



EFFECTO DE TRES PRODUCTOS DE LAVADO SOBRE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VASIJAS VINARIAS DE ACERO INOXIDABLE.

Rosa Nair Roa Roco
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

En el proceso de higiene de vasijas de vinificación, se reconocen dos sistemas de lavado, el primero, llamado Sistema Abierto, utiliza productos detergentes y desinfectantes en forma separada; mientras que el Sistema cerrado, utiliza productos con ambas funciones a la vez. Sin embargo, las alternativas en productos de lavado para la industria del vino son muy escasas, por lo que se planteó evaluar el efecto de tres productos, Jonclean 713, Proxitane 1512 (i.a. Acido peracético) y Jonclean 100 (i.a. Amonios cuaternarios) y su comportamiento dentro de un sistema de lavado determinado.

Se definieron dos ensayos, los que fueron realizados en la Bodega Lourdes de Concha y Toro, Penciahue, y posteriormente repetidos en la sala de microvinificación del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino.

Las muestras, tomadas antes y después de realizar el proceso de lavado, fueron analizadas en los laboratorios de la Universidad de Talca, indicando que los productos Proxitane 1512, Jonclean 713 y Jonclean 100, utilizados para la limpieza y desinfección de vasijas en ambos Sistemas de lavado (abierto y cerrado), presentaron un buen nivel de limpieza y control de la microflora existente en las vasijas, encontrándose diferencias significativas en las dosis evaluadas, siendo el sistema cerrado el método más eficiente, ya que combina una acción de lavado rápida y efectiva.

ABSTRACT

The cleaning activity and performance of the detergents Jonclean 713, Proxitane 1512 (peracetic acid) and Jonclean 100 (quaternary ammonium) was evaluated under both “open” and “close” cleaning systems for wine tanks. An “open” cleaning system involves the use of detergents and disinfectants at separated times, whilst the “close” one uses products with both functions at once. Therefore two assays were conducted at Concha y Toro “Lourdes” wine cellar, located at Pencoche, VII Region, and at Universidad de Talca Wine and Viticulture Technological Centre, located at Talca, VII Region. The assays included already used wine tanks which needed to be cleaned at both places, so microorganisms, mainly yeasts and bacteria, were counted before and after the cleaning treatments (open or close) were practised. Proxitane 1512, Jonclean 713 and Jonclean 100 showed a high level of cleaning and surface disinfecting properties when used in both “open” and “close” cleaning systems. It was shown that a “close” cleaning system was more efficient in wine tanks, giving a fast and effective cleaning treatment.