MARTIN VIALATTE

INFUSEUR DYNAMIQUE

A solução

para gerir os processos de vinificação
e o envelhecimento tecnológico

VANTAGENS DO SISTEMA DE INFUSÃO

Utilização mais fácil

- A cuba piloto pode encher-se e esvaziar-se do exterior. Não há necessidade de instalar as redes de infusão no interior da cuba de vinho a tratar
- Graças às hélices homogeneizadoras, o sistema de esvaziamento facilita a saída dos produtos alternativos já extraídos

Melhor utilização dos alternativos

- Gestão da cinética de extração da madeira, em modo ou contínuo ou em lotes
- O sistema de homogeneização permite uma extração mais eficiente e eficaz dos alternativos

Possibilidade de gerir a cinética de extração

- A gestão da velocidade de recirculação do vinho permite acelerar ou abrandar a cinética de extração
- A criação de ciclos de pausas e de trabalho da bomba e do sistema de homogeneização permite controlar os processos
- Preparação de vinhos altamente concentrados, conhecidos como «médicos»

O sistema Infusor Dinâmico foi criado para melhorar a extração de produtos alternativos durante o envelhecimento dos vinhos.

Na verdade, no uso convencional, a difusão dos compostos de madeira não é ideal.

Graças à brassagem e às remontagens automatizadas realizadas por este sistema, os tempos de contacto são controlados de forma precisa e dinâmica para obter um perfil organolético direcionado.

Redução dos fenómenos de oxidação

- A possibilidade de inertização com um gás (N_2/CO_2) favorece a eliminação do ar
- O sistema de inertização durante o enchimento automático da cuba permite ainda limitar o contacto do ar com o vinho

Ciclos totalmente automáticos

A programação de todos os parâmetros de controlo, de forma semanal ou mensal, permite estabelecer processos de extração totalmente automatizados que tornam o tratamento repetível e sob o controlo do utilizador

Gestão da adição de oxigénio

- A unidade de oxigenação incorporada promove o controlo dos processos de polimerização e de integração das misturas extraídas da madeira
- A adição na fase de recirculação lenta permite melhor homogeneização e uma transferência ideal de oxigénio no interior da cuba durante o tratamento

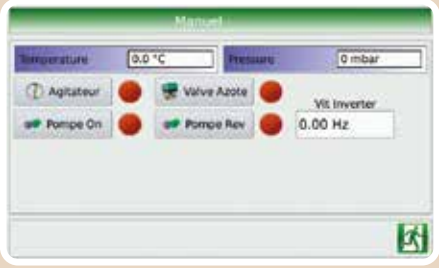
FUNCIONALIDADES DO SOFTWARE

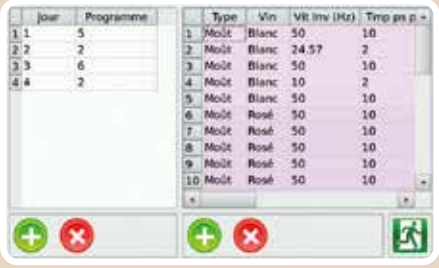
VISUALIZAÇÃO E CONTROLO DOS PARÂMETROS DE TRABALHO

FUNÇÕES DE PRÉ-LAVAGEM A AZOTO, ENCHIMENTO, ESVAZIAMENTO

GESTÃO DE OPERAÇÕES COM POSSIBILIDADE DE PROGRAMAÇÃO DE RECEITAS DE TRABALHO, GESTÃO COMANDOS MANUAIS

VISUALIZAÇÃO DE ALARMES E INTERRUPÇÃO DA OPERAÇÃO EM CURSO EM CASO DE ALARME





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidade da cuba:	1100 - 2000 L
Alimentação:	380 V
Alimentação N_2:	6 bars
Fornecimento O_2:	5 bars
Painel de controlo em aço inoxidável com ecrã táctil a cores de 7” FR/IT/ENG	
Quantidade de aparas processadas:	150 - 450 kg copeaux 120 - 300 kg Microstave-Cube-Domino
Volume mínimo de vinho a tratar:	100 - 300 hL
Volume máximo de vinho a tratar:	1500 - 4000 hL
Micro-Oxigenador:	Micro-oxygénation / macro-oxygénation
Medidor de caudal:	Electromagnétique pour la détermination du débit et des dynamiques d’extraction
Sonda de temperatura:	Nécessaire pour le contrôle des cinétiques extractives
Sonda de pressão:	Nécessaire pour gérer le travail en toute sécurité
Dimensões:	Altura: 225 ou 240 cm Base: 145 x 142 cm ou 180 x 180 cm
Três portas com fim de curso de segurança	
Válvulas manuais ou automáticas	
Sistema de válvula de segurança	

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

martinvialatte.com