



**Chappellet elige el seleccionador  
óptico VitiSort® para la eliminación  
de material ajeno a la uva**

Reconocido como pionero en el valle de Napa, Chappellet Vineyard & Winery es altamente respetada por su Cabernet Sauvignon y otros vinos de calidad ultra premium. Este espíritu pionero y dedicación a la calidad llevó a Chappellet a estar entre las primeras bodegas en instalar VitiSort®, el seleccionador óptico para uvas de Key Technology. El sistema compacto de dos etapas combina un vibrador de eliminación mecánica con patente pendiente de material ajeno a la uva con un sistema integral de recuperación de jugo. Como el sistema de selección óptica más accesible del mercado, VitiSort ayuda a maximizar la calidad mientras se minimiza la mano de obra.

“Consideramos seleccionadores ópticos de tres proveedores. Utilizamos una a modo de prueba durante un corto período durante 2013, y luego probamos el VitiSort de Key para la molienda de 2014 antes de decidir adquirirlo”, afirmó Daniel Docher, segundo enólogo de Chappellet. “VitiSort cuesta la mitad que los otros dos, y funciona de maravillas. Nos ha permitido aumentar nuestros resultados mientras realiza un excelente trabajo de eliminación de material ajeno a la uva, comparado con la selección doble manual”.

Al seleccionar hasta 5 toneladas (4,5 toneladas métricas) de uvas tintas por hora, VitiSort es ideal para bodegas que producen de 5000 a 50.000 cajas por año. Separa los objetos no deseados como insectos, pieles, uvas pasas, granos, tallos podados, peciolas, hojas y otros MOG de las uvas buenas, lo que permite a Chappellet controlar mejor la calidad del mosto que ingresa a los tanques de fermentación.

“VitiSort nos permite elevar la calidad de todos nuestros lotes. Con él, podemos lograr que un B+ sea un A. Podemos tomar lo que se haya pasado por alto, sacar el material ajeno a la uva y reducir las posibilidades de que el vino sea rústico en lugar de refinado”, dijo Phillip Titus, enólogo de Chappellet. “Hace cinco años, este tipo de tecnología parecía del futuro. Ahora es algo esperable. Creo que todos utilizaremos este tipo de tecnología a medida que la industria del vino se modernice”.



El VitiSort de acero inoxidable es compacto y portátil, diseñado para colocarse fácilmente bajo la despalilladora de manera para que la fruta fluya automáticamente de una máquina a la otra.

“Realmente nos lucimos con VitiSort el año pasado. Seleccionamos Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir y Zinfandel. No todos los varietales son fáciles de manejar, pero VitiSort funcionó bien para todas ellas”, afirmó Docher. “La mesa del vibrador es la mejor que he visto. Realiza un trabajo fantástico al remover material ajeno a la uva pequeña y distribuir la fruta para la presentación frente al seleccionador óptico, lo cual optimiza el desempeño”.

Diseñado para un uso sencillo, VitiSort presenta un panel de control de pantalla táctil a color y una interfaz de usuario gráfica donde el enólogo puede ajustar los parámetros de selección para eliminar más o menos material ajeno a la uva y así cumplir con sus necesidades exactas. Las configuraciones de producto se pueden almacenar en la memoria de VitiSort y recuperar de manera sencilla. “VitiSort nos permite realizar cambios sutiles en las configuraciones para ajustar la eliminación de material ajeno a la uva”, explicó Docher. “Esta versatilidad permite adaptar al seleccionador para trabajar con cualquier tipo de uvas tintas de cualquier región”.

“En comparación con la selección manual, VitiSort es mucho mejor para eliminar material ajeno a la uva y eso nos ha permitido incrementar nuestra capacidad. Con él, procesamos tres o cuatro toneladas por hora con solo dos personas, una maneja el montacargas y la otra supervisa todo lo demás”, dijo Docher. “Sin un seleccionador óptico, necesitaríamos una docena de personas o más para seleccionar a mano y obtener el mismo resultado, pero no podrían igualar la calidad de VitiSort, porque las capacidades humanas tienen un límite”.

VitiSort comienza con un transportador vibratorio 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 libres desde el final del transportador al seleccionador óptico, y se presenta 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 por el usuario. 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 un transportador de tornillo o de cangilones para ser enviadas al tanque de fermentación.

A diferencia de los seleccionadores ópticos que cuentan con transportador para inspeccionar el producto en un plano horizontal, el VitiSort inspecciona el producto en un plano vertical, lo que simplifica la operación de manera dramática mientras se alcanzan resultados de inspección óptimos. La sencillez de este sistema que funciona con la gravedad ocupa un pequeño espacio y facilita la higiene y el mantenimiento con la eliminación de la banda transportadora y los soportes.

“Durante la molienda, por lo general funcionamos 10 horas al día, seis días a la semana. Luego de la producción, limpiamos la máquina. Una persona demora menos de 30 minutos en limpiar exhaustivamente el VitiSort, lo cual es la mitad del tiempo que toma limpiar cualquier otro seleccionador”, dijo Docher. “Es una máquina muy bien diseñada, sin partes móviles, de manera que prácticamente no se requiere mantenimiento”.

“Con VitiSort, podemos tomar decisiones respecto del material ajeno a la uva a eliminar, y luego llevarlo a cabo. Con él, las bodegas medianas cuentan con equipamiento de selección óptico de alta tecnología que antes era tan costoso que solo las bodegas grandes podían adquirirlo”, afirmó Docher. “Este es, de hecho, el primer seleccionador que hace lo que necesitamos que haga. Nos ayuda a elaborar los mejores vinos de nuestras mejores uvas”.

---

**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)