



## Equipo enológico

# INFUSOR DINÁMICO

## Una gestión más rápida, precisa y económica del aporte de madera!

Vinificación y crianza

### Ventajas del sistema de infusión

#### Más fácil de utilizar

- El depósito piloto puede llenarse y vaciarse desde el exterior. No es necesario colocar las mallas de infusión dentro del depósito de vino a tratar.
- Sistema de vaciado: las hélices de homogeneización facilitan la salida de los productos alternativos de madera tras la extracción.

#### Mejor uso de los productos alternativos de madera

- Gestión de las cinéticas de extracción de la madera en función de un volumen determinado o de forma continua.
- El sistema de homogeneización permite una extracción más eficaz y de mayor calidad de los productos alternativos de madera.

#### Permite gestionar las cinéticas de extracción

- La regulación de la velocidad de recirculación del vino permite acelerar o ralentizar la cinética de extracción.
- La creación de ciclos de pausa y funcionamiento de la bomba y del sistema de homogeneización permite controlar los procesos.
- Preparación de vinos muy concentrados, también llamados «médicos».

#### Disminución de los fenómenos oxidativos

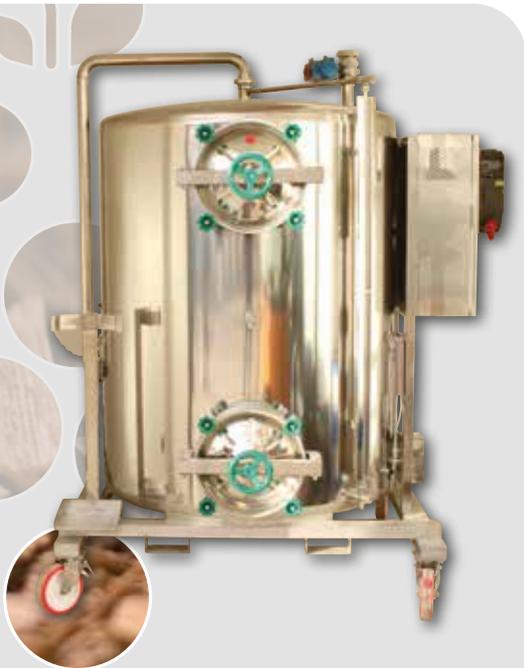
- La posibilidad de inertizar con un gas ( $N_2/CO_2$ ) favorece la eliminación del aire.
- El sistema de inertización durante el llenado automático del depósito permite también limitar el contacto del vino con el aire.

#### Ciclos completamente automáticos

La programación de todos los parámetros de control, de forma semanal o mensual, permite establecer unos procesos de extracción totalmente automatizados que hacen que el tratamiento sea repetible y controlado por el usuario.

#### Gestión del aporte de oxígeno

- La unidad de oxigenación integrada favorece el control de los procesos de polimerización e integración de las mezclas extraídas de la madera.
- El aporte en fase de recirculación lenta permite una mejor homogeneización y una transferencia óptima del oxígeno en el interior del depósito durante el tratamiento.



El sistema Infusor Dinámico ha sido creado para mejorar la extracción de los productos alternativos de madera durante la crianza del vino.

El uso convencional de estos productos no permite una difusión óptima de los compuestos de la madera.

Gracias a los removidos y remontados automáticos que realiza este sistema, los tiempos de contacto se controlan de forma precisa y dinámica para obtener un perfil organoléptico específico.

### FUNCIONES DEL SOFTWARE

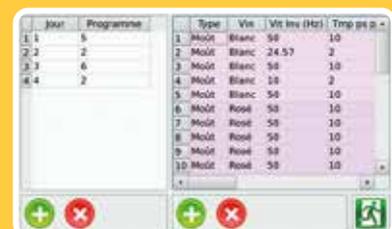
VISUALIZACIÓN Y CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE TRABAJO

