



Agatha PRO

Dosaggio di Gomasol ed Estabichel

INTRODUZIONE

L'utilizzo della gomma arabica (Gomasol) in enologia è dovuto alla sua particolare struttura che le conferisce proprietà eccezionali, con un eccellente potere stabilizzante grazie al suo effetto colloidale protettivo. Inoltre, l'impiego della gomma arabica favorisce un notevole miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei vini che presentano note acide o tanniche. D'altra parte, la carbossimetilcellulosa (Estabichel) è una cellulosa esterificata che presenta cariche negative (al pH del vino) e che permette di inibire la formazione di nuclei di cristallizzazione; per questo viene utilizzata come metodo preventivo contro la precipitazione tartarica.

CARATTERISTICHE

AGATHA PRO è un'apparecchiatura di ultima generazione per il dosaggio preciso di soluzioni liquide in linea. La struttura mobile su cui poggia l'apparecchiatura ne consente la facile integrazione nella linea di imbottigliamento presente in cantina. A seconda della natura del prodotto da dosare, l'apparecchiatura verrà posizionata prima o dopo la microfiltrazione. L'apparecchiatura è dotata di un touchscreen attraverso il quale l'utente potrà procedere alla sua programmazione in modo intuitivo, grazie al software progettato specificamente per questa funzione. L'apparecchiatura può essere equipaggiata, a scelta dell'utente, da una a quattro pompe, a seconda dei prodotti da dosare.

AGATHA PRO dispone di sensori di flusso del prodotto da aggiungere, che assicurano un dosaggio preciso e omogeneo. È dotata di un allarme acustico e luminoso in caso di assenza di flusso dovuta a mancanza di prodotto.

L'apparecchiatura può essere integrata nella linea di imbottigliamento per lavorare in modo sinergico e arrestare la linea in caso di anomalie nell'aggiunta del prodotto, garantendo così un dosaggio efficiente.

AGATHA PRO è dotata di una tubazione con flussometro che si collega alla linea della cantina. In base alla lettura della portata del vino, l'apparecchiatura regola l'aggiunta del prodotto. Il dosaggio inizia quando il sistema rileva la portata e si arresta quando il flusso del vino è nullo.

Grazie a un sistema di allarmi acustici, l'utente viene immediatamente informato se il prodotto da dosare è esaurito. Il collegamento dell'apparecchiatura al prodotto da dosare avviene in modo rapido e semplice tramite tubazioni alimentari adattate alle esigenze di ogni cantina

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Tutti i componenti strutturali sono realizzati in acciaio inossidabile AISI-304.
- Completamente automatico e autonomo.
- Collegamento e scollegamento rapido e facile alla linea di imbottigliamento.
- Apparecchiatura leggera e maneggevole.
- Elementi più sensibili protetti da urti e agenti atmosferici. IP 65
- Contatore di dosi e prodotto.
- Selettore continuo di dosaggio.
- Quadro sinottico indicatore dello stato dell'apparecchiatura.
- Sistema di allarme in caso di mancanza del prodotto da dosare.
- Raccordi omologati per uso alimentare.
- Tensione di esercizio: 230 V.
- Consumo elettrico: ≈500 W.
- Sistema di spurgo semiautomatico per facilitare l'adescamento del sistema di dosaggio

PESO [kg]	LUNGHEZZA [cm]	ALTEZZA [cm]	LARGHEZZA [cm]
140	160	80	60

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Dosaggio in tubazione o scaricatore:

Iniezione diretta del prodotto (Gomasol o Estabichel) nella tubazione, ottenendo una rapida omogeneizzazione del prodotto insieme al vino che viene convogliato alla linea di imbottigliamento.

Tutti i calcoli per il corretto funzionamento vengono effettuati dall'apparecchiatura; l'utente deve solo programmare le variabili di lavoro.