vinetur

Una startup española crea una sorprendente máquina que reduce el alcohol de cualquier vino sin perder su calidad

La máquina permite reducir el contenido de alcohol hasta la graduación deseada de cualquier vino en solo 5 minutos. También permite eliminar los sulfitos.

miércoles 27 de noviembre de 2019



Foto: Directo al Paladar

La startup española Alacarte Ventures acaba de presentar una revolucionaria máquina capaz de disminuir el contenido alcohólico de cualquier vino. Tiene un tamaño similar a un pequeño horno y logra reducir el alcohol de un vino de 14 a 8 grados en cinco minutos.

Su creador, el químico Pere Castells, que trabajó durante más de diez años en El Bulli e impartió clases en la Universidad de Harvard, desarrolló la idea de esta máquina al constatar la necesidad de un consumo con menor graduación mientras trabajaba en el restaurante de Ferran Adrià.

Castell se encuentra estos días de gira por Estados Unidos presentando su máquina a inversores con la idea de poder fabricar las primeras 1.000 unidades que saldrían a la venta a un precio aproximado de 3000 euros e iría destinado inicialmente al sector hostelero con la intención de que los clientes puedan elegir vinos con menos alcohol.

La máquina de Alacarte hace uso de una tecnología médica, similar a la que se emplea en diálisis. El secreto de esta máquina es un innovador sistema que separa el alcohol del vino por medio de membranas y lo diluye en agua para luego volver a recomponerlo.

A diferencia de otros procesos industriales para desalcoholizar el vino, esta nueva máquina permite mantener toda la calidad del vino, debido a que el vino no sufre ningún proceso agresivo y no se altera su composición, y con un sabor final fiel al original.

En procedimiento es muy sencillo, tan solo hay que acoplar una botella de vino a la máquina, introducir en un depósito agua del grifo, introducir la graduación que figura en la etiqueta del vino y la graduación final deseada. En solo un momento, de tres a doce minutos, dependiendo de los grados a reducir, la botella estará lista para ser consumida.

SIN SULFITOS Y CON MENOS CALORÍAS

Como es lógico, al perder alcohol el vino también tendrá muchas menos calorías, recordemos que la mayoría del aporte energético del vino proviene del alcohol. En este sentido, el dispositivo informa de las calorías que se eliminarán del vino haciéndolo más "light".

Además, a la máquina se le puede añadir un filtro que permite eliminar los sulfitos. Una opción especialmente indicada para las personas que sufren intolerancias o reacciones alérgicas.

Con todo, el prototipo inicial aún tiene sus limitaciones y, por el momento, solo permite desalcoholizar vinos tranquilos, debido a que los espumosos pierden su gas en el proceso.