



Agatha PRO

Dosificación de Gomasol y Estabichel

INTRODUCCIÓN

La utilización de goma arábiga (Gomasol) en Enología se debe a la estructura particular que posee y que le confiere propiedades excepcionales, disponiendo de un excelente poder estabilizador gracias a su efecto coloidal protector. Además, el empleo de la goma arábiga fomenta una mejora considerable de las características organolépticas de vinos que posean aristas ácidas o tánicas. Por otra parte, la carboximetilcelulosa (Estabichel) es una celulosa esterificada que presenta cargas negativas (al pH del vino) y que permite inhibir la formación de núcleos de cristalización; por lo que es utilizado como método preventivo contra la precipitación tartárica.

CARACTERÍSTICAS

AGATHA PRO es un equipo de última generación para la dosificación precisa de soluciones líquidas en línea. La estructura móvil, sobre la que se soporta el equipo, permite su fácil incorporación/inclusión en la línea de embotellado dispuesta en la bodega. Atendiendo a la naturaleza del producto a dosificar, el equipo se situará antes o después de la microfiltración. El equipo posee una pantalla táctil a través de la cual el usuario procederá a su programación de una forma intuitiva, gracias a su software diseñado específicamente para esta función. El equipo puede montar a elección del usuario, de una a cuatro bombas, en función de los productos a dosificar.

AGATHA PRO dispone de sensores de flujo de producto a adicionar, que aseguran una dosificación precisa y homogénea. Presenta una alarma sonora y luminosa en caso de ausencia de caudal por falta de producto. El equipo tiene la posibilidad de enclavarse a la línea de embotellado, para trabajar de forma sinérgica y detener la línea si existiera alguna anomalía en la adición de producto, de esta manera se garantiza una eficiente dosificación.

AGATHA PRO está equipado con una tubería con caudalímetro que se conecta a la línea de la bodega. En función de la lectura de caudal de vino, el equipo ajusta la adición de producto. La dosificación comienza cuando el sistema detecte caudal y se detiene cuando el movimiento de vino sea nulo.

Mediante un sistema de alarmas sonoras, el usuario conocerá de forma inmediata si el producto a dosificar se ha agotado. La conexión del equipo al producto a dosificar se realiza de manera rápida y sencilla a través de recorridos alimentaria adaptada a las necesidades de cada bodega

ASPECTOS CONSTRUCTIVOS

- Todos sus componentes estructurales fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Totalmente automático y autónomo.
- Rápida y fácil conexión y desconexión a la línea de embotellado.
- Equipo ligero y ágil en su desplazamiento.
- Elementos más sensibles protegidos contra impactos y agentes ambientales. IP 65
- Totalizador de dosis y producto.
- Selector continuo de dosificación.
- Cuadro sinóptico indicador del estado del equipo.
- Sistema de alarmas por falta de producto a dosificar.
- Racorería autorizada para uso alimentario.
- Tensión de trabajo: 230 V.
- Consumo eléctrico: ≈500 W.
- Sistema de purga semiautomático para facilitar el cebado del sistema de dosificación

PESO [kg]	LONGITUD [cm]	ALTURA [cm]	ANCHO [cm]
140	160	80	60

MODO DE TRABAJO

Dosificación en tubería o descargador:

Inyección directa del producto (Gomasol o Estabichel) en la tubería consiguiendo una homogeneización rápida del producto junto con el vino que se dirige a la línea de envasado.

Todos los cálculos para el correcto funcionamiento los realiza el equipo, el usuario solo debe programar las variables de trabajo.