

UNITATE DE MICRO-MACROOXIGENARE

În centrul sistemului se află unitatea centrală de control. Echipat cu afișaj LCD și tastatură dedicată, permite gestionarea a până la 15 ieșiri independente și programabile în funcție de model.

Pentru fiecare ieșire, este posibilă programarea tuturor mijloacelor diferite de dozare a oxigenului utilizate în diferitele aplicații oenologice:

Micro-oxigenare	continuă (mg/l/lună)
Micro-oxigenare	cronometrată (mg/l/lună)
Macro-oxigenare	continuă (mg/l/zi)
Macro-oxigenare	cronometrată (mg/l/lună)
Dozare în mg/l de la 0,1 mg la 6 mg	
Volum reglabil de la 10 hl la 500 hl.	



Descriere	SAEn 4000
Numărul de unități de dozare	2
Tipul de dozare	Dozaj standard
Scala de volum	From 10 to 500Hl
Instalare pe un cărucior	Da
Conexiune PC	Nu
Mod de injectare	3 Micro/Macro/SD
SD (doză unică)	Da
1 unitate de dozare/difuzor	Da
Dozare fracționată	Da
Control (T, P, cP)	Da
Compensare automată	Da
Carcasă din oțel inoxidabil	Da
IP 65 Protecție	Da
Greutatea sistemului (kg)	10
Putere electrică	0.2/45
Alimentare electrică	210-240 VAC 50-60Hz 0.3A
Dimensiuni L, l, mm	300x350x150

Micro-oxigenare:

- Pentru a prelungi rafinamentul pe drojdiile nobile a vinurilor de înaltă calitate fără producerea de substanțe de sulfatare nedorite.
- Pentru a obține o stabilizare superioară a materiei colorante datorită unei viteze mai mari de polimerizare.
- Obținerea unui grad mai mare de maturitate fenolică grație procesului de polimerizare a taninurilor mai dure, vinurilor mai moi și mai dulci din punct de vedere gustativ.
- Pentru depozitarea vinurilor în rezervoare din oțel inoxidabil (sau alt material inert alimentar), prevenind fenomenele de reducere.
- Să accelereze maturarea fenolică (elagitanine) a vinurilor care, terminând rafinamentul în lemn, trebuie pregătite pentru îmbuteliere.
- Pentru a reproduce într-un rezervor de material inert aceleași condiții de oxigenare ușoară care se întâlnesc la vinurile maturate în butoaie de lemn, eventual în combinație cu tehnologii moderne de rafinare (de ex. INSERTAVES - scânduri de stejar introduse în rezervor).

Macro-oxigenare:

- Pentru a îmbunătăți intensitatea coloranților vinului produs.
- Pentru a face culoarea stabilă la acțiunea de cataliză a oxigenului în reacțiile de polimerizare a polifenolilor.
- Ca ajutor la înmulțirea drojdiilor. În faza finală a fermentației, drojdiile (care necesită o cantitate consistentă de oxigen pentru înmulțirea lor) se găsesc într-un mediu saturat cu dioxid de carbon. Prin macro-oxigenare, această lipsă este compensată, permițând obținerea unor vinuri cu parfumuri mai ample și mai crocante.

Este un sistem compact utilizat pentru dozare, impregnare de mare precizie de CO₂ si corectie de O₂ cu N₂.

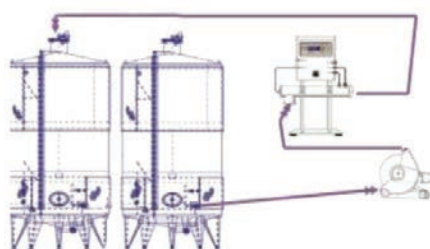
Unitatea poate doza max. 500 grame/minut de CO₂ in timp ce produsul curge printr-o conducta speciala de dozare. Debitul este monitorizat constant iar doza programata este ajustata automat fără nici o interventie manuală în functie de debitul lichidului. Fluxul de produs admisibil este între 10 si 150/260 HI/h in timp ce CO₂ poate fi dozat între 0.1 si 6 grame/litru. Unitatea poate monitoriza in timp real temperatura gazului pentru precizie marita si temperatura produsului ca referinta.

Utilizarea unui senzor de O₂ (optional), permite monitorizarea oxigenului din produs sau corectia automata a oxigenului prin dozarea controlata de N₂. Sistemul poate primi semnal extern start/stop de la pompa si monoblock imbuteliere pentru dozare sau oprire dozare in produs.

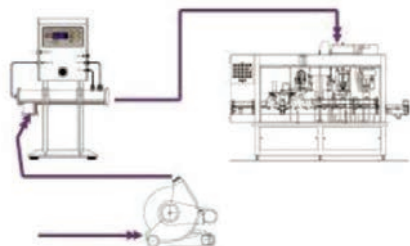
Utilizare:

- carbonatare vinuri albe, roze, rosii tinere
- carbonatare cu CO₂ sau decarbonatare cu N₂ pentru vinuri spumante, efervescente
- dezoxigenare cu N₂

SPECIFICATII TEHNICE	Mod. 100	Mod. 200
Debit maxim vin (HI/h)	130	260
Debit minim vin (HI/h)	10	20
Presiune maxima (Bar)	7,0	7,0
Dozare maxima CO ₂ (g/l)	99	99
Dozare minima CO ₂ (g/l)	0,1	0,1
Conexiune produs	DIN 50	DIN 70/80
Tensiune alimentare (Volt)	240-400	240-400



Operatiuni in crama



In timpul imbutelierii



CARBONATARE	Doza	Temp.	Debit produs
Impregnare de CO ₂ (vinuri albe, roze, rosii tinere)	De la 0,2 pana la 1,5 g/l	De la 8 la 12°C	60 HI/h
Imbogtire cu CO ₂ (vinuri spumante)	De la 1 pana la 3 g/l	De la 2 la 10°C	60 HI/h
Dozare CO ₂ (sucuri si bauturi acidulate)	Pana la 6 g/l	De la 2 la 5°C	30 HI/h

DECARBONATARE/ DEZOXIGENARE	Doza	Temp	Debit produs
Decarbonatare cu azot	De la 0,2 pana la 2 g/l	De la 15 la 25°C	60 HI/h
Dezoxigenare cu azot		De la 15 la 20°C	60 HI/h