



# La revolución del acero inoxidable

*Los depósitos de acero inoxidable representan un gran avance para las sidrerías. Para la sidra que se embotella es un progreso muy importante.*

La gran mayoría de los productores de sidra están de acuerdo. La irrupción de los depósitos de acero inoxidable

le para almacenar la sidra es un paso adelante, un paso hacia la modernización y la calidad del producto.

Miguel Zapiain se muestra partidario de combinar los tradicionales recipientes de madera con los de acero inoxidable. A su juicio, los metálicos pueden ser utilizados para la sidra que se embotella una vez finalizada la temporada del txotx.

La principal ventaja que han introducido estos depósitos consiste en la higiene. La limpieza es total. «Todos

los que han empleado estos recipientes están encantados por su sencillez y, sobre todo, porque no se pierde el gas carbónico que coge la sidra. Se mantiene toda la chispa y toda la espuma de la sidra», afirma Antxon Otaegi, gerente de Gog, empresa dedicada a la fabricación y comercialización de depósitos de acero inoxidable.

## Sistema de refrigeración

Están fabricados con el mejor acero de Europa y admiten también la conservación de vinagres y ácidos. Pero respecto a la sidra, resulta novedoso el sistema de refrigeración interior, de forma que el sidrero controla la temperatura a la que quiere mantener la sidra hasta proceder a su embotellado.

Lo que ocurre es que los sidreros no pueden colocar estos recipientes a la vista, porque la estética de la sidrería se deteriora. Por ello, se instalan a escondidas, detrás de las kupelas de madera.

Las kupelas de acero se hacen a la medida que desea el sidrero, pudiendo ser desde los 60 hasta los 20.000 litros. En un breve plazo de tiempo,

*Los depósitos de acero inoxidable permiten mantener la sidra en perfectas condiciones higiénicas y de temperatura*

unas dos o tres semanas el pedido está resuelto.

Otra de las innovaciones introducidas es el sistema de lavado de la manzana, que consigue transportar la manzana por un canal en el que se limpia antes de ser machacada.