



# INFUSEUR DYNAMIQUE



**La solution**  
pour gérer les vinifications  
et les élevages technologiques



*Le système Infuseur Dynamique a été créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage des vins.*

*En effet, lors d'une utilisation classique, la diffusion des composés du bois n'est pas optimale.*

*Grâce au brassage et aux remontages automatisés effectués par ce système, les temps de contact sont maîtrisés de façon précise et dynamique pour obtenir un profil organoleptique ciblé.*

## **LES AVANTAGES DU SYSTÈME D'INFUSION**

### **Plus grande facilité d'utilisation**

- La cuve pilote peut être remplie et vidée de l'extérieur. Pas besoin d'installer les filets d'infusion à l'intérieur de la cuve de vin à traiter
- Le système de vidange favorise, grâce aux hélices d'homogénéisation, la sortie des produits alternatifs déjà extraits

### **Meilleure utilisation des alternatifs**

- Gestion des cinétiques d'extraction du bois par batch ou en continu
- Le système d'homogénéisation permet une extraction plus efficace et plus performante des alternatifs

### **Possibilité de gérer les cinétiques extractives**

- La gestion de la vitesse de recirculation du vin permet d'accélérer ou de ralentir les cinétiques extractives
- La création des cycles de pause et de travail de la pompe et du système d'homogénéisation permet de maîtriser les processus
- Préparation des vins très concentrés dits « médecins »



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Capacité cuve :</b>	1100 - 2000 L
<b>Alimentation :</b>	380 V
<b>Alimentation N<sub>2</sub>:</b>	6 bars
<b>Alimentation O<sub>2</sub>:</b>	5 bars
<b>Tableau de commande en inox avec écran tactile 7" en couleurs FR/IT/ENG</b>	
<b>Quantité de copeaux travaillée :</b>	150 - 450 kg copeaux 120 - 300 kg Microstave-Cube-Domino
<b>Volume minimum de vin à traiter :</b>	100 - 300 hL
<b>Volume maximum de vin à traiter :</b>	1500 - 4000 hL
<b>Micro-Oxygénateur :</b>	Micro-oxygénation / macro-oxygénation
<b>Débitmètre :</b>	Electromagnétique pour la détermination du débit et des dynamiques d'extraction
<b>Sonde de température :</b>	Nécessaire pour le contrôle des cinétiques extractives
<b>Sonde de pression :</b>	Nécessaire pour gérer le travail en toute sécurité
<b>Dimensions :</b>	hauteur 225 ou 240 cm base 145 x 142 cm ou 180 x 180 cm
<b>Trois portes avec fin de course de sécurité</b>	
<b>Soupapes manuelles et automatiques</b>	
<b>Système de soupapes de sécurité</b>	