

Endress+Hauser

Medición de turbidez y volumen en continuo en la industria vinícola

Enrique Herranz - enrique.herranz@es.endress.com
Food+Beverage Industry Manager - Endress+Hauser

La medición de turbidez en la industria vinícola es de gran utilidad, por ejemplo, a la hora de embotellar el vino o tras el filtro tangencial/prensado, junto con el volumen de mosto obtenido para las bodegas bajo Denominación de Origen. Sin embargo, esta medición de turbidez, se realiza en el laboratorio mediante muestras puntuales.

La medición en línea de turbidez y volumen proporciona una serie de ventajas en cuanto al control que se realiza durante la producción del mosto, trasvase entre tinas, embotellado o venta a terceros. A continuación se presentan estas aplicaciones y las ventajas sobre la medición en laboratorio.

Aplicación 1 - Medición de turbidez y volumen tras el filtro tangencial

Aquellas bodegas sujetas a la Denominación de Origen que tienen que cumplir un valor máximo de extracción de mosto por cada 100 kg de vendimia y/o quieran controlar la turbidez para, por ejemplo, realizar un producto ecológico, se verían beneficiadas de un control en continuo del prensado. Primero de todo, controlando el volumen de mosto extraído de las uvas para el cumplimiento de la D.O. y en segundo lugar, la turbidez resultante de la acción de prensado en continuo, teniendo la posibilidad de realizar las acciones correctoras necesarias.

En la siguiente imagen (figuras 1 y 2), se puede apreciar un sistema de monitorización con visualización en continuo de la turbidez y caudal instantáneo del mosto, la carga de la prensa, el volumen ya extraído, así como el porcentaje extracción realizado para cumplir la D.O. y el tiempo actual de extracción.



Fig. 1 y 2. Ejemplo de visualización de la monitorización digital y gráfico de prensado de uva.

Esta información, que queda almacenada en el sistema, puede ser analizada en la propia unidad, visualizando los valores máximos, mínimos y medios con fecha y hora.

De esta forma, se puede analizar rápidamente, conjuntamente con la visualización gráfica, si los valores están dentro de los márgenes establecidos (figura 3).

El sistema, realiza un almacenamiento de los datos mediante un registro por lotes de la producción, lo que facilita la posterior consulta y análisis de información en PC de forma más pormenorizada (ver el apartado de Visualización).



Fig. 3. Resumen de información en la propia unidad.

En definitiva, una monitorización en continuo proporciona las siguientes ventajas:

- Controlar y documentar el volumen de mosto extraído de la uva según D.O.
- Control de los rechazos de mosto por exceso de turbidez.
- Posibilidad de realizar acciones correctivas en la misma fase del prensado de forma automática gracias al sistema de monitorización y control.
- Registro trazable de la turbidez y el volumen obtenido, incluyendo las alarmas producidas por lo que se obtiene un mejor análisis a posterior del lote.
- Documentación del lote: fecha, hora de inicio y finalización, duración del lote, número de lote, nombre de producto y descripción (cliente, tina,....)
- Ahorro de costes y optimización de las horas de trabajo.
- Incremento de la productividad de la instalación al tener un sistema automatizado, disminuyendo los tiempos de verificación, en los momentos de mayor actividad de la planta.

Aplicación 2 - Medición de la turbidez media y caudal de forma continua en trasvases

Cuando se realiza el embotellado del vino, el trasiego entre tinas o en la venta de vino a terceros, se desea un vino transparente, limpio, que haga más atractivo el producto.

En el trasiego entre tinas o en la venta de vino a terceros, se puede tener una estratificación de turbidez en el tanque debido a la decantación. El movimiento de este vino, dará como resultado una turbidez variante, dependiendo del punto de succión del vino/mosto, que tendrá que ser corregida en destino tras un análisis en el laboratorio. La medición en continuo de la turbidez media así como del volumen trasvasado, permite realizar las correcciones de turbidez necesarias de forma continua, mediante una señal de control que varía en función del valor de turbidez, teniendo además un registro por lotes de la información.

