

EXTRACTO DEL PROYECTO

1) Naturaleza del proyecto

El proyecto en cuestión se trata de un emprendimiento familiar y consiste en instalar una planta destiladora de alcohol a partir de la fermentación de cebada y centeno malteados para la producción de Whisky en la localidad de Lonquimay, La Pampa.

2) Localización

La Fábrica de Whisky será instalada en la localidad de Lonquimay, provincia de la Pampa. Específicamente, se encontrará ubicada en un predio situado en el acceso a la localidad a la vera de la Ruta Nacional N° 5 km 544, entre el acceso principal Julio A. Roca y el de tránsito pesado “Acceso Pacho Cuevas”.

El terreno donde se implantará la futura fábrica tiene una extensión total de aproximadamente 40 ha, sin embargo, la superficie específica destinada particularmente a la instalación de planta y sus dependencias corresponden solamente a 4 ha.

La nomenclatura catastral del predio donde se ubicará la fábrica es la siguiente: Ejido 042 Circunscripción 01 Quinta 014 Parcela 005 553.387

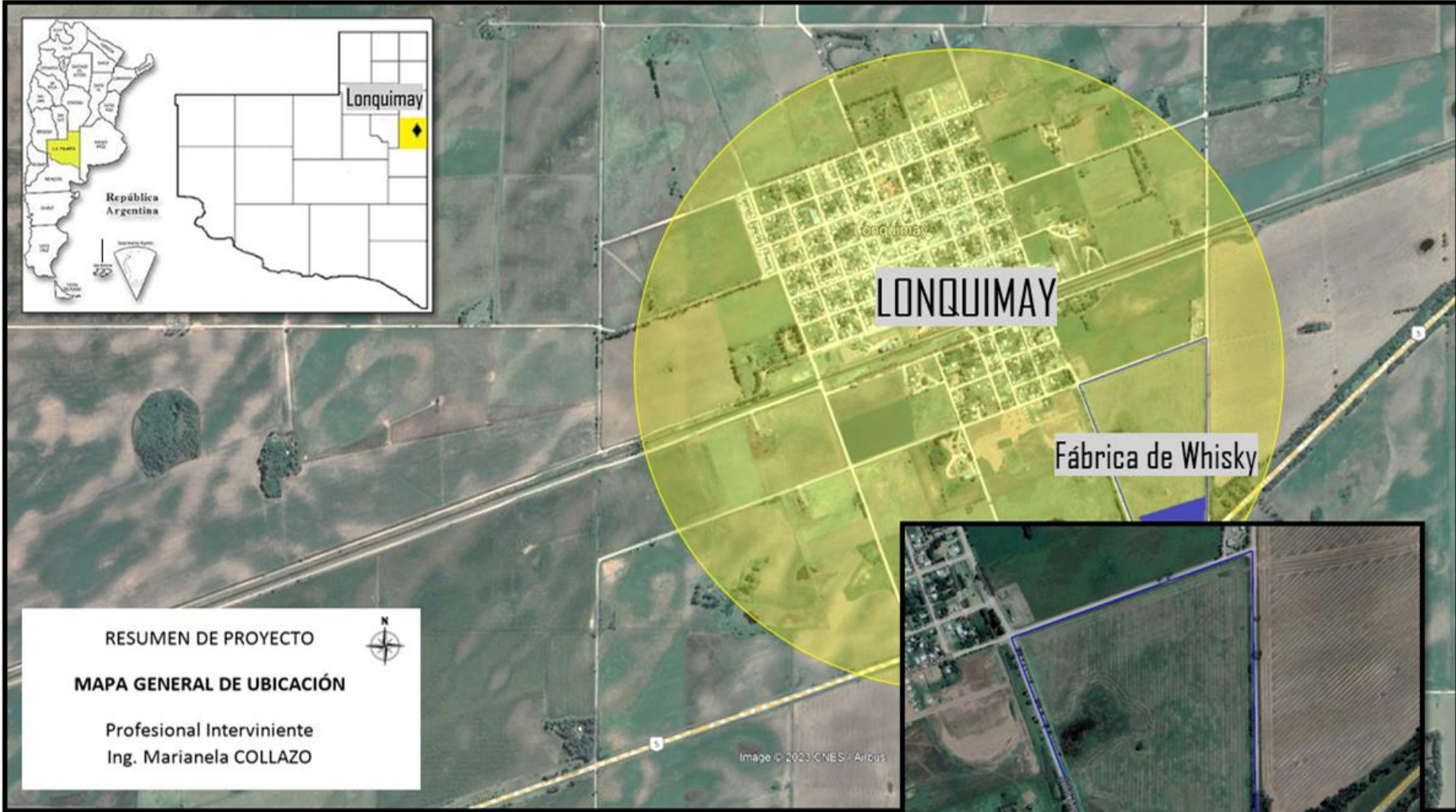




Figura N°2. Delimitación del predio del proyecto.

Tabla N°1. Coordenadas geográficas de los vértices del predio del proyecto.

Vértices	Latitud	Longitud
A	36°28'42.57"S	63°36'41.32"O
B	36°28'40.27"S	63°36'36.34"O
C	36°28'38.11"S	63°36'33.01"O
D	36°28'34.38"S	63°36'32.84"O
E	36°28'37.11"S	63°36'44.04"O

3) Objetivo y propósito

El proyecto en cuestión tiene por objetivo instalar una planta destiladora de alcohol en la localidad de Lonquimay, provincia de la Pampa.

Para su desarrollo productivo se prevé emplazar dos naves industriales: una correspondiente al área de producción propiamente dicha, en la cual se llevará a cabo la totalidad de la elaboración; y la nave destinada al almacenamiento de lo producido, en donde una vez procesado y embarricado el Whisky permanecerá almacenado por un período no menor a tres años.

