

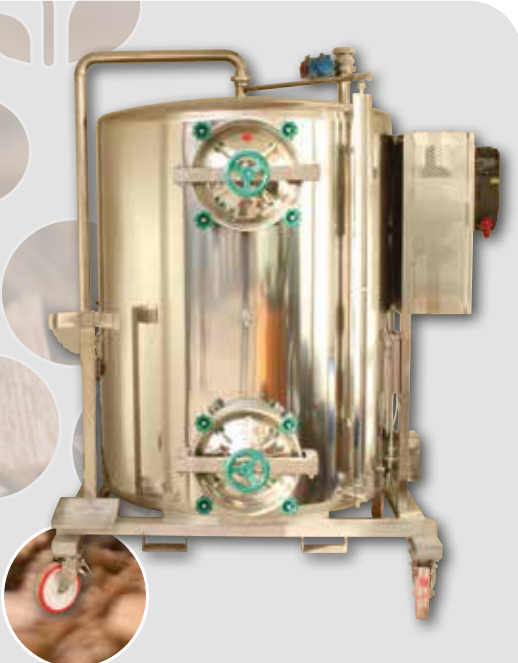


Matériel et équipement
oenologique

INFUSEUR DYNAMIQUE

Une gestion plus rapide, précise et économique de votre boisage !

Vinification et Elevage



Le système Infuseur Dynamique a été créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage des vins.

En effet, lors d'une utilisation classique, la diffusion des composés du bois n'est pas optimale.

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.

Les avantages du système d'infusion

Plus grande facilité d'utilisation

- La cuve pilote peut être remplie et vidée de l'extérieur. Pas besoin d'installer les filets d'infusion à l'intérieur de la cuve de vin à traiter
- Le système de vidange favorise, grâce aux hélices d'homogénéisation, la sortie des produits alternatifs déjà extraits

Meilleure utilisation des alternatifs

- Gestion des cinétiques d'extraction du bois par batch ou en continu
- Le système d'homogénéisation permet une extraction plus efficace et plus performante des alternatifs

Possibilité de gérer les cinétiques extractives

- La gestion de la vitesse de recirculation du vin permet d'accélérer ou de ralentir les cinétiques extractives
- La création des cycles de pause et de travail de la pompe et du système d'homogénéisation permet de maîtriser les processus
- Préparation des vins très concentrés dits « médecins »

Réduction des phénomènes oxydatifs

- La possibilité d'inertier par un gaz (N_2/CO_2) favorise l'élimination de l'air
- Le système d'inertage pendant le remplissage automatique de la cuve permet également de limiter le contact de l'air avec le vin

Cycles totalement automatiques

La programmation de tous les paramètres de contrôle, sur base hebdomadaire ou mensuelle, permet d'établir des processus d'extraction totalement automatisés qui rendent le traitement répétable et sous contrôle de l'utilisateur

Gestion de l'apport d'oxygène

- L'unité d'oxygénation embarquée favorise le contrôle des procédés de polymérisation et d'intégration des mélanges extraits du bois
- L'ajout, en phase de recirculation lente, permet une meilleure homogénéisation et un transfert optimal de l'oxygène à l'intérieur de la cuve pendant le traitement

