

En Zaragoza, y siendo las 14:00 horas, del día 10 de enero de 2023, y en el recinto de la Feria de dicha ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Concurso de “NOVEDADES TÉCNICAS” 2023 convocado por ENOMAQ – OLEOMAQ - EBEER, presidido por D. Ernesto Franco Aladrén y formado por los señores: D. Juan Cacho Palomar, D. Luis Sanz Tejedor y D. Pedro Arnal Atarés que actúa como Secretario.

Ateniéndose a las bases del Concurso que establecen premiar los productos que destacan por su aportación tecnológica, innovación, y resultado en cuanto a las necesidades del mercado, hacen constar el acuerdo de:

In Zaragoza, at 2:00 p.m., on the 10th of January 2023, at the fairgrounds of that city, the Jury meets to judge the Contest of “TECHNICAL INNOVATIONS” 2023 convened by ENOMAQ – OLEOMAQ – EBEER, chaired by Mr. Ernesto Franco Aladrén and formed by Mr. Juan Cacho Palomar, Mr. Luis Sanz Tejedor and Mr. Pedro Arnal Atarés who acts as Secretary.

Adhering to the principles of the Contest that establish awarding products that stand out for their technological contribution, innovation, and results in terms of the needs of the market, they state the agreement of:

**OTORGAR
GRANT**

La denominación de:
The denomination of:

NOVEDAD TÉCNICA SOBRESALIENTE a:
OUTSTANDING TECHNICAL INNOVATION to:



HERCOLES

Presentado por / *Submitted by*

TALLERES MECANICOS JIMENO, S.L.
Cariñena (Zaragoza) | España (*Spain*)

Sistema de refrigeración que consiste en un diafragma que se instala en el interior de los depósitos de fermentación bajo el cual se acumula el CO2 con lo que se consigue una temperatura de fermentación homogénea en todo el depósito.

Cooling system consisting of a diaphragm installed inside the fermentation tanks under which CO2 accumulates, resulting in a homogeneous fermentation temperature throughout the tank.



OLIVE OIL BOOSTER

Presentado por / *Submitted by*

Alfa Laval Iberia, S.A.
Córdoba | España (*Spain*)

Combina diferentes tecnologías, como la aplicación de alto vacío, para optimizar la producción y mejorar la calidad del aceite producido en el proceso de extracción de las pastas de aceituna.

It combines different technologies, such as the application of high vacuum, to optimize production and improve the quality of the oil produced during the extraction process of olive paste.

La denominación de:
The denomination of:

NOVEDAD TÉCNICA a:
TECHNICAL INNOVATION to:



AMPELOS

Presentado por / *Submitted by*

Della Toffola Iberica, S.A.U.
La Rioja | España (*Spain*)

El sistema AMPELOS utiliza la inteligencia artificial y el aprendizaje automático para permitir que tres prensas trabajen de forma única.

The AMPELOS system uses artificial intelligence and machine learning to allow three presses to work in a unique way.



Auto-analizador enológico SPICA ***SPICA Oenological self-analyzer***

Presentado por / *Submitted by*

BioSystems, S.A.
Barcelona | España (*Spain*)

Analizador automático fotométrico enzimático y químico para análisis rutinario en bodega o laboratorio de todos los parámetros de interés enológico en todas las fases del proceso de vinificación. Utiliza tecnología LED con conectividad 4.0.

Automatic enzymatic and chemical photometric analyzer for routine analysis in winery or laboratory of all parameters of oenological interest at all stages of the winemaking process. It uses LED technology with 4.0 connectivity.



AVAFERM

Presentado por / *Submitted by*

HTS
Marsala (TP) | Italia (*Italy*)

Sistema innovador para la gestión automática de la nutrición de las levaduras. Es un sistema automático transportable y fácil de instalar en cualquier tipo de depósito. Al aportar pequeñas cantidades de nutrientes en puntos esenciales del proceso de fermentación alcohólica, se optimiza el metabolismo de la levadura y se evitan las ralentizaciones y/o paradas de fermentación que pueden producirse con la gestión tradicional.

Innovative system for the automatic management of yeast nutrition. It is an automatic transportable system and easy to install in any type of tank. By providing small amounts of nutrients at essential points of the alcoholic fermentation process, yeast metabolism is optimised and fermentation slowdowns and/or stops that can occur with traditional management are avoided.



ENVASE CON MEMBRANA BOTTLE WITH MEMBRANE

Presentado por / *Submitted by*

Alfonso Soro Gayán

Fuentes de Ebro (Zaragoza) | España (Spain)

Envase cerámico totalmente opaco, con gran inercia térmica ya que su forma esférica hace que tenga el mínimo de superficie de contacto con el vino. La característica más importante es la incorporación de una membrana microporosa por donde el vino sigue evolucionando una vez envasado.

