

■ TRIBUNA

TRADICIÓN ARMONIZADA CON LA TECNOLOGÍA

La empresa navarra ha desarrollado un sistema de control y climatización de fácil manejo

SIP-TEC SOLUCIONES INTEGRALES

En muchas ocasiones, el éxito de un buen ágape radica en que éste, venga acompañado de un buen vino. Los griegos ya situaban el origen de este caldo en algún lugar del Mediterráneo y otorgaban el mérito de la invención a Dionisos al que, posteriormente, la mitología romana denominó Baco. Durante siglos, ha sido elaborado por el hombre y el proceso se considera toda una tradición que se disfruta luego en el paladar.

Actualmente, esta tradición, se complementa con las nuevas tecnologías, y con este tandem se obtienen unos resultados inmejorables.

En los últimos tiempos, la transformación más importante es la que ha tenido lugar en las bodegas, tanto en sus sistemas de recepción del fruto y elaboración del vino como en la de los canales de comercialización del mismo.

Para ayudar a los profesionales de este Sector, Sip-Tec ha desarrollado un sistema de control y climatización exhaustivo y de fácil manejo.

Las Bodegas en las que Sip-Tec ha intervenido, están dotadas de un control de temperatura, de fermentación y de almacenamiento con registros permanentes de temperatura, capaces de generar alarmas visuales y electrónicas ante distintas situaciones, reajustando automáticamente la instalación en caso de que

fuera necesario. Todo ello con arquitectura LON y BACnet, control distribuido y con supervisión mediante servidor web permitiendo la gestión, supervisión y asistencia remota.

El sistema, no sólo se encarga de vigilar las temperaturas, humedades relativas y entalpías, sino que realiza las gestiones de calor y de frío dentro de la bodega a nivel de máquinas de producción, humectación, ventilación. De este modo, por ejemplo, una sala que pida frío/calor, hace que arranque la maquinaria de producción de frío/calor así como las

Con los sistemas de supervisión es posible realizar teleasistencia y telemantenimiento

bombas y sean posicionadas las válvulas para la petición exacta de esa sala sin que se utilice nada más que la energía imprescindible para ello. Esa filosofía de funcionamiento supone ahorros superiores al cincuenta por ciento del consumo energético y un total manejo automático de la bodega que permite a enólogos y trabajadores desentenderse de los



sistemas de generación de frío, calor, ventilación y humectación. Además el sistema es capaz de, mediante cálculos energéticos, aprovechar al máximo las condiciones exteriores para minimizar el consumo energético y así disminuir la emisión de CO2 y conseguir un proceso productivo lo más ecológico posible. Gracias al hecho de que tengamos

datos de la instalación a todos los niveles, con estos sistemas de supervisión, es posible realizar teleasistencia y telemantenimiento de manera rápida y eficaz ante problemas que pudieran surgir en épocas clave como es la de la vendimia, en la que un fallo de la instalación del sistema de frío daría al traste con la producción del vino de esa temporada.

La potencialidad del sistema no termina aquí, sino que permite integrar dentro de la misma plataforma de control otros elementos como son remontado de vinos, intercambiadores de vendimia, videovigilancia, control de iluminación, control energético y accesos a la bodega; todo ello disminuyendo las necesidades del cableado respecto a una instalación tradicional en más de un ochenta por ciento.

Los enólogos, piezas clave en el desarrollo de un buen caldo, abrazan la ayuda de la nueva tecnología que permite erradicar el fallo humano y les ofrece inmejorables garantías ahorrándose trabajo. Este sistema tecnológicamente avanzado, les permite un control efectivo y exhaustivo de todas las fases y procesos que sigue el vino dentro de sus instalaciones, dotando al producto de una trazabilidad en su proceso productivo.

Un amplio abanico de bodegas confía ya la fermentación y conservación de millones de litros de caldo a estos sistemas consiguiendo unos resultados excepcionales y un consumo de energía y mantenimiento mínimos.

Sip-Tec Soluciones Integrales aplica la tecnología más exacta adaptada a la producción del vino con una satisfacción total de sus clientes. La tecnología, al servicio de la tradición.

Nueva página web y nuevo catálogo

Rutas del Vino de España renueva su imagen

El Club de Producto Rutas del Vino de España, uno de los proyectos enoturísticos más importantes de nuestro país, acaba de presentar en Madrid su nueva página web, www.wineroutesofspain.com, así como su nuevo catálogo, donde se dan a conocer en profundidad las diecinueve Rutas que actualmente forman parte del mismo. El nuevo portal de Internet será la principal herramienta de promoción hacia el exterior.

Según sus promotores, tanto el nuevo dominio en la red como el catálogo pretenden ofrecer una visión de España a través de la cultura del vino. Así, afirmaron, "queremos defender una manera de hacer turismo y promocionar el territorio, reivindicando la faceta del vino como aliado de la gastronomía, de las tradiciones y de la forma de sentir cada territorio".

Cabe recordar que el proyecto Rutas del Vino de España está promovido por la Asociación Española de Ciudades del Vino, ACEVIN, la Secretaría de Es-

tado de Turismo y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. En el momento presente, esta iniciativa reúne a un total de diecinueve Rutas, once de ellas plenamente certificadas y otras ocho en proceso de certificación. En el primer grupo se encuentra la Ruta del Vino de Navarra que acompaña a la Ruta del Vino de Bullas, en Murcia; la Ruta del Jumilla, también en Murcia; la del vino de Castilla La Mancha; la del vino y del Brandy del Marco de Jerez; la de Montilla-Moriles; Rías Baixas, Rioja Alavesa; Somontano, en Aragón; Tacoronte-Acentejo, en las Canarias y la Ruta del Vino y del Cava del Penedès, en Cataluña.

Por su parte, las que se encuentran en proceso de certificación son la Ruta del Vino de Ribera de Duero, en Burgos; la del vino de La Rioja; la del Condado de Huelva; Ribeiro, en Galicia; Utiel-Requena, en la Comunidad Valenciana; Ycoden-Daute-Isora, en las Islas Canarias; Alicante y Ribera del Guadiana, en Extremadura.



Avda. Hilario Tejada, s/n
31590 Castejón (Navarra)
T 948 770 475
F 948 770 082





OBJETIVOS

Fabricación de elementos prefabricados de hormigón
Creación y desarrollo de nuevos productos (Innovación)
Mejora continua en aspectos relevantes como:

- Seguridad
- Calidad
- Costes y plazos

OBRA CIVIL

- Puentes
- Marcos
- Tubos
- Pasos Inferiores
- Bóvedas triarticuladas
- Viga y complementos
- Muros y Tierra Reforzada

EDIFICACIÓN

- Neves industriales
- Forjados
- Casetas
- Instalaciones deportivas
- Centros Comerciales
- Paneles de cerramiento
- Bodegas


