La tecnología Infinity marca un nuevo estándar en la elaboración de vinos

infinity
Technology

Con la innovadora **tecnología Infinity**, es posible producir vinos y espumosos sin exposición al oxígeno y sin aditivos. El sistema patentado ahorra a los enólogos gran cantidad de esfuerzo, tiempo y dinero. El enólogo moldavo **Vitalie Popa** y el fabricante de barricas germano-croata **Bruno Alexander Gantenbrink** (propietario de *auric barrels d.o.o.*, www.auric-barrels.com) han desarrollado un nuevo método de vinificación: la **tecnología Infinity**.

La innovadora tecnología incluye **tres productos revolucionarios** para la fermentación, maduración y embotellado de vinos tranquilos y espumosos:

- ## Infinity Barrel

  – un fermentador de presión de madera hecho a medida para vinos tranquilos blancos y tintos (225 litros)

- ## Infinity HYBRID

  – un fermentador de presión de madera con un tanque de acero inoxidable integrado para vinos tranquilos y espumosos blancos y tintos (1.000 litros combinados)

- ## ABC Anaerobic Bottling Closure

  – un tapón de embotellado anaeróbico para vinos tranquilos y espumosos blancos y tintos

La **tecnología Infinity** permite producir vinos tranquilos y espumosos usando solo uvas (mosto y/o bayas), levaduras y bacterias, sin aditivos ni conservantes. El sistema anaeróbico evita la oxidación, la contaminación y la evaporación, lo que permite obtener vinos de alta calidad con menos etapas tecnológicas. Además, reduce significativamente la carga de trabajo de los enólogos e incluso permite a pequeños productores o aficionados elaborar vino sin necesidad de equipamiento de bodega.

La tecnología está patentada y su eficacia fue confirmada por la Universidad de Geisenheim en 2021 y 2022. En Vinitech Sifel 2022 en Burdeos, la **tecnología Infinity** ganó el Premio a la Innovación. En junio de 2025, los inventores presentaron con éxito su tecnología en el 46° Congreso Mundial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en Chișinău.

Infinity Barrel

La **Infinity Barrel** es una barrica de madera hecha a medida, hermética a los gases y resistente a la presión, lo que evita la entrada no deseada de oxígeno. Un novedoso tapón de acero inoxidable, llamado **V-Bung**, asegura un sellado perfecto, eliminando la necesidad de añadir sulfitos.

Las barricas tradicionales suelen sellarse con tapones de silicona, que no cierran completamente y deben retirarse para tomar muestras, realizar catas, rellenar o corregir SO2, lo que introduce oxígeno. Además, este puede penetrar por las juntas entre las duelas o por las variaciones de presión atmosférica en la bodega, lo que normalmente se compensa añadiendo dióxido de azufre.

La **Infinity Barrel** está reforzada con varillas de silicona de calidad alimentaria entre las duelas. En lugar de los seis aros tradicionales, utiliza ocho aros ajustables con pernos que ejercen presión uniforme. El barril incluye el V-Bung, que integra abrazadera, válvula de sobrepresión, entradas de gas, manómetro, lanza ajustable en altura y serpentín de refrigeración/calefacción.

La lanza permite extraer muestras aplicando presión, sin retirar el tapón ni exponer el vino al oxígeno. El serpentín controla la temperatura durante toda la vinificación, incluida la estabilización en frío. La presión sobrante se libera por la válvula del V-Bung. En un barril lleno, la presión se mantiene constante, permitiendo maceración, fermentación, fermentación maloláctica y crianza bajo condiciones estables.

Gracias a la exposición extremadamente baja al oxígeno durante la producción y el almacenamiento, los vinos resultantes son más duraderos y están listos para beber de inmediato. Así, los enólogos pueden centrarse en la calidad de la uva: cuanto más naturales sean las uvas, mejor se aprovechan las ventajas de la tecnología.

Infinity HYBRID

El fermentador **Infinity HYBRID** combina el Infinity Barrel con un tanque de acero inoxidable a presión hecho a medida y un filtro perforado.

Instalado sobre la barrica y conectado a ella, el tanque de acero permite fermentar únicamente con levaduras y bacterias, acelera la fermentación y la crianza, y elimina la necesidad de aditivos o conservantes.

El sistema brinda control total sobre oxidación, contaminación y evaporación. Su filtro cilíndrico perforado permite la fermentación tanto de componentes líquidos como sólidos.

El **Infinity HYBRID** puede funcionar de forma aeróbica o anaeróbica, con o sin presión. Sus ajustes regulables de temperatura y presión permiten operar ambos recipientes en conjunto o por separado.

Así, la fermentación puede darse simultáneamente en la barrica de madera y en el tanque de acero, y combinarse en cualquier momento abriendo dos válvulas.

Además, múltiples sistemas **HYBRID** pueden conectarse en serie, lo que permite fermentaciones continuas e incluso cambiar de barrica durante la operación. Con él se pueden elaborar tanto vinos tranquilos como espumosos.

ABC – Anaerobic Bottling Closure

El **ABC** es el primer tapón de embotellado reutilizable diseñado para embotellado anaeróbico. Se coloca antes del llenado y el vino pasa a través del propio cierre.

Está compuesto por una carcasa, un resorte de acero inoxidable y entradas/salidas de gas y líquido. Mediante gases inertes como argón, nitrógeno o dióxido de carbono, garantiza un entorno anaeróbico estable. El cabezal de llenado también puede servir como dosificador, permitiendo extraer muestras sin retirar el cierre. Su diseño reutilizable es sostenible y rentable, eliminando la necesidad de tapones desechables.

Ventajas de la tecnología Infinity

En comparación con los sistemas tradicionales, la **Infinity Barrel**, el **Infinity HYBRID** y el **ABC** ofrecen múltiples ventajas:

- ✓ Aplicables a distintos estilos de vinificación y diversos procesos de fermentación en vinos tranquilos y espumosos
- ✓ Completamente libres de aditivos y conservantes como el dióxido de azufre
- ✓ Permiten fermentación con control de temperatura
- ✓ Brindan control total de oxidación, contaminación y evaporación durante la vinificación
- ✓ Eliminan la necesidad de rellenar o trasegar barricas
- ✓ Aceleran la crianza anaeróbica bajo presión
- ✓ Pueden llenarse directamente en el viñedo: el vino "se hace solo", ya que la uva contiene todo lo necesario
- ✓ El vino permanece estable en barricas selladas; las barricas llenas se pueden transportar sin problemas.
- ✓ Las barricas vacías se limpian con agua caliente a 85 °C y 100 bar de presión en lavadoras orbitales, y luego se llenan con gases inertes (nitrógeno, CO2 o argón).
- ✓ No se requiere declarar aditivos en la etiqueta ni en un código QR: el vino solo contiene un ingrediente, la uva.

En conclusión, la **tecnología Infinity** ofrece mayor flexibilidad, más eficiencia, mejor seguridad y mayor calidad del vino, con mucho menos esfuerzo, tiempo y coste.

Para comienzos de 2026 se lanzará al mercado el **Infinity Pro** (30 a 50 litros), que permitirá a enólogos, centros de investigación y universidades realizar ensayos avanzados en volúmenes reducidos.

Más información en

infinity
Technology

www.auric-infinity.com

¡Eche también un vistazo a los tres vídeos!