FONCTIONNALITÉS LOGICIEL

VISUALISATION ET CONTRÔLE DES PARAMÈTRES DE TRAVAIL

FONCTIONS DE PRÉLAVAGE A L'AZOTE, REMPLISSAGE, VIDANGE

GESTION DES OPÉRATIONS AVEC POSSIBILITÉ DE PROGRAMMER

DES RECETTES DE TRAVAIL,

GESTION DES COMMANDES MANUELLES

VISUALISATION DES ALARMES ET INTERRUPTION DE L'OPÉRATION EN COURS EN CAS D'ALARME



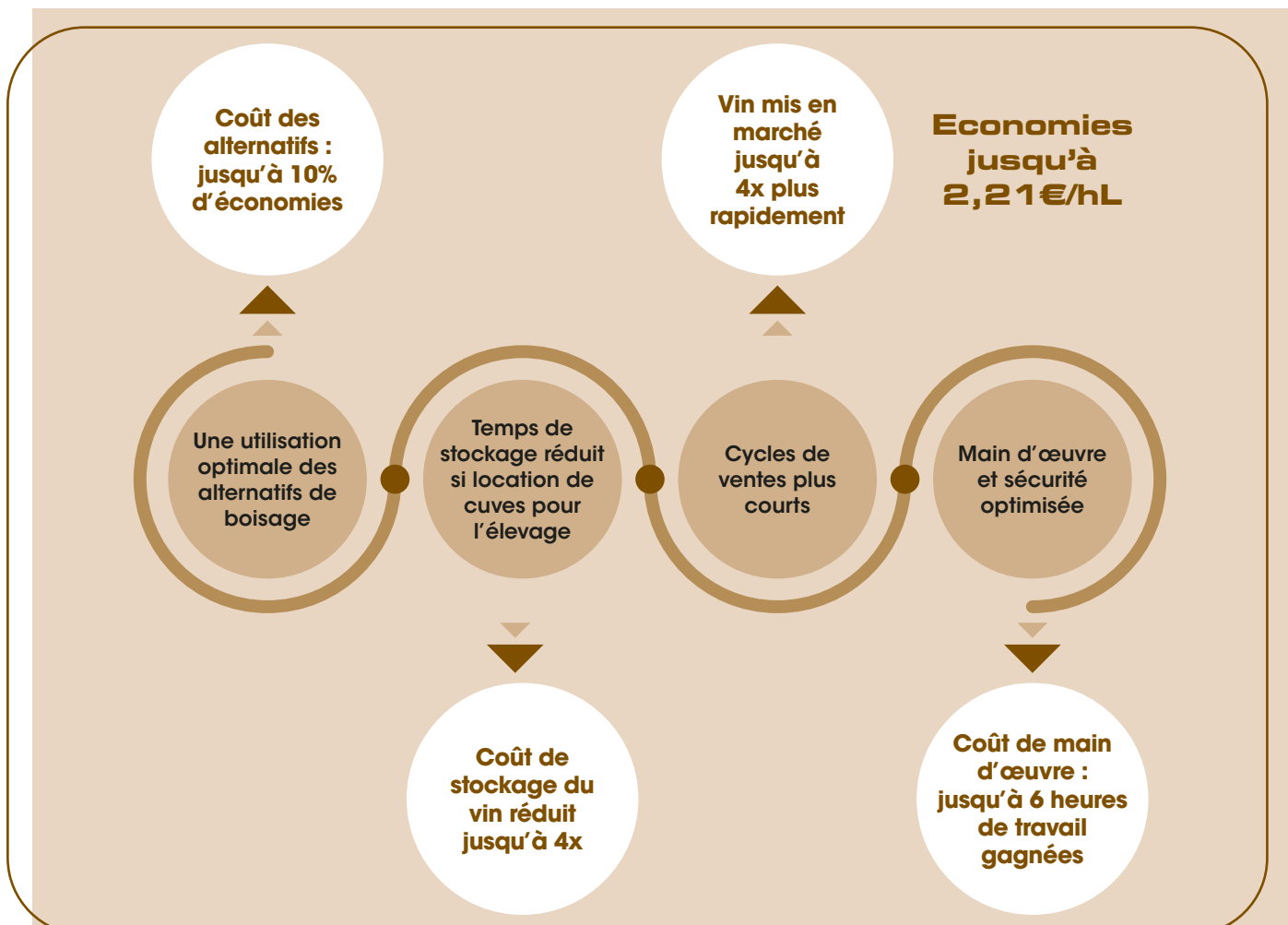
Jour	Programme	Type	Vin	Vit Inv (Hz)	Temp pr p
1	5	1	Moût Blanc	50	10
2	2	2	Moût Blanc	24.57	2
3	6	3	Moût Blanc	50	10
4	4	4	Moût Blanc	10	2
5	1	5	Moût Blanc	50	10
6	1	6	Moût Rosé	50	10
7	1	7	Moût Rosé	50	10
8	1	8	Moût Rosé	50	10
9	1	9	Moût Rosé	50	10
10	1	10	Moût Rosé	50	10



Un suivi personnalisé de A à Z



Un outil efficace et économique pour gérer le boisage



Cet équipement est éligible aux aides à l'investissement (plus d'informations sur le site de France Agrimer).



