vinetur

Preparados los vinos entubados al vacío para el 1er Curso de Embajador de Vinos de Pequeñas DOs

Con el objetivo de que los asistentes al 1er Curso de Embajadores de Vino de Pequeñas D.O.s, tengan sus vinos en condiciones óptimas las enviaremos los vinos entubados al vacío

lunes 6 de abril de 2026

ESCRITO POR PEQUEÑAS D.O.'S



Con el objetivo de hacer llegar a los asistentes al Curso los vinos los vinos que se van a catar durante el mismo de la mejor manera posible, os queremos mostrar en el siguiente video cómo se trabaja con esta máquina que de alguna forma nos garantiza que los vinos que lleguen a nuestros alumnos llegarán en perfectas condiciones para su consumo.

Os mostramos el video en el que lo primero que hacemos una vez se ha abierto un vino para ser entubado, es olerlo y catarlo para evitar "entubar" vinos que pudieran tener problemas de corchos o malos aromas. Una vez vemos que el vino está correcto posicionamos la botella en la superficie anti deslizante para poder trasportar el vino a los tubos, a continuación abrimos la espita del gas ARGON y seguidamente ya podemos colocar el tubo, debajo del dispensador de gas, presionamos el dispensador de gas ARGON durante unos 3 segundos, de tal forma que se elimine el oxígeno existente en el tubo y a continuación con el dispensador de vino rellenamos el tubo casi hasta el borde, el tubo no se rellena hasta el final por que necesitamos volver a poner gas ARGON en el tubo para evitar que pueda entrar oxígeno y nos pueda estropear el vino. Para evitar que el gas ARGON se derrame la llevaremos con cuidado el tubo a la tubería de cerrado y procedemos al cierre del tubo. Finalmente y para evitar la entrada de cualquier gas o que el vino se derrame durante el envío, procedemos al perfecto sellado del tubo.

Como podéis ver este sistema no es solo aplicable a la formación de vinos, las bodegas puedan utilizar este sistema para el envío de muestras a importadores internacionales, (con el consiguiente ahorro de costes y de trámites aduaneros), también para asistir a ferias tanto nacionales como internacionales, donde no desperdiciaríamos tanto vino y maximizaríamos el uso del mismo. Se nos ocurren usos lúdicos de este envasado, pero sobre todo se nos ocurren que es una forma cómoda y rápida que poder hacer nuestros vinos a cualquier parte del mundo de una manera económica y mucho más limpia.

Video entubados vinos al vacío