Completely opaque ceramic container, with great thermal inertia since its spherical shape makes it have a minimum surface contact with the wine. The most important feature is the incorporation of a microporous membrane through which the wine continues to evolve once bottled.



OENOF OSS 2

Presentado por / *Submitted by*

FOSS IBERIA, S.A.U.

Barcelona | España (Spain)

Equipo de análisis multiparamétrico mediante tecnología FTIR para mosto, mosto en fermentación, vino y vino espumoso. Permite analizar la muestra, incluso de mosto en fermentación y vino espumoso, sin tratamiento previo de degasificación. Esto hace el proceso de análisis mucho más rápido y sencillo.

Multiparameter analysis equipment using FTIR technology for must, must in fermentation, wine and sparkling wine. It allows the analysis of the sample, even of must in fermentation and sparkling wine, without prior degassing treatment. This makes the scanning process much faster and easier.



PROTOLV

Presentado por / Submitted by

TALLERES MECANICOS JIMENO, S.L.
Cariñena (Zaragoza) | España (Spain)

Su objeto es la protección de caídas al interior de la tolva tanto en todo su recorrido de elevación como una vez que esta está totalmente levantada. El repliegue es solidario a la plataforma, lo que permite el tránsito libre de vehículos o personas sobre la misma. El sistema se ajusta tanto a nuevas instalaciones como a existentes.

Its purpose is to prevent falls inside the hopper both during its lifting process and once the hopper is fully lifted. The withdrawal is in solidarity with the platform, which allows the free passage of vehicles or people on it. The system adapts to both new and existing facilities.



SISTEMA AUTOMÁTICO PARA PONER Y QUITAR TAPONES DE SILICONA DE LAS BARRICAS **AUTOMATIC SYSTEM FOR INSERTING AND REMOVING SILICONE STOPPERS FROM BARRELS**

Presentado por / Submitted by

EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES, S.A.
Castejón (Navarra) | España (Spain)

Herramienta destinada a facilitar la labor de poner y extraer los tapones de silicona. La automatización del proceso de taponado/destaponado de las barricas lleva a una reducción considerable de los tiempos de limpieza de estas. El sistema está dotado de un actuador neumático rotativo que dota de giro al tapón cuando se está introduciendo o extrayendo.

Tool designed to facilitate the work of inserting and removing silicone caps. The automation of the process of capping/uncapping the barrels leads to a considerable reduction in the cleaning times of the barrels. The system is equipped with a rotating pneumatic actuator that rotates the cap when it is being inserted or removed.



WINEGRID: sistema de monitorización de la segunda fermentación

WINEGRID: Second fermentation monitoring system

Presentado por / Submitted by

Watgrid, S.A.

Ílhavo | Portugal (*Portugal*)

El Sistema de Monitorización de la Segunda Fermentación WINEGRID es una solución de monitoreo remoto y en tiempo real del segundo proceso de fermentación, que permite digitalizar este proceso en lo que respecta al método charmat, así como, al método champenoise.

The WINEGRID Second Fermentation Monitoring System is a remote and real-time monitoring solution for the second fermentation process, which makes possible to digitize this process with regard to the charmat method as well as the champenoise method.



UVAPRESS

Presentado por / Submitted by

GAB Sistemática Analítica, S.L.

Moja-Olèrdola (Barcelona) | España (*Spain*)

Prensa de uva portátil en acero inoxidable, de gran eficiencia y eficacia para analíticas de control de maduración en laboratorio, con un innovador diseño que profesionaliza los controles de maduración justo antes de la vendimia.

Portable stainless steel grape press, highly efficient and effective for laboratory ripening control analyses, with an innovative design that professionalizes ripening controls just before the harvest.



ZEROB1.2 BY CLEANWOOD

Presentado por / *Submitted by*

CLEANWOOD TECHNOLOGY, S.L
Lanciego (Álava) | España (*Spain*)

Tecnología aplicada a través de la máquina Zerob1.2 que logra regenerar, desinfectar y limpiar las barricas de roble por medio de un tratamiento físico homogéneo de ondas de alta frecuencia. Se trata de un proceso físico que cuida la madera y no altera su perfil organoléptico. Reactiva sus compuestos aromáticos de la madera y recupera la microoxigenación perdida.

Technology applied through the Zerob1.2 machine that manages to regenerate, disinfect and clean oak barrels by means of a homogeneous physical treatment of high frequency waves. It is a physical process that takes care of the wood and does not alter its organoleptic profile. It reactivates its aromatic compounds from the wood and recovers the lost micro-oxygenation.