vinetur

Embotellado y etiquetado: etapa final en la elaboración del vino

martes 16 de noviembre de 2021

ESCRITO POR ENRIQUE NAVARRO



Embotellado viene de botella, de introducir un líquido en una botella generalmente de vidrio. Aunque podemos encontrar botellas de plástico, de cerámica o barro. También usamos el término embotellar para el envasado de vinos en tetra brik y bag in box.

Es una tarea determinante en el desarrollo final del vino, ya que es el momento en que prepararemos el vino a la espera de ser abierto y consumido, por lo que cualquier error condicionara la calidad final del producto.

Este proceso se suele realizar mediante líneas de embotellado, maquinaria automática que por distintas fases, van realizando las labores de lavado, llenado, cierre y etiquetado. Generalmente estos procesos, suelen estar en un bloque cerrado y con presión de aire positiva para que no pueda entrar ningún agente externo en el proceso de llenado y taponado.

La higiene es el punto más importante para que estos proceso sea un éxito. Es muy importante no permitir ningún cuerpo extraño, hongo, bacteria, etc., se introduzca en la botella, ya que sería muy perjudicial para la calidad final del vino una vez abierto.

Preparación o estabilización del vino

El primer paso será preparar el vino en un depósito de embotellado de dónde iremos dosificando la cantidad de vino que ira entrando en cada botella. Asegurando la calidad y estabilidad del vino, para que pueda tener un desarrollo correcto en el envase durante la distribución o guarda.

Asegurar la estabilidad microbiológica y físico-química, evitando posibles quiebras o sedimentos. Algunos sedimentos también se encuentran si no se realiza un filtrado de las partículas más gruesas del vino, por eso algunas botellas nos pueden avisar de las presencia de estos sedimentos en botella, que no son perjudiciales pero pueden ser molestos.

La estabilidad microbiológica la conseguiremos evitando el desarrollo de levaduras y bacterias no deseadas, que provocan fermentaciones no deseadas en botella o a un picado del vino. Hay que controlar los niveles de azúcar residual, acidez total y aireación. Mediante el uso del anhídrido sulfuroso, filtrado, o incluso pasteurización y una correcta realización de la fermentación maloláctica.

Se ajustara las cantidades de anhídrido sulfuroso que es el encargado que las levaduras y bacterias presentes en el vino no tengan actividad y los vinos no sufran alteraciones dentro de la botella. Deben oscilar entre los 25-35 mg/L de SO2 Libre para vinos tintos, y de 30-40 mg/L para los blancos.

La estabilidad físico-química, se puede conseguir por filtración y estabilización por frío. Enfriando el vino hasta -2 grados para que precipiten en forma de sedimentos los ácidos cristalizados o tartratos. Aunque en la actualidad también se puede utilizar la electrodiálisis, el empleo de ácido metartárico, taninos enológicos, tartrato cálcico, resinas, manoproteínas, el encolado selectivo para la eliminación de algunos polímeros no deseados como proteínas o taninos, o la corrección de quiebras férricas o cúpricas.

Las quiebras, son los defectos que provocan enturbiamientos, afectando al color y propiedades organolépticas del vino. Por una excesiva oxidación o por presencia de enzimas oxidativas, procedentes del hongo botritis. Por contaminación de minerales y compuestos químicos, como las quiebra férrica o cúprica. Por precipitación de bitartratos. De origen microbiológico, por ejemplo bacterias, levaduras, mercaptanos, ácido acético, quiebras proteicas, etc.

Cada una de estas quiebras tienen diversas soluciones o tratamientos para poder en operaciones de clarificación y estabilización (aireación, correcta utilización del anhídrido sulfuroso, ecolado azul por ferrocianuro potásico, empleo de bentonita, manoproteínas o goma arábiga, aplicaciones de ácido fítico, metatartárico o cítrico, pasteurización, estabilización en frío, tipificación con vinos sanos, etc.

Preparación de las botellas

Se comienza con un lavado de las botellas. Las máquinas de embotellado en una primera fase aplican un chorro vaporizado de agua para eliminar los posibles restos de impurezas. Tras esto se voltean las botellas y se aplica un soplo de aire para su secado.

La botella de vidrio es el mejor envase para desarrollar y conservar las cualidades de los vinos de calidad. Ya que el vidrio es una sustancia amorfa, insoluble, resistente a la acción de ácidos y bases. Están hechas de 71% arena, 14% de sosa (extraída del carbonato de sodio), 11% de cal (extraída del carbonato de calcio), 4% otras sustancias (mayormente colorantes).

Su capacidad más habitual es la de 75 cl. o Cuarto (botella normal, equivalente a 3/4 de litro). Aunque, también podemos encontrarnos con Media (1/2 bt o 3/8 de litro), Mágnum (2 bts normales), Doble Mágnum o Jeroboam (4 bts.), Roboam (6 bts.),

Imperial o Matusalén (8 bts.), Salmanasar (12 bts.).

El color del vidrio tiene gran importancia para la protección del vino de la acción de la luz, mientras más oscuro mejor protegido estará el vino. Aunque se utiliza vidrio menos oscurecido o blanco frecuentemente en muchos vinos blancos y rosados para mostrar mejor su bonito color. Estos vinos se consumirán generalmente jóvenes y no estarán demasiado expuestos a la luz.

