

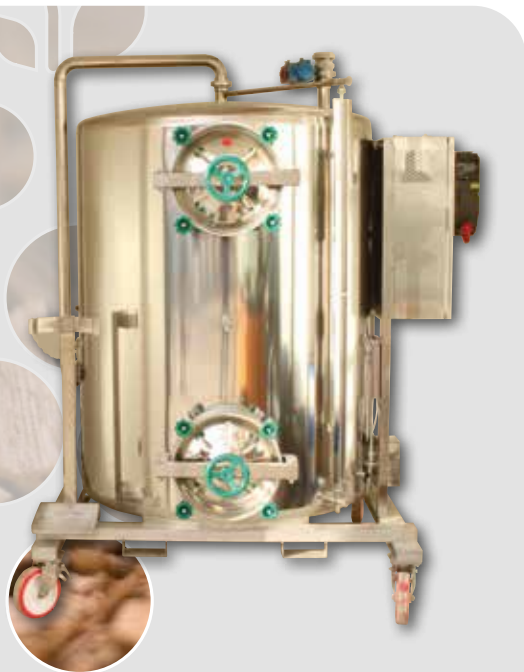


Équipement oenologique

INFUSEUR DYNAMIQUE

Una gestione più rapida, precisa ed economica nell'utilizzo degli alternativi!

Vinificazione e affinamento



Il Sistema Infuseur Dynamique nasce dall'esigenza di migliorare l'applicazione dei prodotti alternativi.

Infatti, la necessità sempre crescente di gestire in modo puntuale e tempestivo i tempi di contatto, agevolando le operazioni di carico e scarico degli alternativi, ha richiesto lo sviluppo di un unico strumento in grado di svolgere queste funzioni: l'INFUSEUR DYNAMIQUE.

I vantaggi del sistema di infusione

Maggiore praticità d'uso

- Il serbatoio pilota può essere riempito e svuotato dall'esterno, senza dover inserire i sacchi di infusione all'interno del serbatoio di vino da trattare.
- Nel modello dotato di coclea, il sistema di svuotamento favorisce la fuoriuscita dei prodotti alternativi esausti in maniera automatica.

Miglior utilizzo degli alternativi

- Il software installato consente la gestione delle cinetiche estrattive permettendo l'infusione in batch o continua.
- Il sistema di omogeneizzazione permette una più efficace ed efficiente estrazione degli alternativi.

Possibilità di gestire le cinetiche estrattive

- La scelta della velocità di ricircolo del vino consente di accelerare o rallentare le cinetiche estrattive.
- La possibilità di impostare cicli di pausa e lavoro della pompa e del sistema di omogeneizzazione, regola i processi estrattivi.
- In funzione del risultato ricercato permette di ottenere vini molto concentrati, cosidetti da correzione.

Riduzione dei fenomeni ossidativi

- Il sistema di riempimento automatico gestisce l'eliminazione dell'aria in modo da limitarne il contatto con il vino.
- Utilizzando i gas inerti (N_2/CO_2) si favorisce la saturazione del serbatoio limitando l'impatto ossidativo dei legni sul vino.

Cicli totalmente automatici

Attraverso il programma di lavoro selezionato in fase iniziale, l'infusore opera in totale autonomia mantenendo i parametri impostati, costanti e monitorati nel tempo. In questo modo il processo di estrazione risulta ripetibile e di facile controllo da parte dell'utente.

Gestione dell'apporto di ossigeno

- L'unità di ossigenazione integrata facilita il controllo dei processi di polimerizzazione e integrazione dei composti estratti dal legno.
- L'aggiunta, nella fase di ricircolo lento, consente una migliore omogeneizzazione e un trasferimento ottimale dell'ossigeno all'interno della vasca durante il trattamento.

FUNZIONALITÀ DEL SOFTWARE

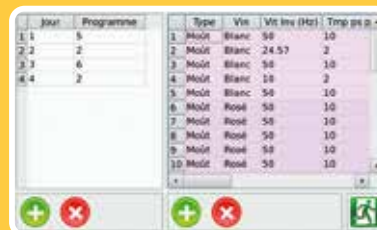
VISUALIZZAZIONE E CONTROLLO DEI PARAMETRI DI LAVORO

FUNZIONI DI PRELAVAGGIO CON AZOTO, RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO

GESTIONE DELLE OPERAZIONI CON LA POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE DELLE RICETTE DI LAVORO

GESTIONE DEI COMANDI MANUALI

VISUALIZZAZIONE DEGLI ALLARMI E INTERRUZIONE DELL'OPERAZIONE IN CORSO





Un accompagnamento personalizzato dalla A alla Z

Step

1



Degustazione

per conoscere i vostri profili e obiettivi.

