

Un brindis por la calidad



La calidad de los vinos que disfrutamos en estas festividades depende, en gran medida, del proceso de vinificación por el que han pasado. Gracias a los avances en las tecnologías y al conocimiento de materiales y procesos vitivinícolas, las bodegas han ido perfeccionando sus vinos hasta llegar a conseguir un perfil organoléptico impecable.

El inoxidable, ampliamente utilizado en la fabricación de depósitos de fermentación, tanques de almacenamiento y barricas, contribuye a que esto sea posible. Aunque el acero inoxidable es altamente resistente a la corrosión, su comportamiento varía según el tipo de vino y las condiciones a las que se somete.

Por ejemplo, no encontramos las mismas condiciones en la parte superior de los depósitos de vino, donde el contacto con el aire (oxígeno) y la exposición a los gases (anhídrido sulfuroso) son mayores, que en la parte inferior del mismo. Por ello, se utilizan dos tipos de inoxidable distintos.

Diferentes tipos de acero inoxidable y su relación con la corrosión en la vinificación

El AISI 304L, es el más utilizado en esta industria debido a su buena resistencia general a la corrosión y su capacidad para resistir los ácidos débiles presentes en el vino. Sin embargo, en las zonas superiores de los depósitos, donde los gases son más pronunciados y el contacto con el oxígeno es mayor, se pueden necesitar materiales más resistentes. El AISI 316L, tiene contenido en molibdeno, lo que le confiere una resistencia superior y hace que sea la opción idónea para las partes de los depósitos expuestas a mayores niveles de agentes corrosivos (parte superior). De esta manera, se garantiza que los depósitos mantengan su integridad durante todo el proceso de vinificación, protegiendo la calidad del vino.



En ambos casos se utilizan los tipos L (Low Carbon) con menor contenido en carbono, ya que habrá procesos de soldadura en el montaje del depósito.

La elección del tipo de inoxidable es importante, pero no es el único factor a tener en cuenta. El diseño de los depósitos [</export/sites/cedinox/.galleries/revistas/AceroInoxidable89.pdf>] también puede afectar a la vida en servicio del material y a la calidad final del vino.

Durante las celebraciones navideñas, disfruta todavía más de la calidad de los vinos que saborees. Ahora sabes que han requerido un riguroso proceso de vinificación donde el acero inoxidable ha desempeñado un papel esencial.

