

Protege la vida del vino embotellado

Préservez vos vins des effets du temps

El oxígeno es una molécula indispensable en la elaboración de los vinos; ayuda a conseguir levaduras fermentativas con una membrana celular más fuerte; provoca estabilización colorante (se favorecen en el medio las condiciones ideales para la polimerización de los polifenoles –antocianos y taninos–), es necesario para conseguir potenciales electroquímicos más elevados que eviten la formación de compuestos odorantes de origen reductivo; una gestión adecuada puede hacer que pequeñas cantidades de oxígeno originen polimerizaciones de taninos que haga que éstos pierdan su “astringencia” y pasen a “taninos más dulces”, etc.

Pero, una vez embotellado, el oxígeno es el enemigo principal en la vida del vino:

1.- Cada miligramo de oxígeno disuelto es capaz de oxidar 4 miligramos de dióxido de azufre. Por esta razón el efecto conservante del anhídrido sulfuroso disminuye.

2.- Vinos con bajo contenido de dióxido de azufre pueden sufrir fenómenos de oxidación indeseable (baja protección antioxidante).

3.- Posibilidad de aparición de aromas de evolución.

4.- Aparición de tonalidades no adecuadas en vinos blancos, rosados y tintos (pardeamiento, aparición de tonalidades cebolla y teja).

L'oxygène est une molécule indispensable dans l'élaboration des vins; il aide à renforcer la membrane cellulaire des levures fermentaires, apporte la stabilisation colorante (favorise les conditions idéales dans le milieu pour la polymérisation des polyphénols –tanins et anthocyanes–), il est également nécessaire pour l'obtention des potentiels électrochimiques élevés qui évitent la formation de composés odorants réductifs. Une gestion contrôlée de petits apports d'oxygène favorise la polymérisation de tanins entraînant sur ces derniers une perte de l'astringence et une évolution vers des tanins plus souples...etc.

Mais une fois en bouteille, l'oxygène est l'ennemi principal du vin pour les raisons suivantes:

Chaque milligramme d'oxygène dissous est capable d'oxyder 4 milligrammes de dioxyde de soufre (SO₂), entraînant de ce fait une altération du rôle de conservateur de l'anhydride sulfureux.

Des vins ayant une faible teneur en dioxyde de soufre peuvent souffrir de phénomènes oxydatifs indésirables (faible protection anti oxydante).

Possibilité d'apparition d'arômes évolutifs.

Apparition de teintes non désirées sur vins blancs, rosés ou rouges (brunissement, teintes pelures d'oignon ou teintes tuilées).



Oxi-Out AGROVIN

Desarrollo propio - Asesoramiento - Control del proceso - Instalaciones fijas y móviles

Produit issu de notre R&D - Service consulting - Contrôle du processus - Installations fixes et mobiles



AGROVIN S.A.

Avda. de los Vinos, s/n - Pol. Ind. Alces
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Spain

Tel: 0034 926 550 200 - Fax: 0034 926 546 254
central@agrovin.com

www.agrovin.com



AGROVIN S.A.S.

4 Rue Evariste Galois - 34500 BEZIERS - France

Tel: 0033 0467 940 262
agrovinfrance@agrovin.com

AGROVIN

Una verdadera innovación para sus vinos
La vrai innovation



Oxi-Out

Protege la vida del vino embotellado

Préservez vos vins des effets du temps

Características

Eliminación selectiva de diferentes gases de bajo peso molecular por medio de tamices moleculares. Eliminación de O₂, N₂ y /o CO₂ en función del gas empleado y modo de trabajo.

Capacidad de procesar hasta 6.000 litros / hora. Posibilidad de adaptar nuestros diseños a sus necesidades, tanto de caudal de trabajo como de espacio.

Extracción de oxígeno del 80 – 97% (dependiendo del modo de operación y del caudal de trabajo).

El arrastre se realiza mediante una corriente de nitrógeno, extracción por vacío o combinación de ambas.

Pilotaje por un PC en un entorno de programación muy sencillo.

Manejo del software mediante pantalla táctil y/o mandos manuales.

Medida y presentación digital de todas las variables del proceso.

Posibilidad de monitorizar el contenido de oxígeno antes y después del proceso mediante sensores específicos.

Posibilidad de monitorizar la temperatura durante el proceso.

Posibilidad de controlar / monitorizar la presión mediante presostatos electrónicos en: Flujo de entrada, flujo de salida, nivel de vacío y presión de gas de arrastre.

Posibilidad de controlar / monitorizar el caudal de entrada para optimizar el proceso.

Control sobre el aporte de nitrógeno en relación a presión y caudal, controlado con un flujostato másico y una electroválvula proporcional.

Sistema de alarmas acústica y luminosa. Gestión integral de alarmas.

Control mediante software scada con algoritmos de optimización del proceso. Teleoperación remota a través de Ethernet.

Almacenamiento en base de datos del histórico de funcionamiento donde se incluyen multitud de datos para seguimiento de trazabilidad.



Caractéristiques

Élimination sélective de gazes de faible poids moléculaire moyen d'un contacteur membranaire. Élimination, ou addition d'O₂, N₂ et/ou CO₂ en fonction du mode opératoire e du gazs employé.

Débit maxi 6000 litres/heures. Pssibilité d'adapter nos appareils a vos besoins (configuration, débits...)

Élimination de l'oxygène dissous de 80 à 97 % (en fonction du mode opératoire choisi et du débit de travail).

Le drainage est réalisé à l'aide d'un flux d'azote, d'une extraction sous vides ou d'une combinaison des deux procédés cités.

Pilotage de l'appareil sur PC avec interface de programmation très simple.

Logiciel de gestion via un écran tactile et/ou commandes manuelles.

Mesures et présentations digitales de toutes les variables du process.

Possibilité de visualiser la teneur en oxygène avant et après le traitement grâce à des capteurs spécifiques.

Possibilité de visualiser la température au cours du process.

Possibilité de contrôler et de visualiser la pression au travers de pressostats électroniques, qui contrôlent: le flux d'entrée, le flux de sortie, le niveau du vide d'air et la pression du gaz de drainage.

Contrôle de la pression et du débit de l'apport d'azote, a l'aide d'un fluxostat et d'un électrovanne proportionnelle.

Réglage de la pompe à l'aide d'un variateur de fréquences : niveau du vide et vitesse de rotation..

Systèmes d'alarmes lumineux et sonores. Gestion intégrale des alarmes.

Contrôle des algorithmes via un logiciel SCADA afin d'optimiser le processus. Pilotage à distance via Ethernet.

Stockage et enregistrements des données de l'appareil pour le suivi de la traçabilité.

Oxi_Out

Protege la vida del vino embotellado

Préservez vos vins des effets du temps