**RE: Como Calcular las frigorias para una Bodega**

De forma sencilla

tienes que tener en cuenta temperatura de entrada en bodega (por ejemplo 25ºC), temperatura a la que quieres llevar el mosto, por ejemplo 15ºC. tiempo en el tendras trabajando el equipo de frío para conseguir eses salto termico ( por ejemplo 10 h).

entonces

(25-15) x 10000 kg / 10 h = 10.000 frigorias/h. esta cantidad la debes mayorar un 20% por las perdidas de frío que puedes tener en la instalación, por lo que para enfriar la pasta 10 ºC en 10 h, con una entrada diaria de 10000 kg. necesitarias un equipo de frío de 12.000 frigorias.

el calor que se produce en la fermentación es de unas 23,5 kcal/mol de azucar. si consideras aproximadamente que cada litro de mosto tiene un mol de azucar y estimas que puedes llegar a fermentar simultaneamente unos 50.000 litros y la duración media de la fermentación es de 7 días las necesidades de frío para controlar la fermentación son:
50.000 x 23,5 / 7 x 24 h = 7000 frigorias/h aproximadamente. mayoramos esta cantidad también un 20 % por las perdidas que puede haber por difernecias de temperatura entre el depósito y la temperatura de la bodega

por tanto para el supuesto anterior necesitarias un equipo de frío de;

12.000 + 7.000\*1,2 = 20.000 frigorias aproximadamente.

es importante por tanto que tengas claro a que temperatura te puede entrar la uva y a que temperatura quieres fermentar o macerar en frío