



# INFUSOR DINÂMICO

O sistema **INFUSOR DINÂMICO** foi criado para melhorar a extração de produtos alternativos durante o envelhecimento e a vinificação dos vinhos. Graças à brassagem e remontagem automáticas realizadas por este sistema, os tempos de contacto são controlados de forma precisa e dinâmica para obter um perfil organolético direccionado.

## COMPOSIÇÃO

- ┌ Cuba em aço inoxidável AISI 304 e 316 (qualidade alimentar)
- ┌ Bomba volumétrica com turbina de borracha NBR (qualidade alimentar)
- ┌ Caixa eletrónica de controlo com ecrã táctil de 7" e inversor de 5,5 kW
- ┌ Ligação Ethernet disponível para ligação à rede
- ┌ Sensor de pressão
- ┌ Sensor de temperatura
- ┌ Válvula pneumática de aço inoxidável AISI 304

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo 11 hL

Capacidade da cuba 1100 litros  
Alimentação 380 V  
Alimentação N2 6 bar  
Alimentação O2 5 bar  
Painel de controlo em aço inoxidável com ecrã táctil a cores de 7" (inglês, francês, italiano)  
Quantidade de aparas processadas:  
150 kg Chips  
120 kg Micro-aduelas / Cubos / Dominós  
Volume mínimo de vinho a tratar 100 hL  
Volume máximo de vinho a tratar 1500 hL  
**Micro-Oxigenador:** micro-oxigenação / macro-oxigenação  
**Medidor de caudal:** eletromagnético para determinar o caudal e as dinâmicas de extração  
**Sonda de temperatura:** necessário para o controlo da cinética de extração  
**Sonda de pressão:** necessária para gerir o trabalho com segurança  
**Dimensões:**  
Comprimento: 145 cm  
Largura: 142 cm  
Altura: 225 cm  
Peso: 390 Kg

### Modelo 20 hL

Capacidade da cuba 2000 litros  
Alimentação 380 V  
Alimentação N2 6 bar  
Alimentação O2 5 bar  
Painel de controlo em aço inoxidável com ecrã táctil a cores de 7" (inglês, francês, italiano)  
Quantidade de aparas processadas:  
400 kg Chips  
350 kg Micro-aduelas / Cubos / Dominós  
Volume mínimo de vinho a tratar 300 hL  
Volume máximo de vinho a tratar 4000 hL  
**Micro-Oxigenador:** micro-oxigenação / macro-oxigenação  
**Medidor de caudal:** eletromagnético para determinar o caudal e as dinâmicas de extração  
**Sonda de temperatura:** necessário para o controlo da cinética de extração  
**Sonda de pressão:** necessária para gerir o trabalho com segurança  
**Dimensões:**  
Comprimento: 180 cm  
Largura: 180 cm  
Altura: 240 cm  
Peso: 450 Kg

### Garantia e colocação em funcionamento

- Aparelho **1 ano de garantia**
- Arranque e colocação em funcionamento por um **especialista** Sofralab
- **Serviço de consultoria enológica** para o desenvolvimento de programas e processos de trabalho
- Manual de colocação em funcionamento e utilização

### Acessórios

- Unidade doseadora de oxigénio integrada no armário de controlo
- Tubo de alta pressão para ligação à cuba a tratar
- Kit de controlo e válvula pneumática de segurança
- Regulador de azoto e oxigénio
- Ligação WIFI