



Guía

Problemas y soluciones del tapón de corcho para vinos espumosos

Índice



Haz click para acceder directamente al capítulo

- 1** Problemas comunes
—01
- 2** Problema 1: TCA y otros problemas organolépticos
—02
- 3** Problema 2: Problemas en el embotellado
—06
- 4** Problema 3: Roturas al descorchar
—08
- 5** Problema 4: Problemas en los acabados
—11
- 4** Conclusiones
—13



Introducción

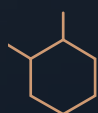
A pesar de que el corcho natural es la materia prima favorita por los productores y consumidores de vino y vinos espumosos del mundo, y que en su larga historia ha demostrado ser el mejor material para la conservación de nuestros vinos, éste no está exento de ciertos problemas comunes que suceden en ocasiones y pueden ser fuente de preocupación para productores y consumidores.

En esta guía queremos explicarte los principales problemas que podrías experimentar y su solución.



Problemas comunes

Principales problemas asociados al corcho como materia prima para el taponado de vinos espumosos:



Problema 1

TCA y otros problemas organolépticos



Problema 2

Problemas en el embotellado



Problema 3

Roturas al descorchar



Problema 4

Problemas en los acabados



Qué es y cómo solucionar el problema del TCA en el vino espumoso

Si eres productor de vinos sabes perfectamente a qué nos referimos. El gran problema del TCA y los cloroanisoles estropeando el sabor del vino es relativamente nuevo, pero ha surgido súbitamente como uno de los mayores dolores de cabeza para cualquier productor de vinos espumosos.

Aunque este problema afecta solo a cerca del 4% de las botellas de vino embotellado a nivel mundial, ha creado un sonoro problema que, dada la dificultad para detectarlo y erradicarlo, ha generado una cierta psicosis entre los productores.



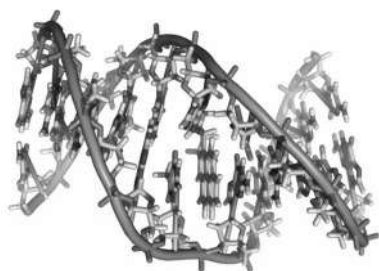
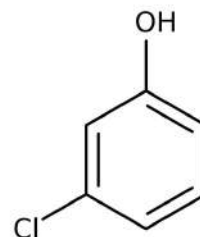
¿Qué causa el TCA?

Tradicionalmente entendido como un hongo o una infección bacteriana del corcho de los tapones, el anisol que provoca este problema tiene en realidad un irónico origen en los agentes diseñados precisamente para eliminar estas infecciones.

La causa de este problema es sencilla: **el cloro**.

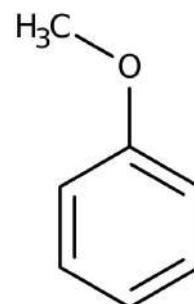
Así de sencillo y a la vez tremendamente complejo. Vamos a tratar de sintetizar el proceso que provoca la aparición de esta sustancia:

1 El origen del problema son los denominados Clorofenoles. Estas partículas tienen una estructura formada en parte por el Cloro (Cl) y están presentes en numerosas sustancias y lugares: desinfectantes, detergentes, conservantes, pesticidas e incluso en el aire.



2 Cuando el corrosivo efecto de los Clorofenoles entra en contacto con ciertos hongos, estos se defienden poniendo en marcha un proceso denominado biometilación, mediante el cual transforman las dañinas moléculas de clorofenol en otras inofensivas para ellos denominadas anisoles.

3 Tras generarse los anisoles, estos pueden tomar forma como cualquiera de las sustancias que ya hemos mencionado pasando a adherirse a una superficie o incluso a flotar en el aire.



4 Si entran en contacto con el vino espumoso, estas infectan el producto dando como resultado un amplio abanico de efectos. El más grave y conocido de ellos es la indeseada modificación del sabor y el olor del caldo, aunque cabe destacar que esto se produce en diferentes grados y en muchas ocasiones es incluso imperceptible por la gran mayoría de personas.



En cualquier caso, la infección por anisoles es un problema del todo a evitar por cualquier productor que valore su producto y quiera ofrecer la máxima calidad en cada botella.