En la imagen de la **figura 4**, a diferencia de la figura 1, se puede apreciar un sistema de monitorización con visualización en continuo de la turbidez instantánea y media, el caudal instantáneo del mosto/vino trasvasado, el volumen movido y el tiempo de trasvase.



Fig. 4. Resumen de información en la propia unidad.

DELOUË

bombas enológicas

de pistón

peristálticas

de rodete flexible

de anillo líquido

neumáticas de membrana

fiabilidad desde 1962

CASA NACIONAL SA. S.L.

TEL. 972 50 22 66 - FAX 972 50 82 25

ARREDÓ 21 - E-17605 FIGUERES (GIRONA)

SAW. 4472561844@icnort - www.delooue.com

En el embotellado del vino, en donde se buscan unos niveles de turbidez cercanos a cero, se puede realizar una medición en continuo de ésta, lo que proporciona la seguridad de que el proceso se está realizando correctamente.

En ambos casos, las ventajas obtenidas son:

- Registro trazable de la turbidez media y el volumen trasvasado, incluyendo las alarmas producidas.
- Documentación del lote: Fecha, hora de inicio y finalización, duración del lote, número de lote, nombre de producto y descripción (cliente, tina,...).
- Evitar la corrección de turbidez una vez finalizado el proceso, pudiendo realizarla durante el proceso.
- Incremento de la productividad al reducir los tiempos de verificación de la turbidez.
- Ahorro de costes y optimización de las horas de trabajo.

Análisis de datos

El análisis de los datos se puede realizar directamente en la unidad de control o más extensamente con el software para PC, Field Data Manger (FDM) (figura 5).

Gracias al software FDM y al sistema de registro por lotes, se analiza de forma individual cada proceso Batch realizado, proporcionando la trazabilidad necesaria con los parámetros configurables de

- Descripción: Tipo de uva utilizada, cliente destino, etc.
- Nombre y número de lote.
- Hora de inicio y finalización del proceso por lotes.
- Tiempo de duración del prensado de la uva / trasvase.

The screenshot shows a software window titled "Batch 3 of 4. Batch batches" with the "Endress+Hauser" logo in the top right. Below the title bar is a menu bar with "General", "Values", "Description", "Batch name", "Batch number", and "Batch time". A search bar contains "111". Below the menu bar is a table with columns: "Batch", "Description", "Batch name", "Batch number", "Batch time", "Stop time", and "Status". The table contains four rows of data:

Batch	Description	Batch name	Batch number	Batch time	Stop time	Status
111	111	111	111	11/11/11 11:11:11	11/11/11 11:11:11	OK
112	112	112	112	11/11/11 11:11:11	11/11/11 11:11:11	OK
113	113	113	113	11/11/11 11:11:11	11/11/11 11:11:11	OK
114	114	114	114	11/11/11 11:11:11	11/11/11 11:11:11	OK

Fig. 5. Selección del lote.

ELABORACIÓN DE AROMAS Y EXTRACTOS NATURALES PARA:

VINOS AROMATIZADOS, SANGRÍAS, TINTOS DE VERANO, BEBIDAS REFRESCANTES A BASE DE VINO, VERMUTS, APERITIVOS Y LICORES.

- Compromiso y calidad: más de 50 años de tradición familiar en el sector nos avalan.
- Proyectos personalizados.
- Soluciones inmediatas.

FABRICACIÓN Y TOSTADO SELECTIVO DE VIRUTAS, CHIPS Y PRODUCTOS DE ROBLE

tel. 96 174 25 02 - fax. 96 174 25 03
info@mompoproductosaromaticos.com
www.mompoproductosaromaticos.com - www.chipsderoble.com

Una vez seleccionado el proceso por lotes a analizar, se obtendrá la información tanto del caudal como de la turbidez del proceso, ya sea en formato gráfico o tabular. Además, la unidad también registra todas las incidencias que se han producido durante el proceso.

