



OENO²



Micro & Macro
Oxigenación de precisión

OENOFRANCE



La relación entre el vino y el oxígeno es tal vez una de las cuestiones más debatidas de la vinificación moderna. En el transcurso de las distintas fases de elaboración, las necesidades del vino en oxígeno van cambiando.

OENO₂ permite adaptarse precisamente a dichas necesidades aportando la cantidad de oxígeno que el vino necesita en cada momento de su elaboración.

*La macro y la microoxigenación con **OENO₂** favorecen el equilibrio organoléptico y la estabilidad del vino en el tiempo.*

Disponer de un equipo

La activación

De la biomasa y la garantía de una fermentación alcohólica regular.

La prevención

De los fenómenos de reducción.

Características de OENO₂:

El sistema **OENO₂** es distinto de los otros sistemas disponibles en el mercado ya que no utiliza una cámara de dosificación (sistema mecánico), sino que dispone de un caudalímetro y sensores de presión que miden el flujo de gas en tiempo real.

El funcionamiento del instrumento de dosificación no es mecánico, sino electrónico. Gracias a la implementación de un microprocesador y un software específico se realizan los cálculos en continuo. De esta manera, los cambios de caudal necesarios para mantener el volumen de oxígeno requerido inicialmente se realizan de forma precisa con una difusión constante de oxígeno.

ACCESORIOS OPCIONALES

REGULADORES DE PRESIÓN



OENO₂ permite:

La estabilización

Del color y unos taninos más suaves, reduciendo las notas herbáceas.

La optimización

De la expresión aromática y de la matriz de la crianza "sobre lías".

¿Qué modelo de OENO₂ utilizar?

En función de las necesidades de la bodega, es posible elegir entre los modelos siguientes:

MODELO DE 1 O 2 SALIDAS



MODELO CON PANTALLA TÁCTIL DE 5, 10, 20 O 30 SALIDAS



Estos modelos pueden equiparse con otros elementos de medición complementarios.

Modalidades y calidad de la dosificación

Dosis personalizada: dosificación utilizada principalmente durante la fermentación alcohólica de vinos blancos y tintos, o para el tratamiento específico de la reducción (mg/l aportados durante un tiempo programable).

Dosis Macrooxigenación: dosificación específica para el tratamiento de los vinos tintos al final de la FA, antes de la FML, para mejorar la estabilidad del color (mg/l/día, tiempo de tratamiento programable).

Dosis Microoxigenación: dosificación de tratamiento tras la FML y durante toda la duración de la crianza, para definir el perfil organoléptico y mejorar el sabor y los aromas (mg/l/mes).



Dosificación alta en Macro



Dosificación baja en Micro

DIFUSORES CERÁMICOS



Difusor estándar

Difusor para barrica

Difusor Macro Fermentación

CAÑA DE INYECCIÓN



Conexión DIN, GAROLLA, MACON (40, 50, 60)

Longitud 110 - 130 - 150 cm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE OENQ₂:

Presión mínima de trabajo:	4.5 (bar)
Presión máxima de trabajo:	5.5 (bar)
Presión óptima de trabajo:	5 (bar)
Presión máxima de entrada:	6 (bar)
Distancia máxima de alimentación:	40 (m) aproximadamente
Dosificación máxima diaria:	2000 g/día/salida
Dosificación máxima programable:	100 mg/mes (total)
Presión máxima de aporte de gas:	3,5 (bar)
Tipo de gas utilizable:	Oxígeno
Presión máxima compensada:	0.5 (bar)
Conexión de entrada del gas:	Tubo polímero conexión rápida 4x2,7
Conexión de salida del gas:	Tubo polímero conexión rápida 4x2,7
Unidad mínima de dosificación:	0,1 mg
Dosis mínima programable:	0.1 mg/L
Dosis máxima programable:	99 mg/L
Volumen mínimo programable:	200 L
Volumen máximo programable:	500 000 L
Modalidades de dosificación:	micro (mg/L/mes), macro (mg/L/día), Personalizada (mg/L con tiempo programable)
Medida del caudal:	En continuo
Alimentación de entrada:	220 V o 24 V
Temperatura máx. de trabajo:	40 °C
Temperatura mín. de trabajo:	5 °C
Temperatura máx de almacenamiento:	60 °C
Temperatura mín de almacenamiento:	5 °C
Puertos de comunicación:	1
Tipo de puertos de comunicación:	RS 485 estándar
Protocolo de datos:	MODBUS RTU