Cómo evitar infecciones por TCA

El enorme desarrollo tecnológico llevado a cabo en los últimos años por la industria de tapones de corcho ha reducido increíblemente el número de contaminaciones de TCA causadas por el corcho. Una mala praxis por parte del fabricante, no seguir las recomendaciones dadas para la conservación de los tapones por parte del productor, y la utilización de productos clorados para la desinfección de las instalaciones llevan actualmente a una contaminación de este tipo.

¿Puede el productor eliminar el contagio del TCA?

Sí, en gran medida. Mediante la incorporación de ciertas rutinas de trabajo y algunos elementos tecnológicos en nuestra bodega podremos alcanzar garantías de seguridad cercanas al 100% y así descansar tranquilos de una vez y centrarnos en lo que más nos gusta, hacer vino espumoso de calidad.

Algunas de estas acciones son:

- Extinguir por completo el uso de productos que contengan cloro en su formulación
- Higienización constante de las instalaciones y útiles que intervienen en la elaboración
- Usar tratamientos de ozono en la desinfección de las instalaciones

- Solicitar a los proveedores las certificaciones de seguridad necesarias
- Reducir la humedad de la bodega
- Usar filtros de aire industriales que garanticen la eliminación de partículas infecciosas
- Seguir fielmente las recomendaciones de conservación del fabricante de tapones

Claves a recordar

Para asegurarnos de que nuestras botellas están libres de estas infecciones sólo debemos aplicar sistemas de prevención en nuestras instalaciones que aseguren la ausencia de cloro, la higiene de los elementos utilizados y del aire en nuestros espacios.

Debemos abrir el espectro de causantes de este foco de contaminación dejando de asociar la responsabilidad exclusivamente al tapón.

Con estos consejos y procedimientos de trabajo esperamos que se resuelva en tu bodega la inquietud por una posible infección por anisoles y puedas seguir produciendo un vino espumoso de calidad que continúe siendo el orgullo de tu marca.



Problemas comunes de los tapones de corcho en el embotellado

En la elección de un buen tapón, no solo hay que tener en cuenta la calidad del material; otro aspecto de vital importancia son las **medidas del tapón**. En este sentido, el tapón debe sellar la botella perfectamente y es una cuestión milimétrica que logre hacerlo con éxito.

En el caso concreto de los vinos espumosos **el embotellado y sellado de las botellas presenta más retos** que en los vinos tranquilos ya que el tapón debe resistir unas condiciones de presión elevadas a la vez que mantiene la consistencia adecuada para lograr una inserción y extracción adecuadas.



En el caso de cometer errores en cuanto a las medidas del tapón elegido, el proceso de embotellado puede complicarse e incluso hacerse imposible, provocando graves **pérdidas económicas y atascos en la cadena de producción** de los vinos espumosos.

En este sentido, es muy importante fijarse en el **diámetro del tapón**, que debe tener una relación directa con la medida interior del pico de la botella. Los objetivos al encorchar un vino espumoso son los siguientes:

- **Conseguir un cierre hermético** que mantenga los líquidos y gases en su estado óptimo. Hay que tener en cuenta los diferentes límites de presión que, en el caso de los espumosos, es de 6 bares.
- **Facilitar la colocación del tapón**. Ya se encorche una botella de forma manual o automática, este proceso debe ser fácil para evitar forzar la botella.

- Asegurar una **apertura cómoda**. Del mismo modo que el tapón debe sellar herméticamente la botella, también hay que garantizar que el consumidor final pueda descorcharla con el nivel de presión acostumbrado.

Otro de los problemas a los que se puede enfrentar un productor de vinos en relación a los tapones es que le lleguen **series de tapones heterogéneos**, es decir, con pequeñas variaciones debidas a una fabricación poco precisa. Esto puede provocar **lotes de botellas defectuosas**, puesto que el tapón debe ser tan milimétricamente adecuado que cualquier desajuste puede derivar en un mal embotellado.

Medidas universales de los tapones

El tapón de corcho debe **elegirse teniendo en cuenta el gollete de la botella**. Para los vinos gasificados o de aguja, lo más recomendable es elegir un tapón de 25 mm de diámetro. Además, hay que tener en cuenta que la reducción máxima de la encorchadora tiene que ser del 33% del diámetro del tapón, de tal modo que ejerza presión sobre el cuello de la botella, asegurando así el cierre hermético.