El análisis gráfico (figuras 6 y 7) permite rápidamente ver el lote analizado, con descripción, nombre y número de lote, viendo cuál ha sido la evolución de éste, pudiendo ampliar, así como incluir y excluir señales en el gráfico que quedan registradas en la base de datos protegida.

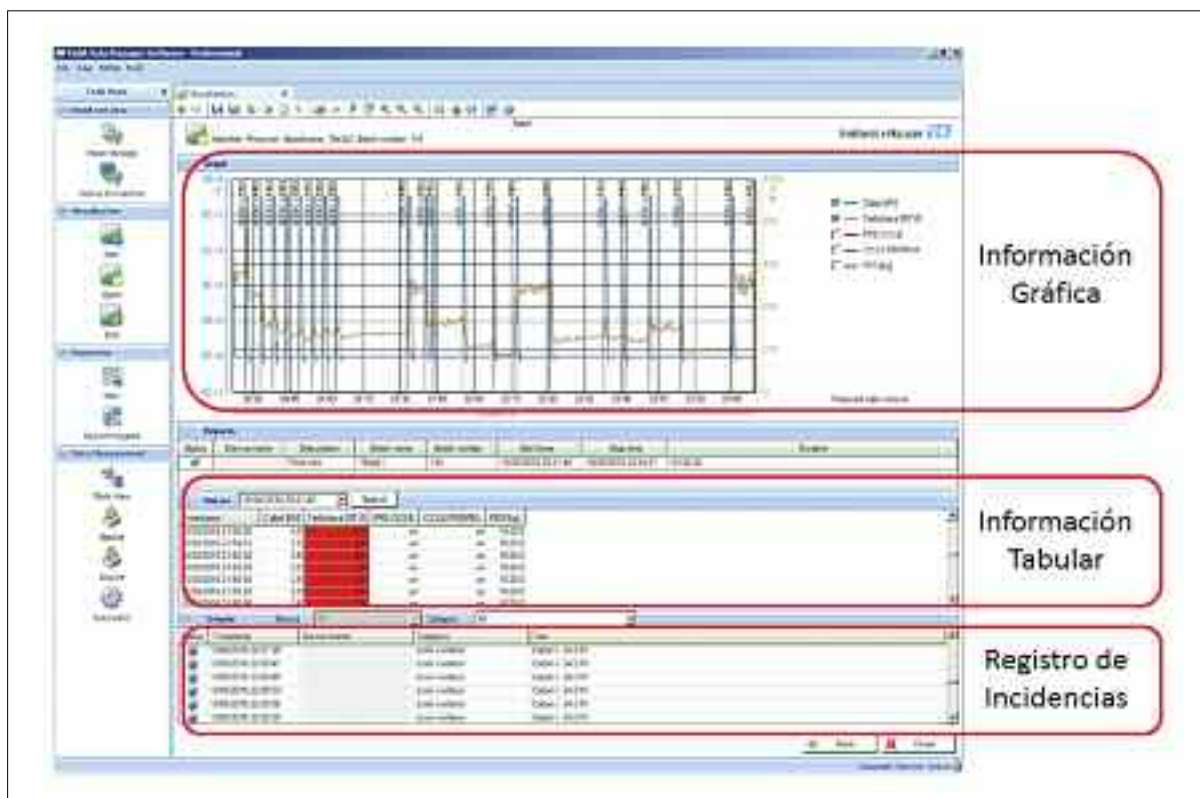


Fig. 6. Pantalla general con la información gráfica, tabular y registro de incidencias.

