

BOGE AIR. THE AIR TO WORK.



BOGE: El mejor socio para su Bodega



Family-made  since 1907

Soluciones BOGE para la Industria Vitivinícola

Aire comprimido de excelente calidad, a medida de la Industria Vitivinícola

Aire BOGE

En la Industria Vitivinícola los compresores de aire cumplen una gran variedad de tareas. Se utiliza aire comprimido para alimentar a las diferentes máquinas y automatismos en procesos que van desde triturar y prensar uvas hasta embotellar y etiquetar las botellas. Los compresores BOGE garantizan un suministro continuo de **aire de calidad** que ayuda a evitar averías y paradas no deseadas en la producción.

El aire comprimido BOGE cumple con todos los requisitos de la industria Vitivinícola: esa es la razón por la que son conocidos nuestros compresores y sistemas, desarrollados con precisión.



Programa de suministro BOGE para Bodegas

BOGE dispone de todos los equipos necesarios para obtener el aire comprimido requerido en la Industria Vitivinícola: Compresores para prensas y automatismos, elementos neumáticos, generadores de nitrógeno para inertización de cubas y otros procesos, depósitos, separadores ciclónicos, secadores, filtros, torres de carbón activo, separadores de condensados, convertidores...

Nuestra amplia gama abarca soluciones que van desde compresores individuales o componentes de aire comprimido hasta soluciones completas de sistemas y servicios. En este último caso, nosotros no solo nos ocuparemos del proceso completo de instalación, sino que también monitorizamos el funcionamiento y el mantenimiento de su planta.



BOGE Compresores lleva décadas suministrando equipos y sistemas idóneos para la Industria Vitivinícola, valorando nuestros clientes la alta fiabilidad, eficiencia y beneficios con la rentabilidad de nuestros productos.

Utilización del nitrógeno en Bodegas

Gracias a sus extraordinarias propiedades, el nitrógeno se ha vuelto indispensable en muchos sectores industriales, incluida la Industria de Alimentación y Bebidas. El nitrógeno es un gas seco, inerte, inodoro, insípido e incoloro que tiene menor densidad que el aire, no es inflamable y se utiliza siempre que se necesite una atmósfera inerte: alimentos y bebidas envasados en una atmósfera de gas protector se mantienen frescos por mucho más tiempo.

Inertización de cubas y tanques

Antes de que el vino se almacene en cubas o tanques, se lleva a cabo la inertización de los mismos. El aire presente en el tanque se desplaza introduciendo el nitrógeno. Después del llenado, el espacio superior restante del tanque se purga adicionalmente con nitrógeno. De este modo, evitamos la exposición del vino al oxígeno y por consiguiente el proceso de oxidación, consiguiendo así proteger las propiedades organolépticas y aumentar el tiempo de almacenamiento y conservación del producto.

Lo mismo ocurre con el vino embotellado, se debe expulsar completamente el aire de la botella para que no se produzca la oxidación. Si el vino ya está saturado de oxígeno, lo que suele ser habitual después de ser transportado en un camión cisterna, se lleva a cabo el llamado "burbujeo", es decir, el vino se gasea con burbujas de nitrógeno durante el bombeo. Para que el vino no se oxide, se gasifica una botella de 0,75 L con 2,5 L de nitrógeno.



Las bodegas necesitan alrededor de 2.500 litros de nitrógeno al día.

Producción de nitrógeno

La producción interna de nitrógeno crea un alto grado de independencia y seguridad de suministro, que difícilmente puede garantizarse cuando lo suministra un proveedor de gas externo.

Generadores de nitrógeno BOGE

Produzca su propio nitrógeno de forma flexible: nitrógeno según sus necesidades.

Independícese y en vez de firmar rígidos contratos de suministro produzca su propio nitrógeno con los generadores BOGE, que le permitirán beneficiarse de las posibilidades de un sistema altamente flexible: el caudal y el grado de pureza pueden adaptarse en todo momento a sus necesidades. Este sistema le hace más libre y eficiente, pudiendo ampliarse continuamente, así podrá obtener el nitrógeno que precise en cada momento.

Con un generador de nitrógeno, que se puede conectar a la red de aire comprimido ya existente en bodegas de vinos o espumosos, recibirá exactamente el grado de pureza, el rendimiento y las cantidades de nitrógeno que necesita para sus procesos y eso es significativamente más económico que cuando lo suministran los proveedores de gas.



Los generadores de nitrógeno BOGE alcanzan niveles de pureza del 99,99 %.



Instalaciones a medida

BOGE le ofrece la mejor solución de aire comprimido para su Bodega. Nuestro departamento de ingeniería estudia la solución más eficiente. Los diseñadores e ingenieros de BOGE, haciendo un análisis al detalle de las necesidades de su planta, optimizan los ahorros energéticos realizando una ingeniería a medida y al detalle de los compresores, generadores de nitrógeno, depósitos, tratamiento y sistemas de control inteligentes.

Todos los compresores y equipos BOGE destacan por su máxima fiabilidad y su funcionamiento altamente eficiente. BOGE garantiza la calidad de sus equipos, ofrece una excelente garantía y el mejor servicio posventa.

Programa de servicio: Mantenimiento, reparación y puesta a punto de sus instalaciones de aire comprimido

Para mantener las instalaciones de aire comprimido en perfecto estado para el periodo de producción y prensado, se requiere un Servicio de Asistencia Técnica y Mantenimiento.

BOGE Compresores dispone de un extenso Programa de Servicio que cubre inspección, mantenimientos, averías, garantía y contratos con todo incluido que aseguran que su sistema de aire comprimido se mantenga en las mejores condiciones.



BOGE Compresores Ibérica

Avenida de Suiza, 12 • C.T. Coslada
 28821 Coslada • MADRID
 Tel.: 91 657 35 05 • Fax: 91 657 35 25
 email: iberica@boge.com

Delegaciones:

Noroeste • Norte • Cataluña / Noreste • Levante Sur • Centro • Canarias

BOGE PORTUGAL SUR Amadora • LISBOA

Rua Sacadura Cabral, nº10
 Atelier esq, Quinta do Borel
 2720-508 Amadora • PORTUGAL
 Tel.: +351 214 710 165 • Fax: +351 218 270 713
 email: portugal@boge.com

BOGE PORTUGAL NORTE Santo Tirso • OPORTO

Zona Industrial Alto da Cruz, Nº 119 • Pavilhão D
 4780-739 Santo Tirso • PORTUGAL
 Tel.: + 351 252 859 249
 email: portugal@boge.com



Centro Certificado: Avda. Suiza, 12. Coslada. Madrid