Step

2



Selezione di legni della gamma **OENOQUERCUS®**

Con il nostro esperto in legno-ossigeno, selezioniamo i legni della nostra gamma che consentono di ottenere il risultato desiderato.

Step

3



Servizio personalizzato "affinamento su misura"

Utilizzo dell'infusore dinamico per ottenere un'estrazione selettiva. Definizione del costo per ettolitro in funzione del volume trattato.

Step

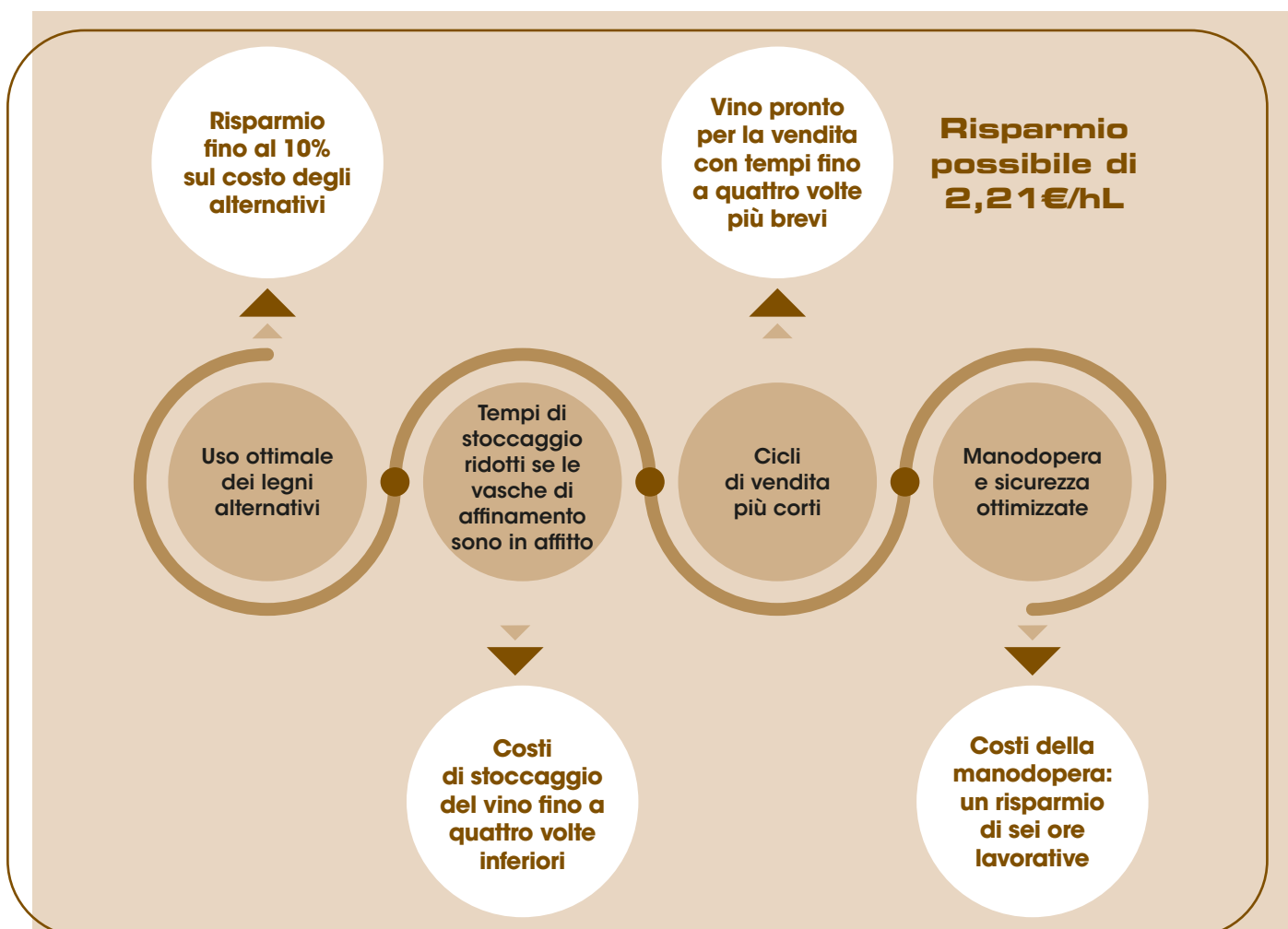
4



Integrazione dell'infusore dinamico nella vostra cantina

I nostri esperti vi assisteranno nel dimensionamento e nell'installazione dell'infusore.

