



# OENO<sup>2</sup>



**Micro & Macro**  
oxygénation de précision

---

OENOFRANCE



*La relation entre vin et oxygène est peut-être l'une des questions les plus débattues de la vinification moderne. Au cours des différentes phases d'élaboration, les besoins du vin en oxygène varient.*

**OENQ<sub>2</sub>** permet de s'adapter précisément aux besoins du vin en diffusant la quantité d'oxygène qui lui est nécessaire à chaque moment de son élaboration.

*La macro et la micro-oxygénation **OENQ<sub>2</sub>** favorisent l'équilibre organoleptique et la stabilité du vin dans le temps.*

## S'équiper avec un

### L'activation

de la biomasse et la garantie d'une fermentation alcoolique régulière.

### La prévention

des phénomènes de réduction.

### Particularités

Le système **OENQ<sub>2</sub>** diffère des autres systèmes disponibles sur le marché car il n'utilise pas de chambre de dosage (système mécanique) mais un débitmètre et des capteurs de pression qui mesurent le flux de gaz en temps réel.

**Le fonctionnement de l'instrument de dosage n'est plus mécanique sinon électronique.** Il est assuré par la mise en place d'un microprocesseur et d'un logiciel spécifique qui permet d'effectuer des calculs en continu. Par conséquent, les changements de débit nécessaires au maintien du volume d'oxygène requis initialement s'effectuent précisément avec une diffusion d'oxygène constante.

## ACCESSOIRES OPTIONNELS

### DÉTENDEURS



# Le système **OEN<sub>2</sub>** permet

## La stabilisation

de la couleur et l'assouplissement des tanins en gommant les notes herbacées.

## L'optimisation

de l'expression aromatique et de la maîtrise de l'élevage "sur lies".

## Quel **OEN<sub>2</sub>** utiliser ?

Afin de répondre à toutes vos demandes, il est possible de choisir entre les modèles suivants :

### MODÈLE 1 OU 2 SORTIES



### MODÈLE AVEC ÉCRAN TACTILE DE 5, 10, 20 OU 30 SORTIES



Ces modèles peuvent être équipés avec des éléments de mesure complémentaires.

## Modalités et qualité de dosage

**Dose personnalisée** : Dosage utilisé principalement pendant la fermentation alcoolique du vin blanc et du vin rouge ou bien pour le traitement spécifique de la réduction (mg/L apporté pendant un temps programmable).

**Dose Macro-Oxygénation** : Dosage spécifique pour le traitement du vin rouge en fin de FA avant FML pour améliorer la stabilité de la couleur (mg/L/jour, temps de traitement programmable).

**Dose Micro-Oxygénation** : Dosage de traitement après FML et pour toute la durée de l'élevage pour définir le profil organoleptique et améliorer le goût et les arômes (mg/L/mois).



Dosage faible en Micro    Dosage fort en Macro

## DIFFUSERS



Diffuseur standard

Diffuseur Macro Fermentation

Diffuseur barriques

## CANNE D'INJECTION



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

Longueur 110-130-150 cm

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression minimale du travail : 4,5 (bar)
Pression maximale du travail : 5,5 (bar)
Pression optimale du travail : 5 (bar)
Pression maximale d'entrée : 6 (bar)
Distance maximale d'alimentations : 40 (mt) environ
Dosage maximal journalier : 2000 gr/jour/sortie
Dosage minimal programmable : 100 mg/mois (total)
Pression maximale de livraison du gaz : 3,5 (bar)
Type de gaz utilisable : Oxygène
Pression maximale compensée : 0,5 (bar)
Connexion entrée du gaz : Tuyau Polymère connexion Rapide 4 x 2,7
Connexion sortie du gaz : Tuyau Polymère connexion Rapide 4 x 2,7
Unité minimale de dosage : 0,1 mg
Dose minimale programmable: 0,1 mg/L
Dose maximale programmable : 99 mg/L
Volume minimal programmable : 200 litres
Volume maximal programmable : 500000 litres
Modalités de dosage : micro (mg/L/mois), macro (mg/L/ jour), personnalisée (mg/L avec temps programmable)
Mesure de débit : En continu
Alimentation d'entrée : 220 V ou 24 V
Température max de travail : 40 °C
Température min de travail : 5 °C
Température de stockage max : 60 °C
Température de stockage min : 5 °C
Portes de communications : 1
Type de portes de communications : RS 485 standard
Protocole de données : MODBUS RTU