



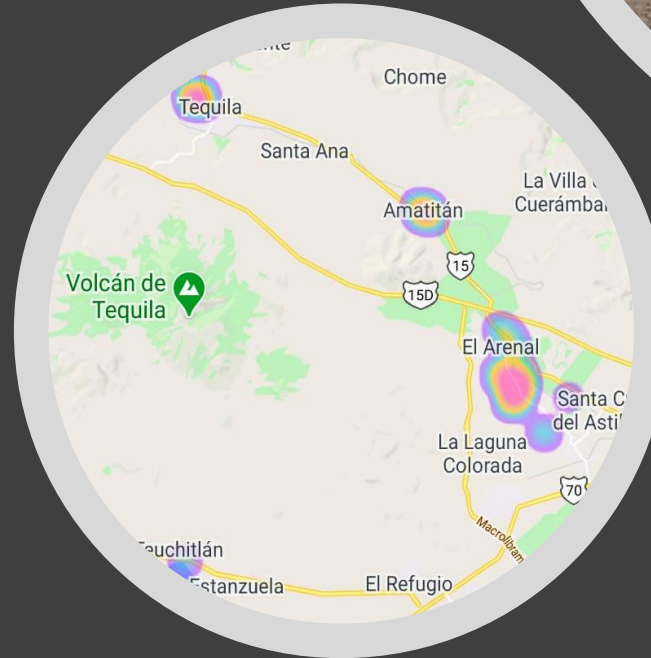
FABRICA TEQUILERA

TEQUILERA LA LUPITA

EL ARENAL JALISCO

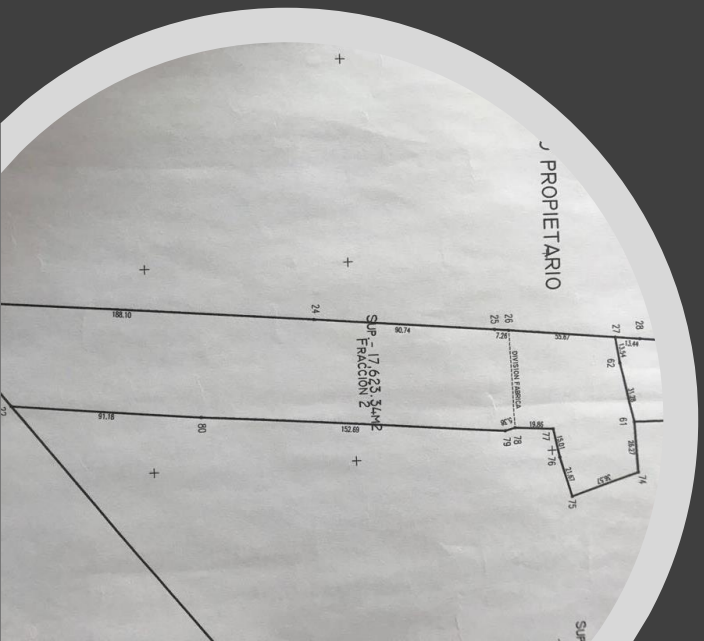
UBICACION

- FABRICA DE TEQUILA “La Lupita” ubicada en el poblado del Arenal Jalisco, mejor conocido como “La Puerta de entrada al Paisaje Agavero” nombrado así por la UNESCO .
- Se localiza en el Centro del Valle Tequileño, en la Region de Tequila, a 30 min. aprox. de Guadalajara con acceso por carretera muy segura de 4 carriles





Camino y entrada a la Tequilera con
tierras sembradas de agave y al
fondo el Cerro de TEQUILA



FICHA TECNICA DE TEQUILERA

- Superficie del terreno: 17,000 mts², superficie de construcción 650 m² aproximadamente
- El terreno es pequeña propiedad, libre de todo gravámen
- Permisos del CRT y NOM en trámite (se dieron de baja al dejar de operar la Tequilera, para no seguir generando cuotas del CRT).



- Capacidad de producción de 23,000 lts de tequila 100 % agave a 55 grados de alcohol vol.
- Está capacitada para aumentar la producción a 15,000 lts más, cambiando un alambique destrozador por uno más grande y agregando una tina más de fermentación
- Todo el equipo, tinas, tubería, alambiques, válvulas, transportadores son en acero inoxidable.

Horno de Mamposteria
de 22 toneladas

Cisterna de 90 mil litros

Pozo artesiano de 260
metros de profundidad
ademado y entubado

Area de oficina y bodega





FABRICA TEQUILERA



AREA DE CALDERAS

- 1.-Caldera de 80 hp cleaver Brooks
- 2.-Tanque para combustoleo acero al carbon con capacidad de 10,000 lts.
- 3.-Tanque de disel con capacidad de 1,000 lts. acero al carbon
- 4.-Tanque de agua tratada con capacidad con capacidad de 1,000 lts. acero al carbón
- 5.-Torre de enfriamiento hidrofán con capacidad para 10,000 lts. de agua
- 6.-Compresor de aire con capacidad de 150k con un motor de 1 1/5 hp
- 7.-3 piletas para tratamiento de vinazas de material con capacidad de 15,000lts. c/u

AREA DE FERMENTACION

- 1.-Tina de acero inoxidable con capacidad de 25,753 lts.
- 2.-Tina para levaduras con capacidad de 603 lts
- 3.- Dos Tinas de acero inoxidable con capacidad de 8,000 lts.
- 4.- Tina para levaduras con capacidad de 3,000 lts.
- 5.-Tina cuadrada receptora de jugos de molienda en acero inoxidable con capacidad de 14,315 lts.
- 6.-50 mts de tubería instalada en área de fermentacion 13 valvas de bola de acero inoxidable feruladas instaladas en tuberías
- 7.- 1 bomba de acero inoxidable con impulsor abierto de 3hp
- 8.- 1 bomba de acero inoxidable con impulsor abierto de 1.5 hp

AREA DE DESTILACION

- 1.-Alambique destrozador con cap. de 1773 lts. con su condensador y tanque receptor
- 2.-Alambique rectificador con capacidad de 682 lts con su condensador y tanque receptor
- 3.-Bomba para el Tequila de 1.5 hp
- 4.-Bomba para el Tequila terminada de 5 hp
- 5.-50 mts de tubería instalada de acero inoxidable
- 6.-13 valvulas de 1 ½ en acero inoxidable de bola

AREA DE MOLIENDA

- 1.-Desgarradora con motor de 5 hp para desgarrar mezcal cosido con nucleo de 12 portamachetes
- 2.- 2 Molinos de 19" x 15" con motorreductor de 10hp armados y trabajando
- 3.- Transportador de gabazo con medidas de 420 largo x 50 de ancho en acero inoxidable y banda de hule sanitario
- 4.-Transportador de gabazo con medidas de 250 de largo x 50 de ancho en acero inoxidable con banda de hule
- 5.-Tina receptora de jugos de molinos y mieles en acero inoxidable de 5 mts de largo y 89 cm de ancho con capacidad d 12,000 lts con su escalera marina y bomba de hp
- 6.-Pachaquil de cadena en acero inoxidable con medida de 3.3mts de largo y 60 cm de ancho con motorreductor de 1.5 hp y tina de jugos