



# **Chateau Ste. Michelle Instala el Nuevo Seleccionador Óptico para Eliminación de Material Ajeno a la Uva**

En Chateau Ste. Michelle del estado de Washington, la calidad es la fuerza motora de todas las tareas, dado que se combinan los métodos tradicionales de elaboración del vino del Viejo Mundo con las mejores innovaciones del Nuevo Mundo. Cuando Chateau Ste. Michelle tuvo la oportunidad de participar en las pruebas de campo de VitiSort® de Key Technology, el nuevo seleccionador óptico para eliminar el material ajeno en uvas tintas, quedaron muy entusiasmados. Ya ha utilizado el VitiSort® como prueba durante dos moliendas en su bodega de Canoe Ridge, y han decidido adquirir este accesible sistema de selección antes del prensado de 2014.

"Como enólogo de vinos prémium, quiero que solo las uvas fermenten. Al eliminar la mayor cantidad posible de material ajeno a la uva, se eliminan los matices verdes y amargos. Dar un gran paso en materia de mejora de la calidad no es fácil, pero VitiSort® de Key Technology hizo exactamente eso por nosotros", afirmó Ray McKee, enólogo de vinos tintos en Chateau Ste. Michelle.

"Realizamos una degustación de prueba alrededor de 10 meses después de la cosecha, innumerables pruebas, de lado a lado, con exactamente las mismas uvas del mismo lote, con VitiSort® y sin él. Los resultados explotaron en nuestras copas. "Este vino tiene otro nivel de complejidad, una expresión diferente, densidad y pureza sin el ruido de fondo de los tallos y las hojas," expresó McKee.

"VitiSort® elimina la necesidad de realizar una selección manual. Con el seleccionador, eliminamos el 99,9% del material ajeno a la uva de las uvas cosechadas a mano y de las cosechadas mecánicamente también. Seleccionamos de 4 a 5 toneladas de uva por hora, con solo 3 trabajadores en actividad durante toda la operación de recepción. Pero lo más importante es que ahora contamos con un nuevo nivel de control de calidad que nos permite producir vinos muy ricos y densos sin los taninos provenientes de los tallos y las hojas", explicó Chris West, maestro bodeguero de la bodega Canoe Ridge Estate, en Chateau Ste. Michelle.

La bodega de vinos tintos de Canoe Ridge, Chateau Ste. Michelle, ubicada al este de Washington, utiliza VitiSort® para reservar uvas para sus vinos tintos Artist Series, Ethos y Single Vineyard, lo que equivale a un 14% de todas las uvas prensadas y fermentadas en la bodega, e incluye las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah y, en menor medida, Malbec, Grenache, Bordeaux y Cabernet Franc.

VitiSort® es un sistema de dos pasos que combina un vibrador mecánico (pendiente de patentamiento) para la eliminación de material ajeno a la uva y la selección óptica, con un sistema de recuperación de jugo integral. Elimina los objetos no deseados, como insectos, pieles, uvas pasas, granos, tallos podados, pecíolos, hojas y otro material ajeno a la uva del flujo de producto para un mejor control de la calidad del mosto que ingresa a los tanques de fermentación. "En el caso de la fruta cosechada a mano, tenemos un 7,15%



de rechazo, en promedio, proveniente de VitiSort®, lo cual es todo material ajeno a la uva. Todo esto sumado a los tallos eliminados por la despalladora, que aproximadamente asciende a un 5%", afirmó West.

"Con nuestras uvas para vino reserva, mantenemos la mentalidad de elaboración de pocas cantidades de vino. Si recibimos 500 diferentes lotes de uva, tendremos 500 lotes después. Aunque la bodega sea grande o chica, es muy simple. Todo se trata de tener un buen equipo de recepción", agregó West.

## Chateau Ste. Michelle

“Existen tres tipos de seleccionadores ópticos en el mundo para uvas tintas. Cuando investigamos, VitiSort® costaba un 50% menos que las otras, luego de la conversión de euro a dólar. Es una maquinaria robusta, con una operación simple y elegante”.

El VitiSort® de acero inoxidable es compacto, portátil y procesa hasta 5 toneladas por hora. En la bodega de Canoe Ridge de Chateau Ste. Michelle, los contenedores de media tonelada de uva cosechada a mano son arrojadas al sistema GRIP de Key, una mesa de recepción que mide de manera automática un flujo parejo de racimos que van a la despalilladora. VitiSort® se coloca debajo de la despalilladora, de manera que la fruta fluya de manera automática de una máquina hacia la siguiente.



