

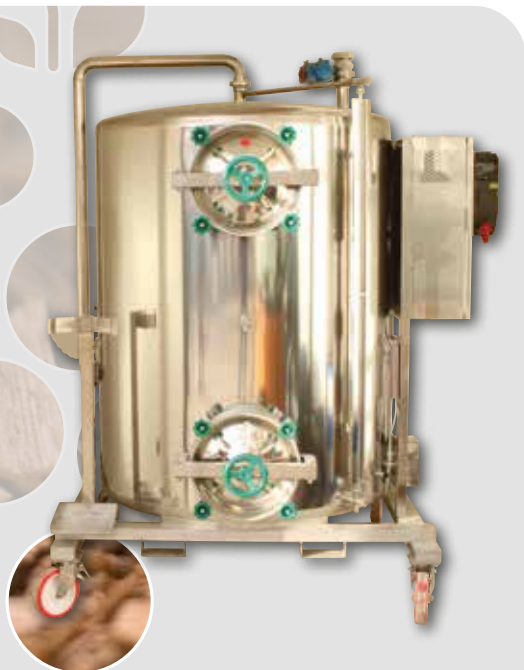


Önologische Ausrüstung

KONTAKTZEITOPTIMIERER

Ein schnelleres, präziseres und wirtschaftlicheres Management des Holzausbaus Ihrer Weine!

Vinifikation und Ausbau



Der Kontaktzeitoptimierer wurde zur Verbesserung der Extraktion alternativer Produkte beim Weinausbau entwickelt.

Denn bei einer klassischen Verwendung ist die Diffusion der im Holz enthaltenen Verbindungen nicht optimal.

Dank des von diesem System ausgeführten automatisierten Aufrührens und Umpumpens werden die Kontaktzeiten präzise und dynamisch gesteuert, um das gewünschte sensorische Profil zu erzielen.

Die Vorteile des Systems

Einfachere Anwendung

- Der Steuertank lässt sich von außen befüllen und leeren. Es müssen keine Infusionbags im Innern des Tanks des zu behandelnden Weins platziert werden
- Das Entleerungssystem fördert dank des Homogenisierungsrührwerks den Auslass der bereits extrahierten alternativen Produkte

Besserer Einsatz der Alternativen

- Steuerung der Extraktionskinetik des Holzes, chargenweise oder kontinuierlich
- Das Homogenisierungssystem erlaubt eine effizientere und wirksamere Extraktion der Alternativen

Verringerung der Oxidationsvorgänge

- Mit der Inertisierung durch ein Gas (N_2/CO_2) lässt sich die Luft besser entfernen
- Durch das Inertisierungssystem lässt sich während der automatischen Befüllung des Tanks der Luftkontakt mit dem Wein ebenfalls begrenzen

Vollautomatische Zyklen

Durch die Programmierung aller Kontrollparameter auf Wochen- oder Monatsbasis lassen sich vollautomatische Extraktionsprozesse einrichten, wodurch die Behandlung reproduzierbar wird und durch den Benutzer kontrolliert werden kann

Steuerung der Sauerstoffzufuhr

- Die integrierte Sauerstoffzufuhr-Einheit begünstigt die Kontrolle der Polymerisations- und Integrationsverfahren der aus dem Holz extrahierten Mischungen
- Durch die Zufuhr in der langsamen Umwälzungsphase lässt sich während der Behandlung eine bessere Homogenisierung und ein optimaler Sauerstofftransfer ins Tankinnere erzielen

Die Extraktionskinetik lässt sich steuern

- Durch die Steuerung der Umwälzungsgeschwindigkeit des Weins lässt sich die Extraktionskinetik beschleunigen oder verlangsamen
- Durch das Einrichten von Pausen- und Arbeitszyklen der Pumpe und des Homogenisierungssystems lassen sich die Prozesse kontrollieren
- Zubereitung sehr konzentrierter, so genannter „medizinischer“ Weine

