



**SÉCURITÉ
ET FIABILITÉ
MAXIMALES**

Agatha PRO
Liquid dosage in Line

Dosage de Gomasol et d'Estabichel

Introduction

L'utilisation de la gomme arabique (Gomasol) en œnologie est due à la structure particulière qu'elle possède et qui lui confère des propriétés exceptionnelles, offrant un excellent pouvoir stabilisateur grâce à son effet colloïdal protecteur. En plus, l'utilisation de gomme arabique amène une amélioration notable des caractéristiques organoplastiques des vins à accents acides ou tanniques.

Par ailleurs, la carboxyméthylcellulose (Estabichel) est une cellulose estérifiée qui a des charges négatives (au pH du vin) et qui permet d'empêcher la formation de noyaux de cristallisation; c'est pourquoi elle est utilisée comme méthode préventive contre la précipitation tartrique.

Caractéristiques

L'**AGATHA PRO** est un appareil de la toute dernière génération pour le dosage précis de liquides en ligne.

La structure mobile sur laquelle repose l'appareil permet son intégration facile à la ligne d'embouteillage aménagée à même la cave. Selon la nature du produit à doser, l'appareil sera placé avant ou après la microfiltration.

L'appareil possède un écran tactile à travers lequel l'utilisateur effectuera la programmation d'une façon intuitive, grâce à son logiciel spécifiquement conçu pour cela.

L'appareil peut avoir d'une à quatre pompes, selon les produits à doser et selon le choix de l'utilisateur.

L'**AGATHA PRO** possède des capteurs d'alimentation des produits à ajouter, ce qui assure un dosage précis et homogène. Il présente une alarme sonore et lumineuse en cas de manque de produit.

L'appareil a la possibilité d'être inclus dans la ligne d'embouteillage, pour travailler de façon synergique et arrêter la ligne s'il survenait une anomalie avec l'ajout de produit, afin de garantir un dosage efficace.

L'**AGATHA PRO** est équipé d'une tuyauterie avec débitmètre qui se connecte à la ligne de la cave. L'appareil ajuste l'ajout du produit en fonction du débit du vin.

Le dosage démarre lorsque le système détecte un débit et s'arrête lorsqu'il n'y a plus de débit de vin. L'utilisateur sera avisé par un système d'alarmes sonores s'il venait à manquer de produit pour le dosage.

La connexion de l'appareil se fait de façon rapide et facile grâce à des connecteurs alimentaires adaptés aux besoins de chaque cave.

Pompe de dosage

Le dosage se fait à travers une pompe à piston électromécanique de haute précision, faite d'acier inoxydable résistant à la corrosion. La pompe doseuse dispose d'un double contrôle (mécanique et électronique) pour assurer une plus grande précision.

Les pompes sont sujettes aux directives suivantes :

-2006/42/CE-MAC Directive relative aux équipements industriels.

-2014/30/UE-EMC Directive sur la compatibilité électromagnétique.

-2011/65/UE-ROHS Directive du parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans des appareils électriques ou électroniques.

Les pompes électromécaniques, incluant leurs pièces de remplacement et accessoires, sont fabriquées selon les exigences de la directive 2011/65/UE, annexe II.

Les appareils **AGATHA PRO** peuvent être adaptés aux besoins de dosage de chaque cave.

Aspects constructifs

- Tous ses composants structurels sont fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Il est totalement automatique et autonome.
- Il est facile à connecter et à déconnecter de la ligne d'embouteillage.
- C'est un appareil léger et facile à déplacer.
- Les éléments les plus fragiles sont protégés contre les impacts et les agents environnementaux. IP 65
- Il a un totalisateur de dose et de produit.
- Il a un sélecteur continu de dosage.
- Un tableau synoptique indique l'état de l'équipement.
- Un système d'alarme en cas de manque de produits à doser.
- Une tuyauterie autorisée pour utilisation alimentaire.
- Tension de travail : 230 V.
- Consommation électrique : ≈500 W.
- Un système de purge automatique pour faciliter le démarrage du système de dosage

Dimensions

Agatha PRO

Longueur[cm]	160
Largeur[cm]	60
Poids[kg]	140
Hauteur[cm]	80

Méthode de travail

Dosage en tuyauterie :

Injection directe du produit (**Gomasol ou Estabiciel**) dans la tuyauterie menant à une homogénéisation rapide du produit avec le vin qui se dirige à la ligne d'embouteillage.

Tous les calculs pour le bon fonctionnement sont faits par l'appareil, l'utilisateur ne doit que programmer les variables du travail.