

ALTERNATIVAS A LOS TRATAMIENTOS TRADICIONALES

Ozono, el mejor aliado de una bodega

La empresa madrileña Grupo Gonmain ofrece un innovador método de limpieza de las herramientas que intervienen en la elaboración del vino. La aplicación de este gas, potente desodorante y desinfectante, evita los productos químicos, no altera las propiedades organolépticas de los caldos y alarga la vida útil de las barricas.

ARANCHAZ EZZUERRA
aezquerra@aragon.elperiodico.com
ZARAGOZA

Es el más poderoso desinfectante, solo superado por el flúor. Actúa como potente bactericida y microbicida. Elimina olores como el mejor desodorante y destruye un buen número de minerales por oxidación. Todas estas virtudes que presenta el ozono han convertido a este gas en un magnífico tratamiento para la limpieza de bodegas y otras herramientas que intervienen en la elaboración del vino, como respuesta a la necesidad de esta industria de mantener un buen nivel de higiene. El Grupo Gonmain es una de las escasas empresas en España que aplican este método, ya habitual en otras zonas vitivinícolas del mundo como California, Argentina, Chile o Francia.

El ozono evita la necesidad de emplear productos químicos y, en consecuencia, sus vertidos contaminantes, conservando el medio ambiente y respetando las características organolépticas del vino. También destaca el importante ahorro de agua que conlleva: se estima que el ratio de consumo de agua por litro de vino producido en una gran bodega está en torno a 1,5 litros, mientras que los pequeños fabricantes triplican esta cifra. Del mismo modo, la aplicación de ozono alarga la vida útil de las barricas, que suelen reemplazarse cada cuatro o cinco años, ya sean de roble, cemento o acero inoxidable, y les devuelve sus propiedades iniciales.

INTERÉS EN ARAGÓN // Todo parecen ventajas. Sin embargo, la mayoría de las bodegas españolas todavía no confían en él, bien por desconocimiento o por fidelidad a la tradición. «Hay que educar al cliente. En general, la gente es reacia a los cambios», considera Miguel Ángel García, gerente de Gonmain. La firma ha mostrado su método en bodegas de Jerez -como González Byass-, Alicante y Valdepeñas y proporcionó información al respecto a la aragonesa Enate, de la Denominación de Origen Somontano.

El sistema consiste en lavar la barrica interiormente con un aparato y agua caliente, con una temperatura de 90 grados y una presión de 80



►► Grupo Gonmain ha probado su innovador método en varias bodegas españolas.

SERVICIO ESPECIAL



►► Generador de ozono para la limpieza de la bodega.

SERVICIO ESPECIAL

bares. «Así, se eliminan los depósitos que contenga y se abre el poro de la madera», explica García. Una vez limpia, se inyecta el ozono, producido con un generador de alta potencia. El gas actúa durante 24 horas hasta que desaparece, convertido en oxígeno, sin dejar trazas ni residuos adicionales. «La barrica queda libre de olores y sabores propios de otros desinfectantes, además de haber destruido la bacteria *Brettanomyces*, una de las más nocivas, ya que forma colonias que se multiplican y que cambia el sabor del vino», resume García.

MÁS BENEFICIOS // Aplicar el tratamiento de ozono es posible solo con la intervención de dos personas y cuesta unos 15 euros por barrica. «Los beneficios también se extien-

den a la calidad de vida, ya que aporta un ambiente más puro y fresco. Se crea una atmósfera más agradable y limpia y evita trastornos oftalmológicos, como lagrimeo o irritación de ojos, neurológicos, como jaquecas o mareos, y respiratorios que se dan en las bodegas», detalla el gerente de Gonmain.

Grupo Gonmain es una empresa madrileña que cuenta con una plantilla de diez personas y lleva cinco años funcionando en el sector de la limpieza. Con el tiempo ha evolucionado a temas más específicos, como la extracción de humos en hoteles y restaurantes, la desinfección de locales tras un incendio o este novedoso método de saneamiento de bodegas. Además, Gonmain es miembro del Instituto Técnico Español de Limpieza (ITEL). ■

lonjas

Huevos	
LONJA DEL EBRO	
Precio de la docena	Tendencia*
Huevo blanco L	1,40 =
Huevo blanco M	1,25 =

Cereales y forraje	
L. BINEFAR	L. EBRO
Maíz	223,00 = Sin exist.
Cebada	221,00 = 249,42 =
Trigo de Pleno	257,00 = 243,41 =

Aroz semilargo	-
Aroz redondo	-
Alfalfa	sin exist. sin exist.

Ternera	
LONJA DE BINEFAR	
Kilo en canal	Extra 1ª 2ª
De 180 a 220 kg.	4,45 ↓ 4,31 ↓ 3,87 ↓
De 221 a 260 kg.	4,45 ↓ 4,31 ↓ 3,77 ↓
De 261 a 300 kg.	4,42 ↓ 4,17 ↓ 3,71 ↓
Más de 300 kg.	4,11 ↓ 3,97 ↓ 3,52 ↓

Terberos	
LONJA DE BINEFAR	
Kilo en canal	Extra 1ª 2ª
Menos de 280 kg	4,09 ↓ 3,96 ↓ 3,38 ↓
De 281 a 320 kg.	4,03 ↓ 3,81 ↓ 3,26 ↓

Pollo y conejo	
LONJA DEL EBRO	
Kg. vivo sobre granja	
Pollo vivo (Kg. vivo)	0,94 =
Pollo Canal (Kg. canal)	2,10 =
Kg. vivo s/granja hasta 2 kg.	
Conejo	1,65 ↑

Porcino	
L. BINEFAR	L. EBRO
Kilo vivo sobre granja	
Selecto	1,15 ↑ 1,187 ↑
Normal	1,13 ↑ 1,145 ↑
Lechones 20 kg.	- 39,00 ↑
Lechones 21 kg.	42,00 ↑ -

Ovino	
L. BINEFAR	L. EBRO
Kilo en canal	
De 9,10 a 11 kg.	- 6,63 =

De 11,1 a 12 kg.	- 6,29 =
De 12,1 a 13,0 kg.	- 6,15 =
Ternasco Aragón (9-11 kg.)	- 6,93 =
Kilo en vivo	
Lechal (10-12 kg.)	- 3,42 =
Lechal (12,1-15 kg.)	- 3,05 =
Cordero (19-23 kg.)	2,80 = 2,78 =
Cordero (23,1 a 25,4 kg.)	2,55 = 2,63 =

* RESPECTO A LA SEMANA ANTERIOR
(PRECIOS DE MAYORISTA)