

Vendimia

El primer paso es cosechar la uva.

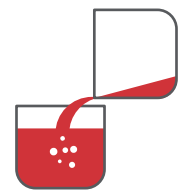
Los componentes que podemos suministrar para las máquinas vendimiadoras son:

- > Rodamientos y soportes
- > Silemblocks
- > Cadenas de transmisión y transporte
- > Motorreductores con motor de c.c.



Para tornillos sinfines de transporte y cintas transportadoras que intervienen en el traslado de los sólidos entre los diferentes procesos podemos suministrar:

- > Motorreductores en acero inoxidable
- > Cadenas y piñones en acero inoxidable
- > Acoplamientos elásticos
- > Motores
- > Rodillos en plástico o acero inoxidable
- > Correas de transmisión
- > Bandas transportadoras alimentarias
- > Rodamientos y soportes en acero inoxidable
- > Variadores de velocidad



Descube

Tras varios días a una temperatura constante (no superior a 29°), se transfiere el líquido a otro depósito.

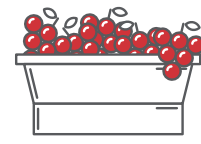
9

Prensado

El producto sólido de la fermentación aún contiene vino, por lo que se somete a un prensado para extraer todo el líquido. Este vino no se mezcla con el resultado anterior, son dos productos diferentes.

Para las prensas, ya sean neumáticas o mecánicas podemos suministrar:

- > Motorreductores de engranajes
- > Motorreductores planetarios
- > Piñones y cadenas
- > Acoplamientos elásticos



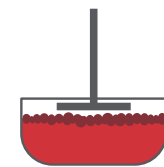
2

Recepción & Despalillado

A continuación se separan las uvas del racimo (raspón) mediante una máquina despalilladora, para evitar sabores y aromas amargos que aportan las ramas y hojas.

Para la tolva de recepción y la despalilladora podemos suministrar:

- > Motorreductor para el sinfín
- > Soportes de rodamiento
- > Motorreductor principal de la despalilladora
- > Variadores de velocidad
- > Piñones y cadenas para las transmisiones
- > Acoplamientos elásticos



7

Bazuqueo

Consiste en romper el "sombbrero" de forma manual con una vara para que se mezcle con el mosto. Así los hollejos transfieren propiedades al vino. Dura varios días dependiendo del vino que se pretenda elaborar.



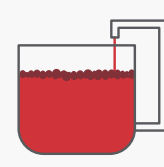
3

Estrujado

Desgranado el racimo, los granos de uva pasan por una máquina estrujadora o pisadora, para romper la piel de la uva (hollejo) y extraer gran parte del mosto interior. El estrujado no debe ser demasiado intenso.

Para la estrujadora podemos suministrar:

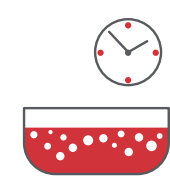
- > Motorreductores
- > Soportes con rodamiento



6

Remontado

Para que las partes sólidas sigan en contacto con el mosto, se extrae el mismo por la parte inferior del depósito para reintroducirlo por arriba, regando el "sombbrero".



4

Maceración

En un proceso de gran importancia, se mantiene a temperatura controlada macerando durante unos días. Además de permitir la fermentación, este paso propicia que el mosto adquiera su color y otras características.

Para todos los depósitos de estos procesos (maceración, fermentación y remontado) podemos suministrar:

- > Motorreductores planetarios con motor eléctrico
- > Motorreductores planetarios con motor hidráulico
- > Manómetros y termómetros
- > Cilindros neumáticos para apertura y cierre de tajeaderas
- > Actuadores eléctricos para apertura y cierre de tajeaderas
- > Husillos y tuercas en acero inoxidable para tajeaderas
- > Válvulas y electroválvulas neumáticas
- > Racores y tubos para la conducción del aire



Fermentación

En los mismos depósitos, y a través de levaduras propias de las uvas, comienza la fermentación alcohólica, donde el azúcar se transforma en alcohol. Aquí se genera el "sombbrero", una capa sólida que flota sobre el mosto.

10

Fermentación Maloláctica

El vino obtenido por pasos anteriores se somete a un nuevo proceso de fermentación, donde se rebaja el carácter ácido del vino. Este proceso dura varios días.