Otro aspecto a contemplar es la diferencia entre el diámetro interno del cuello de la botella y el diámetro del tapón. En este sentido, el diámetro del tapón, una vez comprimido en la encorchadora, debe ser entre 1,5 y 2 mm inferior al diámetro interno del cuello de la botella. Además, hay que tener cuidado de no comprimir excesivamente el tapón, ya que podría llegar a romperse su estructura, lo que provocaría la pérdida de sus propiedades.

Claves a recordar

Elegir un buen proveedor de tapones de corcho que certifique la máxima cualificación técnica es vital para obtener un producto final de alta calidad. Tanto el **moldeado** como el **acabado del tapón** (reforzado con discos de corcho) y la **homogeneidad de los lotes** de tapones son aspectos a tener muy en cuenta.

Problemas comunes con el descorchado

A pesar de sus excelentes características para conservar y madurar el vino espumoso, lo cierto es que los tapones de corcho **también presentan una serie de problemas**, especialmente si no se ha controlado su calidad y conservación de manera adecuada.

Por eso y con el objetivo de conseguir la mayor seguridad en el embotellado y crear un producto de la más alta calidad que cumpla con todas las expectativas, hay que conocer perfectamente **qué tipos de errores se pueden encontrar en los tapones de corcho**, ya que detectarlos rápidamente es lo que marca la diferencia. A continuación, explicamos cuáles son algunos de los más comunes.

Roturas en la extracción



Las roturas en la extracción del tapón de corcho se deben a varios factores, como tratarse de un corcho defectuoso, de una botella mal guardada, un **exceso de iluminación durante su conservación**, la falta de humedad en el ambiente, un corcho pegado al vidrio de la botella, un corcho seco, etc. Con el paso de los años, el corcho se puede degradar y volverse más quebradizo al someterlo al destapado.

Extracción difícil



La extracción del corcho en los vinos espumosos es un arte en sí misma. Además de evocar un ambiente festivo propio de las navidades y otras celebraciones, debe realizarse de forma correcta para no perjudicar al vino espumoso.

Sin embargo, en ocasiones, es la propia calidad del corcho lo que realmente provoca una extracción difícil. Esto es normalmente debido a diferentes problemas durante el proceso de producción, por ejemplo, cuando hay una densidad no adecuada del tapón o una mala aplicación del tratamiento de superficie.

Por otra parte, una elección inadecuada de la medida del tapón versus las medidas del interior del cuello de la botella, o bien variaciones del fabricante del vidrio como por ejemplo la conicidad. Y por último, una excesiva inserción del tapón en el cuello de la botella.

Pérdida de presión



Una mala fabricación del cuerpo de aglomerado puede conducir a que el tapón ejerza fuerzas incorrectas en el cuello de la botella.

Una presión excesiva puede causar dificultades en el consumidor a la hora de extraer el tapón, pero lo más problemático es cuando el tapón no ejerce suficiente presión.

Cuando el cuerpo de aglomerado no ha sido fabricado con la calidad necesaria, o tiene medidas inferiores a lo debido, este no tapona con la presión adecuada el interior del cuello de la botella, permitiendo que escape total o parcialmente el gas carbónico, un elemento vital del vino espumoso.

La inserción del tapón también es un punto clave a la hora de lograr una presión constante que evite fugas del gas carbónico así como las condiciones de seguridad adecuadas para su extracción. Por ello los tapones deben ser siempre insertados a una medida de entre 23 y 25 mm de profundidad en la botella y nunca menor a 23 mm. Esto es debido a que el cuerpo que ejerce la mayor presión es el mango de aglomerado, por ello debe haber una cantidad suficiente insertada en el interior de la botella que asegure una presión adecuada y constante, de lo contrario se podrían producir fugas de gas que deterioren el vino espumoso, así como provocar situaciones de descorchado de la botella inadecuadas e inseguras.

Desmenuzamiento de tapones técnicos



A menudo, los tapones técnicos pueden degradarse por el paso del tiempo. Además de ser un factor antiestético, un corcho desmenuzado flotando sobre el vino condena a este a un sinfín de incómodas partículas, lo que tiene consecuencias muy importantes sobre su calidad y su sabor. Dichas partículas pueden llegar a provocar un vaciado parcial de la botella de forma abrupta.

