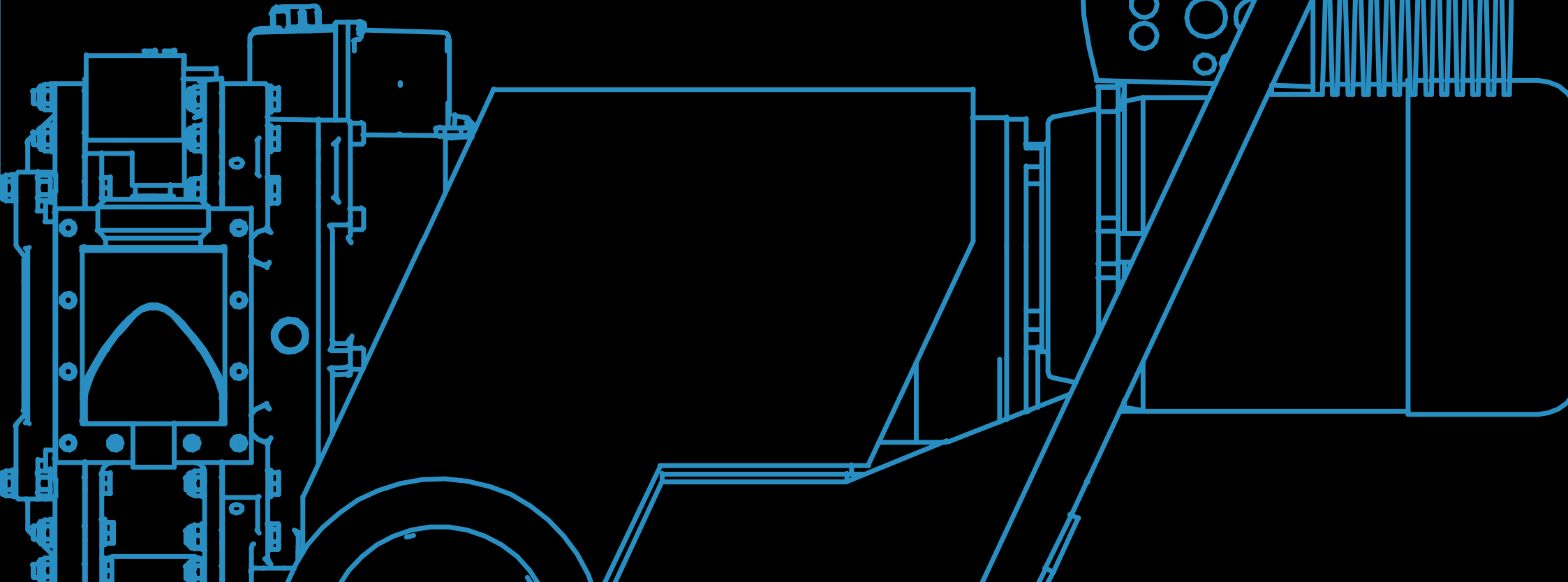
- Con un sistema de bombeo adecuado
- Sin estrechamientos en los conductos
- Trabajando en régimen laminar idónea **CALCULADORA**



Bomba PMH



Smartflex



Distintas operaciones en una sola herramienta



Gestión de las lías

El objetivo de crear vinos originales, nos ha llevado a una constante búsqueda de nuevos equilibrios entre estilo, intensidad, grasa, estructura y volumen. Lo cual exige una enología muy precisa.

El **batonage** y la **crianza sobre lías** son prácticas que aportan grandes beneficios al **vino**, pero que no se deben aplicar como receta.

Consigue una percepción más sedosa y una mayor complejidad aromática de tu vino.



Batoneador XS



Batoneador XL



Moldea tu vino y manténlo expresivo y estable en el tiempo

VENDIMIA- RECEPCIÓN

TRANSPORTE
Y DESCARGA



SELECCIÓN

SOCMA

DESPALILLADO
Y ESTRUJADO



SOCMA

SELECCIÓN DE
SELECCIÓN

SOCMA



BOMBEO
SÓLIDO



VINIFICACIÓN

EXTRACCIÓN



MACERACIÓN
DE TINTOS

AP3M

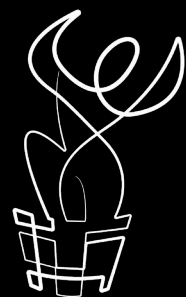
CRIANZA

BOMBEO
LÍQUIDO



CONSERVACIÓN
EN LÍAS





az3oeno
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

POLIGONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI

az3oeno@az3oeno.com

www.az3oeno.com

T. + 34 943 336 032