vinetur

Un enólogo francés patenta una técnica de trasiego que limita la aparición de Brettanomyces

La técnica facilita la eliminación de residuos y reduce el riesgo de contaminaciones en bodegas medianas de varios países productores

viernes 3 de octubre de 2025



El enólogo francés Thomas Beauvillain ha desarrollado una técnica de trasiego para vinos tintos que busca mejorar la calidad y la eficiencia en las bodegas. La revista Vitisphere ha informado sobre este método, que combina una prensa de rodillos y una mesa de selección situada sobre los depósitos de fermentación. El objetivo principal es eliminar los depósitos de fermentación, conocidos como lías, que se acumulan durante el proceso de elaboración del vino tinto.

Beauvillain, consultor independiente, explica que el trasiego en vinos tintos no es una práctica habitual ni en Francia ni en otros países productores. Sin embargo, tras varios años de trabajo, ha conseguido diseñar un sistema que permite retirar estos depósitos de forma eficaz. Según el enólogo, la presencia de estos residuos está relacionada con la aparición de la levadura Brettanomyces, un microorganismo que puede causar alteraciones aromáticas y gustativas en los vinos tintos.

La técnica desarrollada por Beauvillain consiste en utilizar una prensa de rodillos junto a una mesa de selección para separar los sólidos del mosto fermentado. De esta manera, se reduce la densidad del sombrero de fermentación, lo que facilita el trabajo en bodega y disminuye la necesidad de realizar remontados o bazuqueos frecuentes. Además, al eliminar los depósitos donde suele habitar la levadura Brettanomyces, se limita su desarrollo y se protege el vino frente a posibles contaminaciones.

El equipo diseñado por Beauvillain tiene un coste aproximado de 50 000 euros y está pensado para bodegas con una superficie de viñedo entre 10 y 30 hectáreas. La patente ha sido registrada a través de su empresa BIOMco en nueve países productores: Francia, España, Italia, Alemania, Sudáfrica, Chile, Argentina, Australia y Nueva Zelanda.

Beauvillain señala que su método no solo ayuda a controlar la presencia de Brettanomyces sino que también simplifica el trabajo diario en la bodega. Al reducir la densidad del sombrero tras retirar los depósitos, se ahorra tiempo y mano de obra porque las operaciones habituales como el remontado o el bazuqueo se hacen menos necesarias. Además, con este sistema no se obtiene vino procedente del prensado final; todo el líquido extraído es vino de escurrido libre, lo que permite ahorrar espacio en los depósitos y agilizar el proceso.

El desarrollo de esta técnica responde a la preocupación por mejorar la calidad del vino tinto y evitar problemas microbiológicos que pueden afectar tanto al aroma como al sabor. La relación entre los residuos sólidos y la proliferación de Brettanomyces ha sido confirmada por Beauvillain tras varios años de observación y pruebas en distintas bodegas.

El sistema ya está disponible para bodegas medianas interesadas en optimizar sus procesos y reducir riesgos microbiológicos. La inversión inicial puede suponer un ahorro a medio plazo gracias a la reducción del trabajo manual y a la mejora en la estabilidad del producto final. El interés por este tipo de innovaciones refleja la importancia que tiene para los productores mantener altos estándares sanitarios y organolépticos en sus vinos tintos.