FUNCIONES DE PRELAVADO CON NITRÓGENO, LLENADO Y VACIADO

GESTIÓN DE LAS OPERACIONES CON POSIBILIDAD DE PROGRAMAR PROTOCOLOS DE TRABAJO

GESTIÓN DE LOS COMANDOS MANUALES

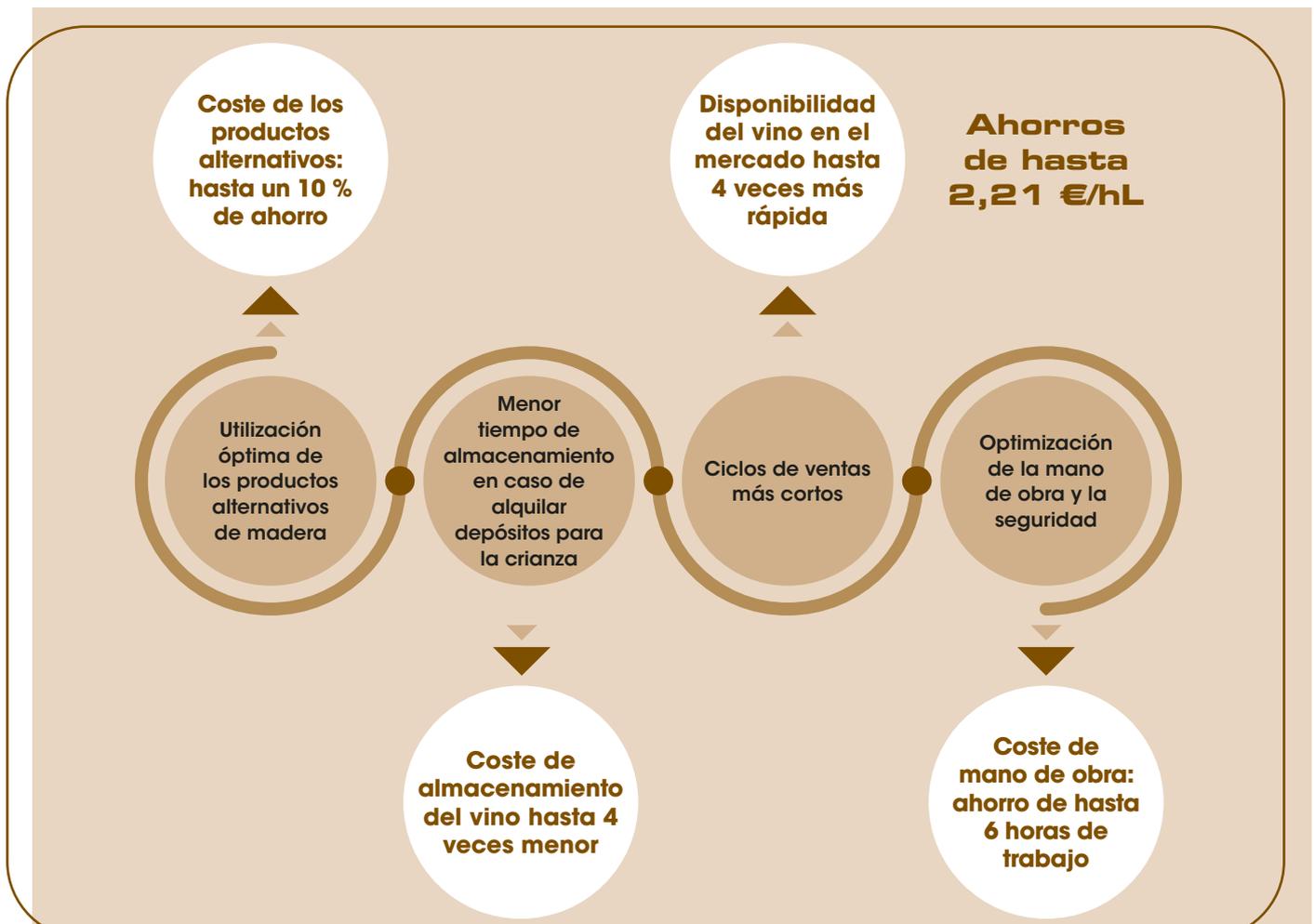
VISUALIZACIÓN DE ALARMAS E INTERRUPCIÓN DE LA OPERACIÓN EN CURSO EN CASO DE ALARMA



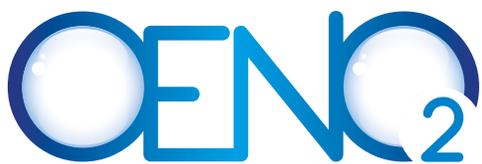
# Seguimiento personalizado de la A a la Z



## Una herramienta eficaz y económica para gestionar el aporte de madera



Este equipamiento cumple con los requisitos para acceder a ayudas a la inversión.



## Una respuesta a los requerimientos de oxígeno de cada vino

La relación entre el vino y el oxígeno es quizás una de las cuestiones más debatidas de la vinificación moderna. Durante las distintas etapas de la elaboración, la cantidad de oxígeno que el vino necesita varía.

OEN<sub>2</sub> permite adaptar con precisión estos requerimientos,

aportando al vino la cantidad de oxígeno que éste necesita en cada momento de su elaboración. Tanto la macrooxigenación como la microoxigenación con OEN<sub>2</sub> favorecen el equilibrio organoléptico y la estabilidad del vino a lo largo del tiempo.



## Disponer de un sistema OEN<sub>2</sub> permite

### La activación

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

### Prevenir

los fenómenos de reducción.

### Estabilizar

el color y suavizar los taninos disimulando las notas herbáceas.

### Optimizar

la expresión aromática y la crianza del vino «sobre lías».