FUNKTIONALITÄTEN DER SOFTWARE

ANZEIGE UND KONTROLLE DER ARBEITSPARAMETER

FUNKTIONEN DER VORREINIGUNG MIT STICKSTOFF, DES BEFÜLLENS UND ENTLERENS

VERFAHRENSSTEUERUNG MIT DER MÖGLICHKEIT DER PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSABLÄUFE

STEUERUNG DER MANUELLEN BEFEHLE

ANZEIGE VON WARNMELDUNGEN UND UNTERBRECHUNG LAUFENDER VORGÄNGE IM ALARMFALL



Lot	Programme	Type	Vin	Vit Inv (Hz)	Traj (s)
1.1	3	1. Moût	Bianc	30	10
2.2	2	2. Moût	Bianc	24.57	2
2.3	6	3. Moût	Bianc	50	10
4.4	2	4. Moût	Bianc	10	2
		5. Moût	Bianc	50	10
		6. Moût	Rosé	50	10
		7. Moût	Rosé	50	10
		8. Moût	Rosé	50	10
		9. Moût	Rosé	50	10
		10. Moût	Rosé	50	10

Eine personalisierte Betreuung von A bis Z

Schritt

1



Verkostung,
um Ihre Profile
und Zielsetzungen
kennenzulernen

Schritt

2



**Auswahl der Hölzer
der Produktreihe
OENOQUERCUS®** Mit
unserem Experten für
Holz und Sauerstoff
wählen wir die Hölzer
unserer Produktreihe
aus, um das Ergebnis
zu erzielen

Schritt

3



**Dienstleistung des
„Holzausbaus nach Art“**
Einsatz des
Kontaktzeitoptimierers,
um die Extraktionskinetik
Ihrer Weine besser
kennenzulernen. Feste
Hektoliterkosten je nach
behandelter Menge.

Schritt

4



**Einbindung des
Kontaktzeitoptimierers
in Ihren Keller**
Unsere Experten
unterstützen Sie bei
der Auslegung und
der Anpassung des
Kontaktzeitoptimierers
in die Abläufe Ihrer
Produktionsstätte

Ein effizientes und wirtschaftliches Gerät zur Steuerung des Holzausbaus



Diese Ausrüstungen können durch EU-Investitionshilfen gefördert werden.



Eine Antwort auf den Sauerstoffbedarf jedes Weins

Das Verhältnis von Wein und Sauerstoff ist vielleicht eine der meistdiskutierten Fragen der modernen Vinifikation. Im Lauf der verschiedenen Erzeugungsphasen ändert sich der Sauerstoffbedarf des Weins.

OENQ₂ ermöglicht eine präzise Anpassung an die Bedürfnisse

des Weins, und zwar durch Diffusion der von ihm benötigten Sauerstoffmenge zu jedem Zeitpunkt seiner Erzeugung. Die Makro- und Mikro-Sauerstoffzufuhr von OENQ₂ fördert die sensorische Ausgewogenheit und langfristige Stabilität des Weins.



Die Ausstattung mit einem OENQ₂-System ermöglicht Folgendes

Aktivierung

der Biomasse und Gewährleistung einer konstanten Vergärung,

Schutz

vor Reduktion,

Farbstabilisierung

und geschmeidigere Tannine durch Kaschierung vegetabiler Noten,

Optimierung

des Aromenausdrucks und der Steuerung der Hefesatzlagerung.

Modalitäten und Stufen der Dosage

Personalisierte Dosage: Einsatz der Dosage hauptsächlich während der Vergärung von Weiß- und Rotweinen oder bei speziellen Reduktionsbehandlungen (mg/L während eines programmierbaren Zeitraums zugeführt).

Dosage Makro-Sauerstoffzufuhr: Spezielle Dosage zur Behandlung von Rotweinen nach der Vergärung vor dem BSA zur Verbesserung der Farbstabilität (mg/L für einen programmierbaren Zeitraum).

Dosage Mikro-Sauerstoffzufuhr: Behandlungsdosage nach dem BSA und während der gesamten Dauer des Ausbaus, um das sensorische Profil zu definieren und den Geschmack und die Aromen zu verbessern (mg/L/Monat).

Besonderheiten

Das OENQ₂-System unterscheidet sich von den anderen Systemen am Markt, da es anstelle einer Dosierkammer (mechanisches System) einen Durchflusszähler und Drucksensoren verwendet, die den Gasdurchsatz in Echtzeit messen. Das Dosage-Gerät arbeitet elektronisch statt mechanisch. Diese Arbeitsweise wird durch den Einsatz eines Mikroprozessors und einer speziellen Software gewährleistet, wodurch sich fortlaufend Berechnungen durchführen lassen. Daher erfolgen die Druckänderungen, die zur Aufrechterhaltung des ursprünglich erforderlichen Sauerstoff-Volumens notwendig sind, präzise mit einer konstanten Sauerstoffdiffusion.

