

# ACROINOX

## NITROGENO: INERTIZACION EN BODEGA O BAZUQUEO



En bodega la calidad de los AOVES se deteriora por la evolución sufrida durante el tiempo de almacenamiento en los depósitos. Estas evoluciones son debidas principalmente por dos motivos: FERMENTACION Y OXIDACION.

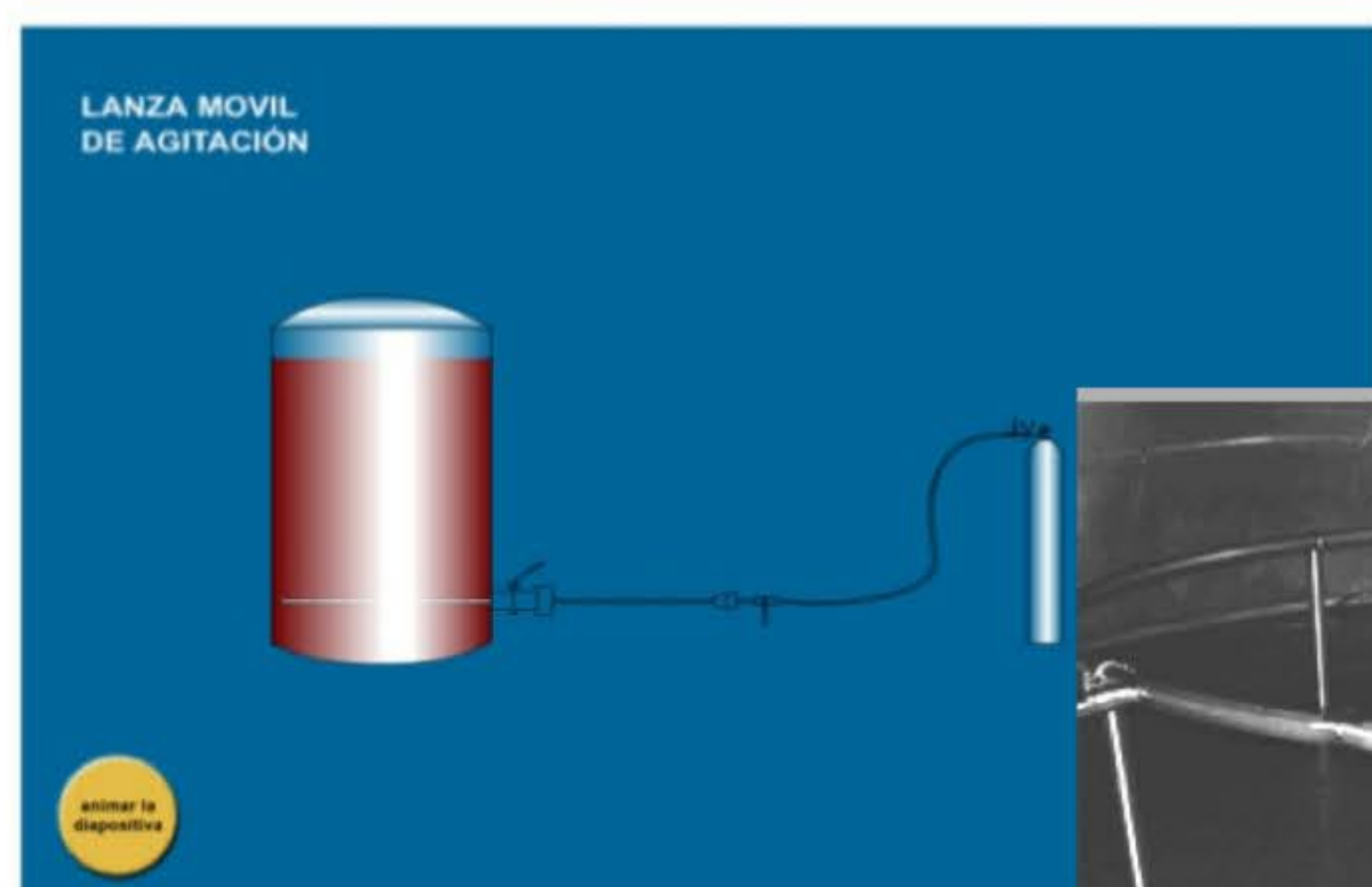
La inyección de un gas inerte como el Nitrógeno, evita oxidaciones y conserva el AOVE con las mismas características que el primer día durante un largo periodo de tiempo, pero según como y para que uso se aplique esta técnica, los resultados pueden variar:

**"LA INYECCION POR BAZUQUEO NO REEMPLAZA A LA INERTIZACION EN BODEGA"**

**INERTIZACION EN BODEGA:** Consiste en sustituir o enriquecer con Nitrógeno el aire del espacio vacío en el techo del depósito. Se evitan oxidaciones y el AOVE mantiene sus características organolépticas durante su almacenamiento en bodega.



GITACIONES / BAZUQUEOS



**BAZUQUEO CON NITROGENO:**

Por medio de una lanza o aro de acero inoxidable colocado en el fondo del depósito, el Nitrógeno es inyectado a presión.

Las burbujas resultantes se desplazan hacia el techo, removiendo y mezclando suavemente sin agitaciones agresivas, homogeneizando el AOVE correctamente sin aireaciones para un buen "coupage" de envasado.