Uno strumento efficace ed economico per la gestione dell'effetto "bois"



L'attrezzatura è ammissibile per le sovvenzioni agli investimenti.



Una risposta al fabbisogno di ossigeno di ogni vino

Il rapporto tra vino e ossigeno è forse una delle questioni più dibattute nell'enologia moderna. Durante le diverse fasi della vinificazione, il fabbisogno di ossigeno varia.

OENO₂ permette di adattarsi con precisione alle esigenze del

vino, fornendo la quantità di ossigeno necessaria in ogni fase della sua elaborazione.

Macro e microossigenazione favoriscono l'equilibrio organolettico e la stabilità del vino nel tempo.



Dotarsi di un sistema OENO₂ permette di:

Attivare

la biomassa e garantire una fermentazione alcolica regolare.

Evitare

i fenomeni di riduzione.

Stabilizzare

il colore e ammorbidire i tannini, eliminando le note erbacee.

Ottimizzare

l'espressione aromatica e il controllo dell'affinamento "su fecce".

Modalità e qualità del dosaggio

Dosaggio personalizzato: Dosaggio utilizzato principalmente durante la fermentazione alcolica o per il trattamento specifico dei fenomeni riduttivi (mg/L durante un intervallo di tempo programmabile).

Dose macrossigenazione: Dosaggio specifico per il trattamento del vino rosso alla fine della FA, prima della FML, per migliorare la stabilità del colore (mg/L per la durata programmabile del trattamento).

Dose microossigenazione: Dosaggio del trattamento dopo la FML e per tutta la durata dell'affinamento, per definire e migliorare il profilo organolettico (mg/L/mese).

Particolarità

Il sistema OENO₂ si differenzia dagli altri sistemi disponibili sul mercato in quanto non utilizza una camera di dosaggio (sistema meccanico) ma un flussometro e dei sensori di pressione che misurano il flusso di gas in tempo reale.

Il funzionamento dello strumento di dosaggio non è più meccanico ma elettronico. È garantito dall'installazione di un microprocessore e di un software specifico che permette di effettuare calcoli continui. Pertanto, i cambiamenti di portata necessari per mantenere il volume di ossigeno iniziale richiesto sono effettuati precisamente con un'erogazione costante di ossigeno.

Quale OENO₂ utilizzare?

Per soddisfare tutte le vostre esigenze, è possibile scegliere tra i seguenti modelli:

MODELLO A 1 O 2 USCITE



MODELLO TOUCH SCREEN A 5, 10, 20 O 30 USCITE



Questi modelli possono essere dotati di elementi di misurazione aggiuntivi.



ACCESSORI OPZIONALI

RIDUTTORI



ASTA DI INIEZIONE



Lunghezza 110-130-150 cm

DIFFUSORI



Diffusore Macrofermentazione



Diffusione Standard



Diffusore barrique

L'attrezzatura è ammissibile per le sovvenzioni agli investimenti.

POMPA DI MICRODOSAGGIO

Sistema a iniezione di precisione!

Gomma arabica, Poliaspartato di potassio, Enzimi



Appositamente progettata per l'industria del vino, la pompa microdosatrice permette il dosaggio simultaneo della gomma arabica o di altri ausiliari tecnologici durante il processo di imbottigliamento, prima o dopo la microfiltrazione.



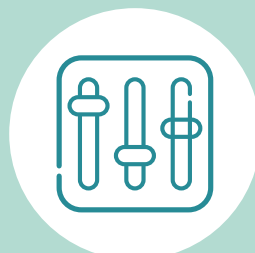
Per maggiori informazioni sull'uso e l'installazione di questa attrezzatura, contattate il nostro ufficio tecnico. L'attrezzatura è ammissibile per le sovvenzioni agli investimenti.



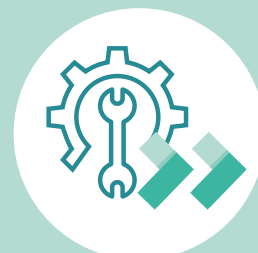
Dosaggio preciso e simultaneo (fino a tre tipi di prodotti)



Macchina consegnata calibrata e pronta per l'uso



Modalità manuale o automatica personalizzabile



Pulizia e manutenzione rapide

Sinergia materiale/prodotto

KYLMA®

Gamma di stabilizzanti tartarici

- Stabilizzazione totale e sostenibile,
- Conservazione delle qualità organolettiche,
- Impatto ambientale ridotto.



Via Vigazzolo 112 - 36054 - Montebello Vicentino (VI) - Italia - Tel.: +39 0444 832983

www.oenofrance.it