

L'empresa gironina Parramon Exportap introdueix una tecnologia que elimina la mala olor dels taps de suro

La inversió ha estat d'1 milió d'euros i ha comptat amb la col·laboració d'una universitat europea

Acn | Cassà De La Selva 26.05.2017 | 14:47

L'empresa de Cassà de la Selva (Gironès) Parramon Exportap ha introduït una tecnologia pionera a tot Espanya que permet treure les males olors dels taps de suro. Es tracta d'una màquina dissenyada a Palafrugell, amb un software desenvolupat per una universitat europea, que detecta aquelles aromes que poden afectar negativament el vi i les elimina. En total, Parramon Exportap ha invertit 1 milió d'euros (MEUR) en aquesta tecnologia i està a l'espera que arribin quatre màquines més per agilitzar la producció. El propietari de l'empresa, Francesc Parramon, destaca que fins ara el procés per detectar tricloroanisol (TCA) - conegut com a olor de tap - durava 25 hores i s'havia de fer per mostres. "Ara només triguem tres segons a saber si el tap té aromes negatius i podem analitzar tota la producció", ha ressaltat. El conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, ha visitat les instal·lacions de l'empresa aquest divendres i ha destacat la importància d'incorporar la tecnologia en "indústries tan artesanals com el suro".

De 25 hores a només tres segons per detectar les males olors dels taps de suro. Aquest és el salt qualitatiu que ha fet l'empresa de Cassà de la Selva Parramon Exportap. Tot plegat, gràcies a una nova tecnologia desenvolupada per una universitat europea, i amb una maquinària fabricada a Palafrugell. El propietari de l'empresa, Francesc Parramon, diu que es tracta d'una "revolució sensorial" i explica que un dels motius que els ha portat a invertir en aquest camp ha estat la demanda dels seus clients. "Cada cop més gent ens reclama que no hi hagi cap tap amb TCA, i ara això ho podem garantir", comenta.

El problema però, és que, de moment, només compten amb una màquina que treballa 24 hores cada dia, els set dies de la setmana, per poder analitzar tots i cadascun dels 50 milions de taps que fabriquen cada any. Per això, l'empresa ja ha comprat quatre aparells més per tal d'agilitzar el procés.

Per Parramon aquesta tecnologia, pionera a tot Espanya, els permet estar a l'avantguarda del món del suro. En aquest sentit, el propietari de la companyia diu que espera que els serveixi per obrir encara més el mercat, ja que ofereixen un producte "únic a tot l'Estat".

De fet, Parramon Exportap ja ha començat a vendre a bodegues dels Estats Units gràcies a les garanties que ofereix aquesta tecnologia. Ara mateix l'exportació suposa el 60% dels ingressos de l'empresa. A Catalunya es ven el 15% de la producció, mentre que la resta de l'Estat compra el 25% restant.

Europa és el gran mercat exterior de Parramon Exportap. Destaca sobretot Itàlia, que compra taps d'alta gamma, però també altres països com Suïssa, Alemanya o França. En total 800 bodegues d'arreu del món embotellen vins i caves amb taps d'aquesta empresa gironina.

L'exportació ha estat un dels aspectes "clau" segons el conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, que recorda que Catalunya és "un referent" en el món del suro, i aquest és un aspecte que les bodegues d'arreu tenen present a l'hora de fer negocis amb fabricants catalans. El titular d'Empresa i Coneixement ha visitat les instal·lacions de Parramon Exportap aquest divendres.

50 milions de taps cada any

Ara mateix la firma està produint 50 milions de taps cada any. Una quantitat que ha anat en augment arran de les millores tecnològiques que ha fet l'empresa darrerament. "Tots els taps que fabriquem els venem", ha destacat Parramon.

Les bones xifres també s'han traduït en un bon balanç econòmic, i és que Parramon Exportap ha facturat prop de 7 MEUR l'últim any. Uns números que esperen que millorin a partir de la inversió que han fet amb aquesta nova tecnologia. "Fins ara dedicàvem la inversió a tenir màquines que milloressin la productivitat i el rendiment, ara apostem també en millorar el producte", ha reblat Parramon.

El tap de plàstic no ha afectat

El propietari de l'empresa ha explicat que el tap de plàstic no és una competència directa per a ells. Tot i que ja fa uns anys que ha aparegut al mercat Francesc Parramon explica que no suposa cap amenaça, ja que els productors de vi han continuat apostant per la qualitat que ofereix el suro.

Això s'explica perquè el plàstic no permet transpirar gens el vi o el cava, ja que el tanca de manera hermètica. Això fa que només sigui apropiat per a aquells productes que es consumeixen ràpid, ja que si el producte passa molt temps a l'ampolla amb un tap de plàstic, s'oxida.

Publicat a: Diari de Girona, 26 de maig de 2017

Font del document: <http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/05/26/empresa-gironina-parramon-exportap-introdueix/848398.html>



Francesc Parramon al costat de la màquina que permet eliminar les males olors del tap ACN