

OXYFRITTE

PRINCIPE

Comme la canne Oxyferm, Oxyfritté permet de réaliser un ajout maîtrisé d'oxygène par aération lors de la fermentation pour accélérer sa vitesse finale.

La mise en œuvre est légèrement différente puisque l'on introduit le fritté par le dessus de la cuve ; cela permet de s'affranchir du problème du type de vanne.

DESCRIPTION DU MATERIEL

OXYFRITTE (code article 04060250) comprend :

- un diffuseur en inox créant de fines bulles pour assurer le meilleur rendement de transfert
- une tuyauterie souple (long 10 m) reliant le diffuseur et le débit-mètre
- un lest de 500 g en inox permettant de descendre le fritté jusqu'au fond de la cuve.

L'ensemble est livré avec un abaque permettant de déterminer le temps d'ajout et le débit en fonction des conditions (volume, géométrie de la cuve).

Il faut prévoir l'achat :

- d'un détendeur-débitmètre (code article 04060300) en cas d'utilisation d'une bouteille d'oxygène
- d'un débit-litre air (code article 04060301) et d'un filtre à air (code article 04060310) en cas de l'utilisation d'un compresseur d'air

UTILISATION

- Aération des moûts en fermentation (air ou oxygène)
- Décarbonation des vins (azote)

MAINTENANCE

Après chaque utilisation, rincer le fritté en le plongeant dans un seau d'eau pendant quelques minutes afin de débarrasser le fritté des impuretés éventuelles.

Une fois par semaine, nettoyer le fritté dans une solution alcalin-chloré à 1% pendant une heure.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.