Une réponse aux besoins de chaque vin en oxygène

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.

OENO₂ 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 OENO₂ favorisent l'équilibre organoleptique et la stabilité du vin dans le temps.



S'équiper avec un système OENO₂ permet

L'activation

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

La prévention

des phénomènes de réduction.

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».

Modalités et qualité de dosage

Dosage personnalisé: 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 pour 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).

Particularités

Le système OENO₂ 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 débit 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.

Quel OENO₂ utiliser ?

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

MODÈLE 1 OU 2 SORTIES



Ces modèles peuvent être équipés d'éléments de mesure complémentaires.

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



ACCESSOIRES OPTIONNELS

DÉTENDEURS



CANNE D'INJECTION



Longueur 110-130-150 cm

DIFFUSEURS



Diffuseur Macro Fermentation



Diffuseur Standard



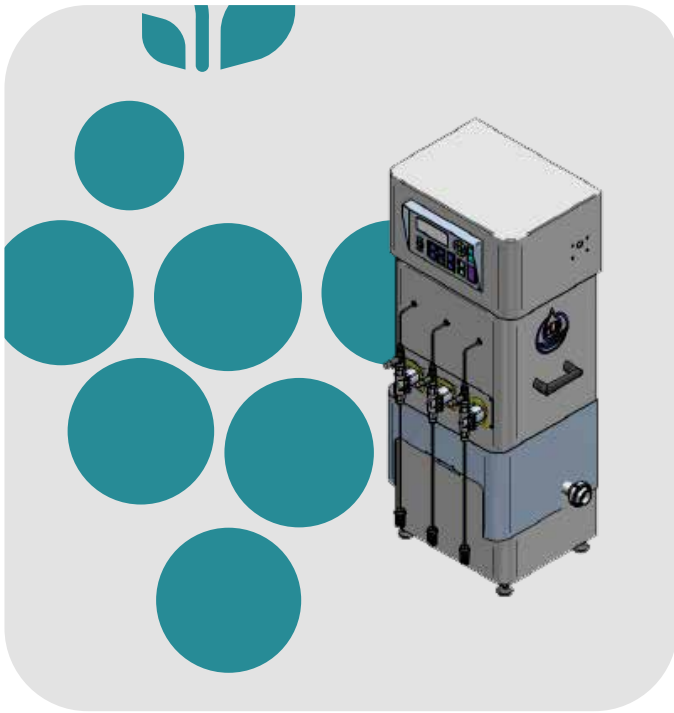
Diffuseur barriques

Cet équipement est éligible aux aides à l'investissement (plus d'informations sur le site de France Agrimer).

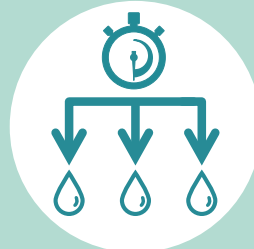
POMPE MICRO DOSEUSE

Le système d'injection de précision !

Gomme arabique, Polyaspartate de potassium, Enzymes



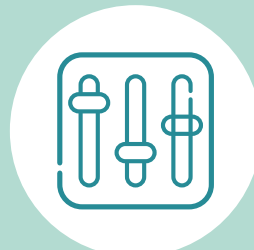
Spécialement conçue pour l'industrie vinicole, la pompe micro doseuse permet le dosage simultané de la gomme arabique ou d'autres auxiliaires technologiques au cours du processus de mise en bouteille avant ou après microfiltration.



Dosage précis et simultané
(jusqu'à 3 types de produits)



Machine livrée étalonnée et prête à l'emploi



Mode manuel ou automatique personnalisable



Nettoyage et maintenance rapide



Contactez notre service technique pour en savoir plus sur l'utilisation et l'installation de ce matériel. Cet équipement est éligible aux aides à l'investissement (plus d'informations sur le site de France Agrimer).

Synergie matériel / produit

KYLMA®

Gamme de stabilisants tartriques

- Stabilisation totale et durable,
- Préservation des qualités organoleptiques,
- Impact environnemental réduit.



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