

Saiba como é realizada a higienização das vinícolas

A Associação Brasileira do Mercado de Limpeza Profissional (Abralimp) traz informações sobre a limpeza dos ambientes que armazenam vinho

O Brasil tem cerca de 1,2 mil vinícolas e é o quinto maior produtor de vinhos do Hemisfério Sul, segundo dados deste mercado. Mas muitas pessoas não sabem como é realizada a higienização das vinícolas. A limpeza destes locais segue um processo criterioso, que visa garantir um produto de qualidade como resultado, especialmente no período de férias, em que o consumo costuma aumentar.

A Associação Brasileira do Mercado de Limpeza Profissional (Abralimp) traz informações sobre o processo de higiene adequado destes ambientes. Confira.

Limpeza de ponta a ponta

A higienização de vinícolas segue um processo bem específico e requer o auxílio de profissionais e empresas de limpeza profissional.

Para garantir a inocuidade do produto, os procedimentos de higiene nas unidades produtivas das bebidas são planejados, documentados e seguidos de forma rígida. Tudo isso é feito para evitar que bactérias e outros microrganismos possam alterar características da bebida, causando acidificação, redução do pH e formação do indesejável ácido acético, popularmente conhecido como vinagre, além de impedir danos à saúde do consumidor.

Como a desmontagem dos equipamentos para a higienização é extremamente difícil e até impossível, em alguns casos, a depender do volume da produção, uma das soluções encontradas pela indústria de vinhos é a utilização do sistema denominado CIP (Clean-In-Place ou limpeza no local, na tradução em português). Trata-se da higienização de partes internas de equipamentos e barris.

A sequência de limpeza utilizada é: enxague inicial, limpeza alcalina, novo enxague, limpeza ácida, enxague final. O setor de limpeza profissional possui equipamentos, químicos e tecnologias adequados a este processo.

Há também outras soluções para limpeza interna em tanques e barris, amplamente utilizadas por vinícolas, assim como a retirada de todo o material orgânico originado no processo de fabricação.



O detergente alcalino é utilizado com a finalidade de fazer a remoção de gorduras, proteínas e açúcares. Pode-se ainda fazer a desincrustação de minerais com desincrustante ácido para impedir que os depósitos se formem e adiram às paredes.

A Abralimp também destaca que é fundamental os profissionais de limpeza utilizarem EPI'S (óculos/ luvas/ máscara) para a manipulação de agentes químicos, em qualquer ambiente.

Após a higienização dos locais de armazenagem de vinhos, há um dos processos mais importantes para a indústria de bebidas: a sanitização, que incide na desinfecção dos equipamentos e utensílios eliminando microrganismos patogênicos. Essa ação é fundamental para a qualidade dos produtos, evitando perdas econômicas pela contaminação e atendendo as exigências microbiológicas de fabricação.

Com produtos de qualidade, produzidos e servidos em ambientes bem higienizados, é hora de brindar!

Informações à Imprensa: ADS Comunicação Corporativa

Juliana Jadon – julianaj@adsbrasil.com.br - (11) 99125-8348

Vera Santiago - veras@adsbrasil.com.br – (11) 97661-1671