Los colores más comunes que podemos encontrar en las botellas de vinos son: total transparente, extraclaro, blanco, semi-blanco, verde esmeralda, verde oscuro, hoja muerta, ámbar/topacio, y negro.

Según su forma la botella bordelesa es la más utilizada del mundo, es delgada y recta, con hombros redondeados y cuello regular corto. También muy utilizada es la botella borgoña de base ancha, hombros muy caídos y largo cuello. La botella renana, es la más alargada y estilizada, no tiene hombros, y suele utilizarse para vinos blancos.

Entre los de diseños más modernos, nos encontramos las troncocónicas, de anchos hombros y base estrecha. Las de Champagne son muy gruesas, para soportar la presión del vino espumoso, prácticamente sin hombros y gollete estrecho con final en anillo, para poder sujetar el bozal de alambre que ayuda al tapón a resistir el empuje.

Llenado de botellas

Se llenara una cantidad que posibilite tener una cámara de aire que permita la dilatación del corcho y el movimiento del vino en la botella. De esta forma se llenara hasta un nivel aconsejable, dejando un espacio hueco por las dilataciones que pueda sufrir el vino.

También se le suele acompañar por la adicción, desde la misma llenadora, de una atmósfera de gas nitrógeno o gas carbónico para impedir la leve oxidación del vino que se da al contacto del vino con el aire en el trayecto que media desde la llenadora a la botella.



Taponado, cierre, o encorchado

Se pueden utilizar varios tipos de cierres, pero el más más habitual para vinos de calidad es el tapón de corcho. La máquina comprime el corcho por la presión de unas presillas o mordazas y un émbolo lo introduce dentro del cuello de la botella, haciendo que una vez dentro se expanda y no permita que se salga el líquido.

Lo ideal, después de colocar el corcho seria dejar los vinos 24 horas en posición vertical con el corcho hacia arriba para favorecer la perfecta expansión y dejar la botella perfectamente sellada. Aunque para su estancia en las cavas de la bodega pondremos las botellas en posición horizontal para que el vino esté en contacto con el corcho, y de este no se reseque el tapón, favoreciendo la microoxigenación de los vinos de forma natural.

Las taponadoras más modernas incluyen un sistema de inertado de la botella para hacer el vacío o inertizar con nitrógeno y eliminar cualquier resto de oxígeno en el espacio entre el vino y el corcho. En algunos casos, como en los grandes reservas o vinos especiales, se pueden sacar las botellas de la línea en este punto para que

tengan una crianza en botella más prolongado y la etiqueta no se deteriore.

Encapsulado

Este paso se puede hacer de manera inmediata para vinos de consumo y venta rápida, o tras un tiempo de reposo de las botellas en las cavas de la bodega, lo que se denomina la crianza en botella. Pasado esta crianza se procede al limpiado exterior de la botella para poder colocar la cápsula sobre el cuello de la botella. Como protección del corcho y como diferenciación de marca o del vino.

La cápsula, que normalmente es una aleación de estaño y aluminio, aparte de ser un elemento estético de la botella, asegura la inviolabilidad de la botella.



Etiquetado

Por medio de una línea robotizada se van etiquetando las botellas, con etiqueta y contraetiqueta según la legislación vigente y las normas de las distintas denominaciones de origen. Estas etiquetas, sean del tipo que sean, dan al vino una

presencia y elegancia que no tienen otros alimentos y que hacen del vino un producto respetado y muchas veces admirado.

La imposición de la etiqueta y contraetiqueta (posterior). La etiqueta es fundamental para la imagen que el vino va a transmitir a las personas. En algunos casos con motivos clásicos (escudos, armas, títulos nobiliarios), en otros casos diseños más modernos, dando la imagen de vino "diferente", "innovador", que "rompe esquemas" y experimenta con nuevos estilos.

Encajado y embalaje

Se colocan las botellas en cajas, normalmente de cartón, y se tienen preparados para su venta, en estuches de 1 botella, de 3, 6, 12 o 24 unidades, etc. Las propiedades mecánicas del embalaje han de ser distintas si el producto va paletizado o si el transporte es por mensajería, ya que el trato que va a recibir el embalaje para botellas durante cada uno de esos procesos logísticos va a ser distinto.

El material del que están hechas las botellas nos ayudará a decidir: La calidad del cartón necesaria para garantizar un correcto apilamiento de las cajas; El grosor de cartón necesario para proteger las botellas de posibles impactos; La necesidad o no de insertar separadores interiores en las cajas; Qué formato de caja es el más adecuado, etc.

Términos en enología

Embotellado del vino: época de embotellar vino, como preparar los corchos para embotellar vino, proceso de embotellado, luna para embotellar vino, como funciona una embotelladora de vino, vino corchado, embotellar vino con mi marca, tipos de embotellado.

Etiquetado del vino: datos obligatorios en una etiqueta de vino, normativa europea etiquetado vino, como leer una etiqueta de vino, normativa etiquetado vino de mesa, información obligatoria etiquetado vino, contenido etiqueta vino, colores de las etiquetas de los vinos de rioja, etiqueta trasera vino.