



INFUSEUR DYNAMIQUE

Le système **INFUSEUR DYNAMIQUE** a été créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage et la vinification des vins. 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.

COMPOSITION

- ┌ Cuve inox AISI 304 et 316 (alimentaire)
- ┌ Pompe volumétrique avec turbine gomme NBR (alimentaire)
- ┌ Boîtier électronique de contrôle avec écran tactile 7 pouces et inverter 5,5 KW
- ┌ Connexion Ethernet disponible pour connexion réseau
- ┌ Capteur de pression
- ┌ Capteur de température
- ┌ Vanne pneumatique Inox AISI 304

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle 11 hL

Capacité cuve 1100 litres
 Alimentation 380 V
 Alimentation N2 6 bar
 Alimentation O2 5 bar
 Tableau de commande en inox avec écran tactile 7" en couleurs (français, anglais, italien)
 Quantité de copeaux travaillée :
 150 kg Chips
 120 kg Microstave-Cube-Domino
 Volume minimum de vin à traiter 100 hL
 Volume maximum de vin à traiter 1500 hL
Micro-Oxygénateur : micro-oxygénation / macro-oxygénation
Débitmètre : électromagnétique pour la détermination du débit et des dynamiques d'extraction
Sonde de température : nécessaire pour le contrôle des cinétiques extractives
Sonde de pression : nécessaire pour gérer le travail en toute sécurité
Dimensions :
 Longueur : 145 cm
 Largeur : 142 cm
 Hauteur : 225 cm
 Poids : 390 Kg

Modèle 20 hL

Capacité cuve 2000 litres
 Alimentation 380 V
 Alimentation N2 6 bar
 Alimentation O2 5 bar
 Tableau de commande en inox avec écran tactile 7" en couleurs (français, anglais, italien)
 Quantité de copeaux travaillée :
 400 kg Chips
 350 kg Microstave-Cube-Domino
 Volume minimum de vin à traiter 300 hL
 Volume maximum de vin à traiter 4000 hL
Micro-Oxygénateur : micro-oxygénation / macro-oxygénation
Débitmètre : électromagnétique pour la détermination du débit et des dynamiques d'extraction
Sonde de température : nécessaire pour le contrôle des cinétiques extractives
Sonde de pression : nécessaire pour gérer le travail en toute sécurité
Dimensions :
 Longueur : 180 cm
 Largeur : 180 cm
 Hauteur : 240 cm
 Poids : 450 Kg

Garantie et mise en service

- Appareil **garanti 1 an**
- Démarrage et mise en service par un **spécialiste** Sofralab
- **Service de consulting œnologique** pour la mise au point des programmes et des process de travail
- Manuel de mise en service et utilisation

Accessoires

- Unité de dosage de l'Oxygène intégré dans l'armoire de contrôle
- Tuyau flexible haute pression de connexion avec la cuve à traiter
- Kit de contrôle et vanne pneumatique de sécurité
- Détendeur Azote et Oxygène
- Connexion WIFI