Además debe tenerse en cuenta que en el caso de los tapones técnicos de microaglomerado que no contienen corcho natural en la cabeza, las partículas que se ceden dentro del vino espumoso contienen agentes químicos que provienen de las colas del aglomerado y posiblemente estos pasen al vino modificando sus propiedades.

Roturas de los discos de corcho natural en tapones con discos



Dado que el corcho es una materia natural, existe una serie de defectos que se pueden encontrar en los discos, algunos relacionados con el propio crecimiento del corcho, como barrigas, galerías, grietas, leñas y otros.

El escogido de la materia prima en el campo de preparación es el proceso clave para seleccionar aquellas piezas cuya calidad no sea la óptima.

Claves a recordar

Elegir una materia de calidad óptima reduce a mínimos estos problemas. Un proveedor de calidad certificada provee tampones que no presentan estos problemas gracias a la gran cantidad de pruebas y selecciones de la materia que realizan en el proceso de fabricación.

Problemas en los acabados

Uno de los procesos más importantes en la elaboración de tapones de corcho es su **modelado y acabado**. El objetivo es dar la forma final al corcho para los diferentes tipos de vino, además de asegurar su consistencia y tamaño. Pero también sirve para eliminar todas las características erróneas que puedan llevar al corcho a presentar problemas que pongan en riesgo la calidad y la estética del vino espumoso.

Por eso, es importante que los tapones de corcho cuenten con un **acabado perfecto** para asegurar que la experiencia del consumidor sea la esperada, y que el vino no sufra efectos externos que puedan comprometer su sabor y aroma.



Problemas comunes con los acabados de un tapón de corcho

A pesar de que la calidad del vino espumoso y la experiencia en su consumo dependen en buena medida de un buen tapón de corcho que asegure su correcto cierre, lo cierto es que, en ocasiones, **se producen acabados imperfectos que no siempre consiguen ese objetivo**.

En este sentido, los problemas más comunes en los acabados de un tapón de corcho pueden ser de varios tipos:

- **Estéticos**, que en principio solo afectan al propio diseño del corcho, sin consecuencias para la calidad del vino. Por ejemplo, un mal marcaje
- **Técnicos**, es decir, tienen algún tipo de falla que puede afectar a la calidad del taponado. Por ejemplo, un mal acabado superficial del tapón, fallos de cilíndricidad o de biselado, rayado de la superficie del tapón, entre otros.
- **De origen natural** o, en otras palabras, que proceden directamente del alcornoque. Normalmente, este tipo de problemas se producen por una mala selección de material o un incorrecto procesado.

Claves a recordar

Aunque se está trabajando en la puesta en marcha de estándares que aseguren su calidad, lo cierto es que, en la actualidad, cada fabricante utiliza sus propios procesos internos para la producción, lo cual no siempre garantiza un acabado perfecto. Por esta razón, es importante **contar con un proveedor de calidad** con experiencia en el sector y especializado en tapones para vinos espumosos.



Conclusión

Como puedes observar, muchos de los problemas habituales se solucionan simplemente adquiriendo tus tapones de corcho de un proveedor de calidad. Debemos seguir fielmente las recomendaciones que nos dan para la conservación de su producto ya que de ello depende en gran medida su correcto funcionamiento y características.

Por último problemas como el TCA en nuestros vinos pueden ser causados de diversas maneras, para ello es esencial que retiremos de nuestras instalaciones cualquier tipo de producto que contenga cloro en su formulación, así como realizar procesos de higienizado muy frecuentes en nuestras instalaciones.

Esperamos que estos consejos te sean muy útiles para que tu vino encuentre en su tapón al compañero de viaje ideal, que suma valor a la experiencia de su degustado.



¿Te ha gustado este contenido?

Seguramente también te interesará nuestra Infografía del tapón de dos discos.



DESCARGAR

Si necesitas más información puedes contactarnos a través de info@tesa-cork.com o por teléfono llamando al +34 972 30 60 26 o visitar nuestra web www.tesa-cork.com



TESA CORK



TESA CORK

Esperamos que estos consejos te sean muy útiles para que tu vino encuentre en su tapón al compañero de viaje ideal, que sume valor a la experiencia de su degustación.