VitiSort® comienza con una transportadora vibratoria que agita las uvas delicadamente para realizar una separación mecánica inicial de material ajeno a la uva, el cual cae a través de las ranuras junto con el jugo. El material ajeno a la uva se acumula en una superficie inclinada para ser desechado y el jugo se recupera automáticamente para ser reintroducido en el mosto. Las uvas individualizadas caen libremente desde el final de la transportadora al seleccionador; de este modo, se forma una "capa" de producto que permite que una cámara inspeccione cada uva. El seleccionador analiza rápidamente las imágenes y compara cada objeto con los estándares de aceptación/rechazo definidos previamente. Cuando se identifican los objetos no deseados, el seleccionador activa el sistema eyector, compuesto de una serie de válvulas de aire que alcanzan todo el ancho del sistema. Mientras expulsan el aire, las válvulas identifican el material ajeno a la uva para eliminarlo de la tanda principal de productos. Las uvas buenas pasan a través del seleccionador hacia una transportadora de tornillo o de cangilones para ser enviadas al tanque de fermentación.

“Los vinos que elaboramos son populares porque, dentro del rango de precios, ofrecemos calidad y valor. Más de 40 vinos de Canoe Ridge han obtenido 90 puntos o más. Nuestro Cabernet Sauvignon y nuestro Merlot han tenido el honor de figurar entre los "Los 100 mejores" de Wine Spectator. Debido a nuestra popularidad, necesitamos crecer, pero también necesitamos mantener nuestra alta calidad al mismo tiempo. Eso fue lo que nos motivó a buscar esta nueva tecnología", dijo McKee.

Antes, en la bodega de Canoe Ridge de Chateau Ste. Michelle, no se separaban las uvas para vinos reserva de las uvas para vinos regulares al momento de la recepción. Luego se incorporó un sistema de eliminación de material ajeno a la uva de gran capacidad, también de Key Technology, que maneja de 60 a 80 toneladas por hora. Según explicó West, “Es un sistema mecánico de dos niveles que elimina el material ajeno a la uva de pequeño y gran tamaño. Es muy efectivo. Elimina un promedio de 2,76% de material ajeno a la uva en Canoe. Pero VitiSort®, con su paso de selección mecánica y óptica, lleva la eliminación de material ajeno a la uva a un nivel superior, con un promedio de rechazo del 7,15%”.

Calidad y valor son los pilares de Chateau Ste. Michelle, quien desde su fundación en 1934 ha alcanzado un crecimiento hasta convertirse en el mayor productor de vinos de alta calidad en el estado de Washington. En la actualidad, es una de las pocas bodegas premium en el mundo con dos bodegas de vanguardia, una para vinos tintos y otra para vinos blancos. La bodega posee 3500 acres de viñedos en el valle de Columbia del este de Washington, incluso Canoe Ridge y Cold Creek, ambas con certificación Salmon-Safe y LIVE.

“Una vez que llega la cosecha, es tiempo de ponerse en acción y todo tiene que funcionar”, explicó West. “La instalación de VitiSort® fue instantánea, y la confiabilidad es fantástica. Está muy bien construida y solo tiene algunas partes móviles. No tiene muchos elementos que puedan romperse, debido a que utiliza la gravedad.

## Chateau Ste. Michelle

Los otros seleccionadores que vimos tienen bandas que aceleran el producto a altas velocidades. VitiSort® tiene muchas menos partes que se puedan romper y cuestan menos".

"Cada variedad es diferente, cada lote es diferente. Cuando configuramos el VitiSort® para manejar un lote nuevo, almacenamos ese programa en su memoria de manera que podemos volver a recurrir a él", dijo McKee. "Por ejemplo, Cold Creek Estate es un lugar muy caluroso, y los granos de uva son más pequeños que el promedio. Si deseamos extraer las pasas, que tienen buen color pero están deshidratadas, solo ajustamos el tamaño del píxel que define una uva buena. También podemos cambiar los colores para rechazar. Estos ajustes se hacen en el panel de control y toman alrededor de 10 segundos; no es necesario hacer cambios mecánicos. Es muy sencilla de usar".

"Sí experimentamos una pérdida de rendimiento del 7% con VitiSort®, pero es todo material ajeno a la uva lo que se elimina, así que quisimos tenerla", afirmó West. "El rendimiento que estamos alcanzando con VitiSort® es totalmente aceptable. El sistema de recuperación de jugo integrado ayuda; ese jugo tiene mucho valor en la elaboración del vino tinto". McKee agregó, "El seleccionador es muy delicado también. Con las uvas cosechadas a mano, terminamos con un 70% de granos enteros luego de la selección. Eso nos permite decidir si queremos prensar o no, según lo que queremos. Por lo general, no se tiene tanto nivel de control".

"VitiSort® ha cambiado el negocio de la selección de uvas. Gracias a su precio accesible, permite que la mayoría de las bodegas acceda a la selección óptica. El resultado es una calidad de uva extremadamente alta, la cual es prácticamente perfecta. Es una herramienta nueva y muy importante para incrementar la calidad en nombre de nuestros clientes", concluyó McKee.



**Publicado por:**

© Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161

✉ [product.info@key.net](mailto:product.info@key.net)

[www.key.net](http://www.key.net)