

Garantir a qualidade desde o início

O início de um novo ano é o momento ideal para as adegas realizarem uma preparação meticulosa, garantindo que tudo está em perfeitas condições para os próximos ciclos de produção.

Este período de transição oferece a oportunidade de realizar uma limpeza profunda e manutenção dos equipamentos, essencial para preservar a qualidade do vinho e evitar possíveis contaminações ao longo do ano.

✓ Tratamento dos barris

Limpeza interior e exterior dos barris, removendo resíduos e manchas.

Aplicação de desinfetantes específicos para evitar contaminações microbianas sem alterar as propriedades organoléticas do vinho.

✓ Áreas de armazenamento

Garantir que os locais onde os vinhos serão armazenados estão limpos, secos e adequadamente ventilados.

4 Passos para uma adega preparada

✓ Manutenção de equipamentos

Limpeza e desinfecção de tanques, tubagens e equipamentos de processamento.

Verificação de válvulas, bombas e sistemas de transferência, garantindo que estão livres de resíduos e prontos para uso.

Utilização de desincrustantes específicos para remover depósitos minerais sem danificar os materiais.

✓ Higienização de superfícies e espaços

Limpeza profunda de paredes, pisos e bancadas com detergentes adequados ao setor vinícola.

Desinfecção de áreas de contacto frequente para evitar a proliferação de microrganismos.

Utilização de produtos certificados.

Soluções de Higiene Profissional da Mistolin Pro

A Mistolin Pro oferece produtos especializados para o setor vinícola, desenvolvidos para atender às necessidades específicas deste mercado. Entre as nossas soluções, destacam-se:

- **Desincrustantes e detergentes alcalinos:** Ideais para a remoção de resíduos orgânicos e minerais em tanques e tubagens.
- **Desinfetantes com ação rápida:** Garantem a eliminação de microrganismos, sendo seguros para o setor vinícola.

A preparação adequada no início do ano não só protege a qualidade do vinho como também fortalece a reputação da marca junto dos consumidores. A Mistolin Pro está ao seu lado, oferecendo soluções inovadoras e suporte técnico para que a sua adega alcance os mais altos padrões de qualidade e segurança.

Higienize com confiança, limpe com Mistolin Pro.

Higienização das adegas

O Processo de Higienização

A higiene é um fator determinante nos processos alimentares, devendo ser considerada como um passo complementar do processo produtivo. Na indústria alimentar, uma limpeza ineficiente pode comprometer lotes de produção e influenciar diretamente a qualidade e conformidade do produto final uma vez os focos de sujidade favorecem a acumulação de resíduos e o crescimento de microrganismos.

Nunca é demais relembrar os básicos para a compreensão dos processos subjacentes à limpeza e desinfecção, que sendo diferentes entre si, se complementam, apresentando-se como uma mais-valia à sua (correta) aplicação. A limpeza é uma etapa essencial nos processos industriais de processamento alimentar pois permite a remoção completa de resíduos e sujidade macroscópica das superfícies para que fiquem visivelmente limpas e a desinfecção posterior seja eficaz.

Produtos para limpeza OPC – Open Plant Cleaning

Os produtos para limpeza OPC são normalmente associados a equipamentos projetores de espuma com doseamento automático. Este método de aplicação permite a chegada do detergente às superfícies menos acessíveis e garante maior tempo de contacto. Este método é normalmente utilizado em zonas como receção de uvas, escolha, desengace, prensagem, exterior de enchedoras e áreas gerais.

Produtos para limpeza OPC		
FOAM PEA-60	Espuma Alcalina Forte	Removem sujidades orgânicas provenientes do mosto, borras pigmentos, incrustações calcárias e óxidos metálicos, tártaro resíduos das uvas (engaco, borras e pigmentos) e toda a microflora a elas associada (bactérias, leveduras e bolores).
TIXOFOAM PAC-60E	Tixoespuma Alcalina Clorada	
ATIVFOAM PED-90	Espuma Peracética	
ACIPFOAM PAF-80E	Espuma Ácida	

Os passos de enxaguamento final ou intermédio, são fundamentais para o sucesso do processo de higienização, por forma a garantir-se a eliminação de todos os resíduos soltos pela ação do detergente e também qualquer resíduo do próprio detergente. Se por um lado devemos garantir um tempo/caudal de enxaguamento suficiente, por outro, devemos ter um controlo apertado de modo a promover a poupança de um recurso cada vez mais escasso que é a água.

A higienização no setor vinícola é crucial para garantir qualidade e a segurança dos produtos. Por isso, devem ser seguidos procedimentos exigentes de limpeza e desinfecção em todas as etapas, desde a colheita ao engarrafamento.

Produtos para limpeza CIP – Clean in Place

Os produtos indicados para limpeza CIP são normalmente associados a equipamentos para limpeza em circuito fechado. Este método de aplicação permite a circulação das soluções garantindo uma ação mecânica efetiva com concentrações e tempo de atuação controlados. É um método utilizado em zonas como tanques, cubas, circuitos e enchedoras.

Produtos para limpeza CIP	
REMOVER HDC-60	Detergente alcalino forte para limpeza em circuitos fechados
CLOROCIP PAC-55	Detergente alcalino clorado para limpeza em circuitos fechados
ACIPWASH PAN-F	Detergente ácido para limpeza em circuitos fechados
ACTIVPER DOV-60	Detergente à base de ácido peracético a 5%
PEROXIADITIV PAB-30	Aditivo para potenciar a ação do detergente



Soluções para limpeza na Indústria Vinícola



PEA-60 20L | PED-90 20L | PAC-60E 20L

Produtos para limpeza OPC

FOAM PEA-60	Espuma Alcalina Forte	Removem sujidades orgânicas provenientes do mosto, borras pigmentos, incrustações calcárias e óxidos metálicos, tártaro resíduos das uvas (engajo, borras e pigmentos) e toda a microflora a elas associada (bactérias, leveduras e bolores).
TIXOFOAM PAC-60E	Tixoespuma Alcalina Clorada	
ATIVFOAM PED-90	Espuma Peracética	

Conjuge com



DEMA MÓVEL (95L)

Higiene nas Salas de Prova

O primeiro passo para uma experiência de excelência!

Na prova de vinhos, cada detalhe conta. A higiene é o ponto de partida para uma experiência autêntica, segura e memorável.

Da preparação da loiça aos pavimentos, passando por todas as superfícies, a higiene deve ser consistente e rigorosa.

Os copos, sendo o primeiro contacto, devem estar livres de resíduos e odores.

Superfícies e pavimentos limpos preservam a neutralidade do espaço e evitam interferências na percepção aromática.

Com mais de 20 anos de experiência, a Mistolin Pro apoia os profissionais na escolha das soluções de higiene mais adequadas, contribuindo para espaços mais seguros e com elevados padrões de higiene.



Dicas rápidas de higiene para salas de prova

Copos: Lave com detergente neutro e enxague bem. Sem resíduos, sem cheiros.

Superfícies: Limpeza regular com produtos sem fragrância.

Pavimentos: Um chão limpo reduz as poeiras em suspensão.

Detalhes: Puxadores, cadeiras e mesas sempre desinfetados.