11

Crianza Trasiego Clarificado

CRIANZA
Consiste en el proceso de envejecimiento. El vino obtenido se introduce en barricas de roble. Tanto el tipo de madera como el grado de tostado contribuyen a modificar el carácter del vino.

TRASIEGO
Simultáneamente, los otros vinos obtenidos se cambian varias veces de recipiente, para eliminar sedimentos sólidos y airear el vino.

CLARIFICADO
Con el mismo objetivo, se somete al vino a un proceso de clarificación: se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas al fondo de la barrica. Posteriormente se somete a filtrado.

Para las bombas de trasiego podemos suministrar:

- > Motorreductores
- > Acoplamientos elásticos
- > Variadores de frecuencia
- > Variadores mecánicos de velocidad
- > Rodamientos y soportes



12

Embotellado

Finalmente una segunda parte del período de crianza ocurre una vez embotellado el vino. Este evoluciona en una atmósfera reductora y asimila el oxígeno introducido en la botella. El vino se estabiliza, y dependiendo del tiempo de crianza se obtiene un crianza, un reserva o un gran reserva.

En los procesos de lavado, embotellado, encajado y paletizado podemos suministrar:

- > Motorreductores
- > Rodamientos y soportes en plástico e inoxidable
- > Piñones y cadenas de transmisión
- > Acoplamientos elásticos
- > Servomotores y drivers
- > Reductores de juego reducido
- > Sistemas de guiado lineal
- > Cremalleras
- > Fotocélulas y detectores
- > Componentes de automatización neumática
- > Bandas modulares y cadenas de charnelas
- > Rodillos
- > Motores





Desde que iniciamos la actividad hace 65 años, hemos mantenido una vocación de liderazgo en el sector del componente mecánico industrial. Durante este tiempo hemos sabido adaptarnos al mercado solucionando de forma eficaz lo que nuestros clientes esperan de una empresa de referencia en el sector.

Este posicionamiento implica la combinación de herramientas eficaces de gestión logística, equipamiento, maquinaria, experiencia y sobre todo la cualificación profesional que se espera de un equipo que aporta soluciones óptimas en productos y aplicaciones. Todo ello no sería posible sin la inestimable colaboración de las prestigiosas marcas que representamos y que nos apoyan con una alta profesionalidad y know how.

Esta marcada orientación de servicio define nuestro trabajo diario, situando como objetivo principal la satisfacción de nuestros clientes. En este sentido hemos invertido abundantes recursos en la utilización de los sistemas más actualizados de gestión logística, comunicaciones, la formación continua de nuestro personal, un excelente servicio 24 horas de atención al cliente y un taller de mecanizado y montaje con trabajadores altamente cualificados.

Porque en el Grupo GAES, mantenemos el nivel de competitividad y eficacia que nuestros clientes merecen.



El proceso del vino.

www.grupogaes.com



En el Grupo GAES ofrecemos soluciones completas para, a cada paso, ayudar a nuestros clientes a alcanzar los estándares de calidad óptimos.

Por eso, a continuación les presentamos un conocido proceso (la elaboración del vino), donde podemos colaborar desde el inicio hasta el final.

La elaboración del vino es un proceso ancestral que ha sido perfeccionado a lo largo de los años.



- Ofrecemos una serie de servicios de la mejor calidad, con el fin de proveer un **servicio integral y personalizado**:
- Servicio de **atención 24 horas** al día los 365 días al año.
 - **Asesoría técnica** para todos los productos que trabajamos (Cálculo, diseño, fabricación de piezas especiales, etc.)
 - **Asesores especializados** en los sectores de:
Moto Reductores, Técnica Lineal y Mecatrónica.
 - Taller propio de **manipulación, mecanizado y montaje**, que incluye la siguiente maquinaria:

- > Torno convencional (3)
- > Brochadora
- > Centro de mecanizado
- > Torno CNC
- > Manipulación de cadenas
- > Prensa de cadenas
- > Fresadora convencional
- > Entalladora
- > Rectificadora de guías
- > Taladro mecanizado largo
- > Tronzadora de guías (2)
- > Enderzadora
- > Máquina destempladora
- > Montaje engranes prensa
- > Medidor presión aceite
- > Montaje reductores
- > Corte de guías
- > Rectificadora de planos

Rodadura



Transmisión y otros productos



Motorreductores



Movimiento Lineal