Las naves tendrán una superficie estimada de 748 m² (34 m x 22 m) para el caso de la productiva y aproximadamente 1.000 m² (50 m x 20 m) para el caso de la dedicada al almacenamiento. Asimismo, se contará además con instalaciones y edificaciones menores tales como: vestuarios, sala de equipos, sala de degustación, entre otros.

Proceso productivo

La producción inicia con la recepción de la malta, la misma se recibe a granel y se almacena en silos. Una vez dentro de la planta productiva la malta se pesa y se muele llevándola a una granulometría adecuada. Seguidamente se la mezcla con agua a 80 °C y ambos componentes ingresan al Mash Lauter Tun. Este equipo es un recipiente metálico que en su interior tiene un sistema de rastrillos y agitadores que mantienen a la malta y el agua en continua agitación. El objetivo de esta mezcla es pasar todos los almidones y azúcares de la malta al agua.

El agua con los azúcares disueltos pasa a un proceso de fermentación en fermentadores de aproximadamente 10 m³ cada uno.

En este sentido, se dispondrá de 4 fermentadores en los cuales la mezcla con la levadura fermentará obteniéndose de esa manera cerveza con un porcentaje de alcohol en volumen de un 8%. Esta fermentación se realiza en unos 4 días.

Concluido el proceso de fermentación, la cerveza pasa a un primer destilador. El proceso de destilación consiste en llevar la cerveza obtenida a punto de ebullición para luego condensar los vapores resultantes mediante un condensador. Como resultado de esta primera destilación, el contenido de alcohol de la cerveza se eleva desde un 8% a un 22% aproximadamente; el destilado obtenido pasa a llamarse *vinaza*. A este producto que posee un 22% de alcohol es sometido a una segunda destilación en un equipo similar. En esta segunda destilación se produce la separación 3 destilados: Cabeza, Corazón y Cola. Para la producción de Whisky se utilizará la parte central de la destilación (el corazón) y se llenan barricas de roble con él. Las barricas son enviadas al sector de almacenamiento, donde permanecerán en ese estado por un período mínimo de 3 años, logrando el añejamiento requerido para su transformación en Whisky.