



OENO²



**Качественная микро-
и макро- оксидация**



В современной виноделии один из наиболее обсуждаемых вопросов – это вопрос о содержании кислорода в вине.

В зависимости от этапа производства вина необходимость в кислороде варьируется. OENO₂ позволяет четко адаптироваться к потребностям вина, внося необходимое ему количество кислорода на каждом этапе производства.

Макро- и микро- оксидация OENO₂ способствуют балансу органолептических свойств и стабильности вин в течение времени.

Система OENO₂ позволяет:

Активация

биомассы и гарантия стабильного спиртового брожения

Профилактика

появления «задушки»

Особенности OENO₂

Система OENO₂ отличается от других систем, доступных на рынке, потому что в ней не используется дозировочная камера (механическая система), только расходомер и датчики давления, измеряющие поток газа в реальном времени.

Функционирование дозировочного устройства не механическое, а электронное. Оно осуществляется с помощью микропроцессора и программного обеспечения, что позволяет непрерывно производить замеры. Все необходимые изменения уровня подачи кислорода осуществляются точно.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

ВЕНТИЛИ



Стабилизация

цвета и смягчение танинов, удаление растительных нот

Оптимизация

выразительности аромата и контроль выдержки на осадке

Какой OENO₂ использовать?

Возможен выбор между двумя следующими моделями:

МОДЕЛЬ НА 1 ИЛИ 2 ВЫХОДА



МОДЕЛЬ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ 2, 10, 20 ИЛИ 30 ВЫХОДОВ



Эти модели могут быть оснащены дополнительными измерительными устройствами

Свойства и качество дозировки

Специальная дозировка: Дозировка, применяемая, главным образом, во время спиртового брожения белого и красного вина или для специальной обработки против задушки (мг / л, вносимые в запрограммированное время).

Дозировка Макро-оксидация : Специальная дозировка для обработки красного вина в конце СБ перед ЯМБ для стабилизации цвета (мг / л / день, программируемое время обработки).

Дозировка Микро-оксидация : Обработка после ЯМБ и на протяжении всей выдержки, чтобы улучшить органолептические свойства, вкус и аромат (мг/л/месяц).



Малая дозировка Микро



Большая дозировка Макро

КЕРАМИЧЕСКИЕ ДИФFUЗОРЫ



Диффузор Макро Брожение

Стандартный

Диффузор для бочек

ФОРСУНКА



Длина 110-130-150 см

Соединение DIN, GAROLLA, MACON (40,50,60)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Минимальное рабочее давление: | 4,5 (бар) |
| Максимальное рабочее давление: | 5,5 (бар) |
| Оптимальное рабочее давление: | 5 (бар) |
| Максимальное входное давление: | 6 (бар) |
| Максимальное расстояние от источника питания: | около 40 (мт) |
| Максимальная ежедневная дозировка: | 2000 гр/день/выход |
| Программируемая минимальная дозировка: | 100 мг/месяц (всего) |
| Максимальное давление подачи газа: | 3,5 (бар) |
| Тип используемого газа: | Кислород |
| Компенсированное максимальное давление: | 0,5 (бар) |
| Соединение вход газа: | Полимерный соединительный шланг Rapide 4x2,7 |
| Соединение выход газа: | Полимерный соединительный шланг Rapide 4x2,7 |
| Минимальная единица дозировки: | 0,1 mg |
| Минимальная программируемая дозировка: | 0.1 mg/l |
| Максимальная программируемая дозировка: | 99 мг/л |
| Минимальный программируемый объем: | 200 литров |
| Максимальный программируемый объем: | 500000 литров |
| Режимы дозировки: | микро (мг/л/месяц), макро (мг/л/день), Индивидуальные (мг/л с программируемым временем) |
| Измерение расхода: | Продолжительное 220 V or 24 V |
| Питание: | 220 V или 24 V |
| Максимальная температура работы: | 40 °C |
| Минимальная температура работы: | 5 °C |
| Максимальная температура хранения: | 60 °C |
| Минимальная температура хранения: | 5 °C |
| Количество портов: | 1 |
| Тип портов: | RS 485 standard |
| Протокол данных: | MODBUS RTU |

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