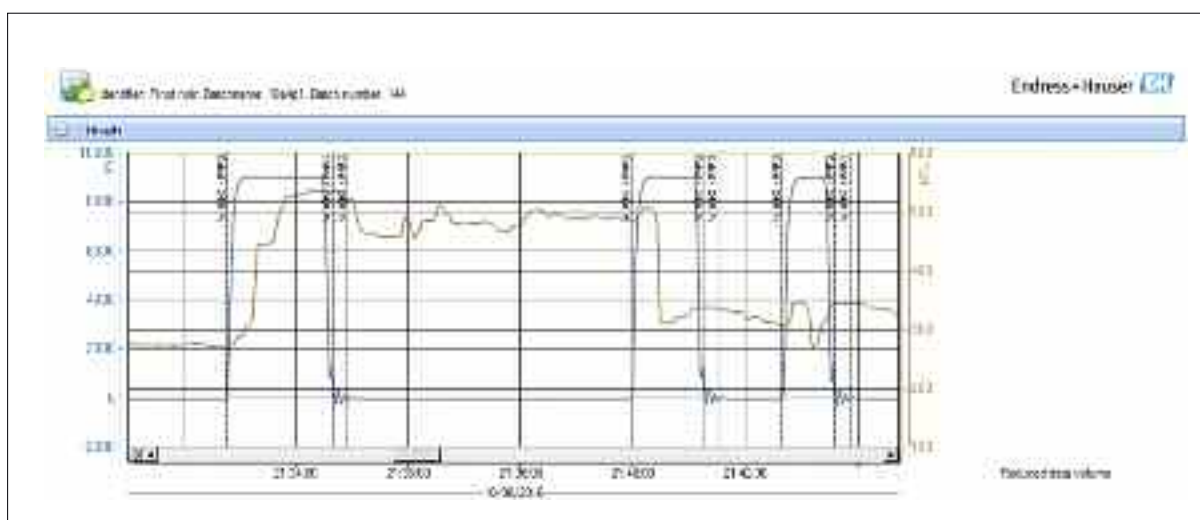


Fig. 7. Análisis gráfico.

El listado de eventos, marca todas las alarmas que se han producido y realizando un análisis conjunto con la gráfica, se puede fácilmente llegar a determinar ciertas causas o valores de proceso no coherentes (figura 8).

Status	Timestamp	Device Name	Category	Text
	10/08/2016 21:55:22		Limit violation	Cebal > 24,0 l/h
	10/08/2016 21:56:34		Limit violation	Cebal < 24,0 l/h
	10/08/2016 21:56:37		Limit violation	Cebal > 24,0 l/h
	10/08/2016 21:56:40		Limit violation	Cebal < 24,0 l/h
	10/08/2016 21:56:43		Limit violation	Cebal > 24,0 l/h
	10/08/2016 21:56:47		Limit violation	Cebal < 24,0 l/h

Fig. 8. – Listado de incidencias.

Toda esta información, es fácilmente exportable tanto a PDF® como a Excel® para un posterior análisis o adición de datos a un informe. Por otro lado, el software puede trabajar bajo la normativa 21 CFR part 11, que proporciona la seguridad contra la manipulación de datos.

Conclusión

El sistema de medición y control en continuo tanto de la turbidez como del volumen, proporciona una serie de ventajas en la gestión del proceso de prensado / trasiego que agiliza el procesamiento de la uva y optimiza el tiempo de trabajo en los trasvases, generando además, trazabilidad en todos los procesos realizados. Este concepto de medición de turbidez en continuo, no sustituye a la medición en el laboratorio, pero proporciona una serie de ventajas en los días de más actividad de la planta, que lo hacen totalmente útil sobre todo por los análisis a posterior de la evolución del proceso de forma sencilla y rápida.



Puede descargarse el artículo en el siguiente enlace:
www.es.endress.com/soluciones-industria-vinicola

Tranquilos, espumosos o espirituosos, nuestros tapones de corcho dan un toque único a sus Vinos!

PIE DA DE

Distribuidor exclusivo para España:
DISCOSAGA, S.L.
 Avda. Sarrià, 137-139 Esc. B Entlo. 2º
 08017 Barcelona
 T. (+34) 93.414.63.23 • info@discosaga.com

www.piedade.com.pt
 Rua Padre Manuel Francisco de Sá, nº147 • 4505-369 Fiães VFR PORTUGAL
 T. +351 227 441 261 • F. +351 227 445 946 • piedade.geral@piedade.com.pt

in
f