Welcher OENQ₂ ist am besten geeignet?

Um all Ihren Anforderungen zu entsprechen, haben Sie die Wahl zwischen den folgenden Modellen:

MODELL 1 ODER 2 AUSGÄNGE



MODELL MIT TOUCHSCREEN MIT 5, 10, 20 ODER 30 AUSGÄNGEN



Diese Modelle lassen sich mit zusätzlichen Komponenten ausstatten.



OPTIONALES ZUBEHÖR

DRUCKMINDERER



INJEKTOR-STAB



Länge 110-130-150 cm

DIFFUSOREN



Diffusor für die Makro-Sauerstoffzufuhr während der Vergärung

Standard-Diffusor

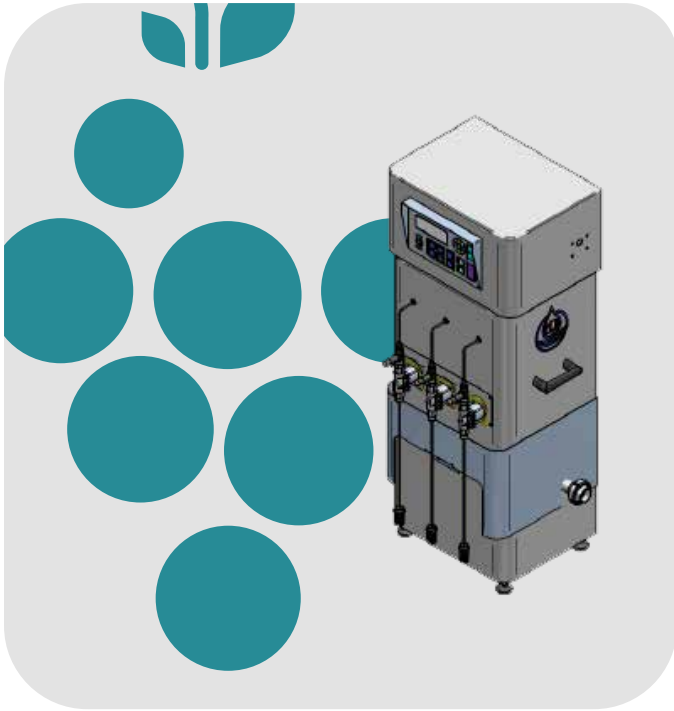
Barrique-Diffusor

Diese Ausrüstungen können durch EU-Investitionshilfen gefördert werden.

MIKRODOSIERPUMPE

Das Präzisionsinjektionssystem!

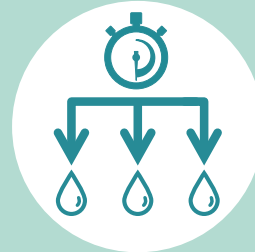
Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Enzyme



Die speziell für die Weinindustrie entwickelte Mikrodosierpumpe ermöglicht die gleichzeitige Dosage von Gummi arabicum oder anderen Verarbeitungshilfsstoffen während der Abfüllung vor oder nach der Mikrofiltration.



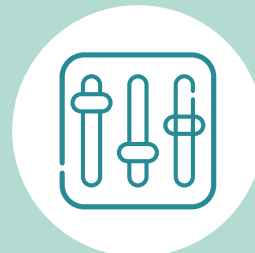
Kontaktieren Sie unsere technische Abteilung, um mehr über den Einsatz und die Installation dieses Geräts zu erfahren. Diese Ausrüstungen können durch EU-Investitionshilfen gefördert werden.



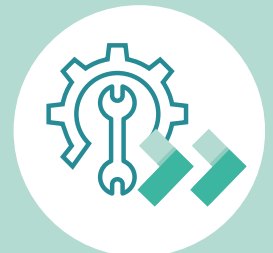
Präzise und gleichzeitige Dosage (bis zu 3 Produktarten)



Geeicht und einsatzbereit geliefertes Gerät



Manueller oder personalisierbarer Automatikbetrieb



Rasche Reinigung und Wartung

Synergie Ausrüstung/Produkt

KYLMA®

Produktreihe an Weinstabilisatoren

- Vollständige und dauerhafte Stabilisierung,
- Wahrung der Sensorik,
- Geringere Umweltbelastung.



79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

www.oenofrance.com