



INFUSEUR DYNAMIQUE



La solution
pour gérer les vinifications
et les élevages technologiques



Le système Infuseur Dynamique a été créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage des vins.

En effet, lors d'une utilisation classique, la diffusion des composés du bois n'est pas optimale.

Grâce au brassage et aux remontages automatisés effectués par ce système, les temps de contact sont maîtrisés de façon précise et dynamique pour obtenir un profil organoleptique ciblé.

LES AVANTAGES DU SYSTÈME D'INFUSION

Plus grande facilité d'utilisation

- La cuve pilote peut être remplie et vidée de l'extérieur. Pas besoin d'installer les filets d'infusion à l'intérieur de la cuve de vin à traiter
- Le système de vidange favorise, grâce aux hélices d'homogénéisation, la sortie des produits alternatifs déjà extraits

Meilleure utilisation des alternatifs

- Gestion des cinétiques d'extraction du bois par batch ou en continu
- Le système d'homogénéisation permet une extraction plus efficace et plus performante des alternatifs

Possibilité de gérer les cinétiques extractives

- La gestion de la vitesse de recirculation du vin permet d'accélérer ou de ralentir les cinétiques extractives
- La création des cycles de pause et de travail de la pompe et du système d'homogénéisation permet de maîtriser les processus
- Préparation des vins très concentrés dits « médecins »



Réduction des phénomènes oxydatifs

- La possibilité d'inertier par un gaz (N_2/CO_2) favorise l'élimination de l'air
- Le système d'inertage pendant le remplissage automatique de la cuve permet également de limiter le contact de l'air avec le vin

Cycles totalement automatiques

La programmation de tous les paramètres de contrôle, sur base hebdomadaire ou mensuelle, permet d'établir des processus d'extraction totalement automatisés qui rendent le traitement répétable et sous contrôle de l'utilisateur

Gestion de l'apport d'oxygène

- L'unité d'oxygénation embarquée favorise le contrôle des procédés de polymérisation et d'intégration des mélanges extraits du bois
- L'ajout, en phase de recirculation lente, permet une meilleure homogénéisation et un transfert optimal de l'oxygène à l'intérieur de la cuve pendant le traitement

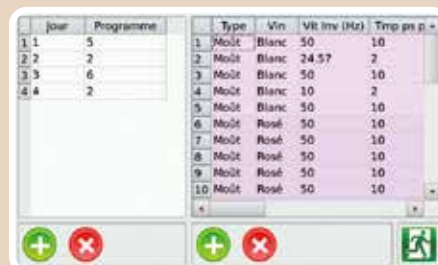
FONCTIONNALITÉS LOGICIEL

VISUALISATION ET CONTRÔLE DES PARAMÈTRES DE TRAVAIL

FONCTIONS DE PRÉLAVAGE A L'AZOTE, REMPLISSAGE, VIDANGE

GESTION DES OPÉRATIONS AVEC POSSIBILITÉ DE PROGRAMMER DES RECETTES DE TRAVAIL, GESTION DES COMMANDES MANUELLES

VISUALISATION DES ALARMES ET INTERRUPTION DE L'OPÉRATION EN COURS EN CAS D'ALARME



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité cuve :	1100 - 2000 L
Alimentation :	380 V
Alimentation N ₂ :	6 bars
Alimentation O ₂ :	5 bars
Tableau de commande en inox avec écran tactile 7" en couleurs FR/IT/ENG	
Quantité de copeaux travaillée :	150 - 450 kg copeaux 120 - 300 kg Microstave-Cube-Domino
Volume minimum de vin à traiter :	100 - 300 hL
Volume maximum de vin à traiter :	1500 - 4000 hL
Micro-Oxygénateur :	Micro-oxygénation / macro-oxygénation
Débitmètre :	Electromagnétique pour la détermination du débit et des dynamiques d'extraction
Sonde de température :	Nécessaire pour le contrôle des cinétiques extractives
Sonde de pression :	Nécessaire pour gérer le travail en toute sécurité
Dimensions :	hauteur 225 ou 240 cm base 145 x 142 cm ou 180 x 180 cm
Trois portes avec fin de course de sécurité	
Soupapes manuelles et automatiques	
Système de soupapes de sécurité	