### Tipos y calidad del aporte

**Aporte personalizado:** aporte realizado principalmente durante la fermentación alcohólica del vino blanco o el vino tinto, o para el tratamiento específico de la reducción (mg/L aportados durante un tiempo programable).

**Macrooxigenación:** aporte específico para el tratamiento del vino tinto al final de la FA, antes de la FML, para mejorar la estabilidad del color (mg/L durante un tiempo de tratamiento programable).

**Microoxigenación:** aporte para el tratamiento después de la FML y durante toda la crianza, para definir el perfil organoléptico y mejorar el sabor y los aromas del vino (mg/L/mes).

### Particularidades

El sistema OEN<sub>2</sub> se diferencia de otros sistemas disponibles en el mercado porque no utiliza una cámara dosificadora (sistema mecánico) sino un caudalímetro y sensores de presión que miden el caudal de gas en tiempo real.

Así, el funcionamiento del dosificador no es mecánico sino electrónico, y dispone de un microprocesador y un software específico que permite realizar cálculos de forma continua. De este modo, los cambios de flujo necesarios para mantener el volumen de oxígeno requerido inicialmente se realizan de forma precisa mediante una difusión constante de oxígeno.

### ¿Qué OEN<sub>2</sub> utilizar?

En función de sus necesidades puede elegir entre los siguientes modelos:

MODELO DE 1 O 2 SALIDAS



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



Estos modelos pueden equiparse con distintos elementos de medición adicionales.



Dosis baja con microoxigenación

Dosis alta con macrooxigenación

### ACCESORIOS OPCIONALES

#### REGULADORES DE PRESIÓN



#### VÁLVULAS DE INYECCIÓN



Longitud 110-130-150 cm

### DIFUSORES



Difusor Macro Fermentación



Difusión estándar



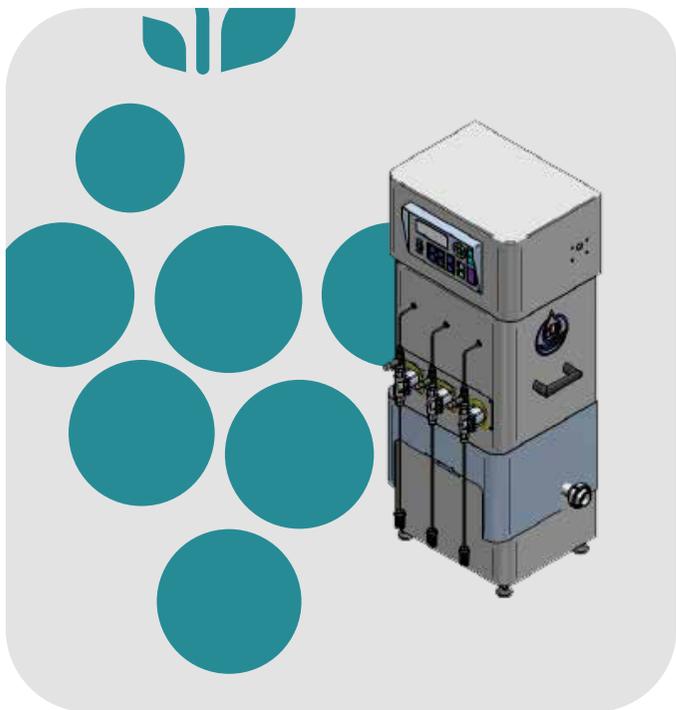
Difusor barricas

Este equipamiento cumple con los requisitos para acceder a ayudas a la inversión.

# BOMBA MICRODOSIFICADORA

**¡El sistema de inyección de precisión!**

Goma arábica, Poliaspartato de potasio, Enzimas



Especialmente diseñada para la industria del vino, la bomba microdosificadora permite el aporte simultáneo de goma arábica u otros auxiliares tecnológicos durante el proceso de embotellado, antes o después de la microfiltración.



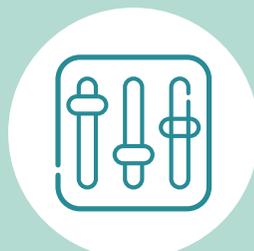
Contacte con nuestro departamento técnico para más información sobre el uso y la instalación de este material. Este equipamiento cumple con los requisitos para acceder a ayudas a la inversión.



**Aporte preciso y simultáneo (hasta 3 tipos de productos)**



**La máquina se entrega calibrada y lista para usar**



**Modo manual o automático personalizable**



**Limpieza y mantenimiento rápidos**

**Sinergia material / producto**

**KYLMÄ®**

**Gama de estabilizantes tartáricos**

- Estabilización total y duradera,
- Preservación de la calidad organoléptica,
- Menor impacto medioambiental.



---

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](http://www.oenofrance.com)