

MICRO/MACROOXYGÉNATION

L'influence de l'oxygène dans le vin est bien connue depuis longtemps. L'absorption d'O₂ a lieu par exemple dans les vins rouges durant le procédé de fermentation du moût, ou lors de l'élevage du vin en barrique traditionnelle dont les douelles de chêne permettent à l'oxygène d'être diffusé petit à petit.

Aujourd'hui, beaucoup d'entreprises utilisent pour leur production de plus en plus de cuves étanches en acier inoxydable ou en fibre qui empêchent, pour une grande part, l'absorption naturelle d'oxygène. C'est pourquoi des efforts ont été accomplis pour trouver les mêmes effets (activation des levures, produit à maturité et contrôle des tannins) par adjonction maîtrisée d'oxygène. On peut définir la micro / macro oxygénation comme une addition continue maîtrisée d'oxygène à divers stades au cours du procédé de vinification.

Micro Oxygénation

Avec la micro oxygénation, le vin en fermentation reçoit durant une longue période (p. ex. : 2 à 3 mois) constamment, une très petite quantité d'oxygène (0,5 à 6 mg/litre/mois). La micro oxygénation est principalement utilisée pour le vin rouge, après la fermentation malolactique. La quantité d'oxygène injectée correspond approximativement à la quantité d'oxygène reçue lors d'un élevage en barrique bois. Les objectifs de la micro oxygénation sont la stabilisation de la couleur et l'amélioration de l'évolution des tannins (affinage des agents tanniques). Les vins rouges se bonifient en souplesse et en rondeur.

Macro Oxygénation

L'injection directe d'oxygène pendant et vers la fin du processus de fermentation alcoolique, mais avant la fermentation malolactique, est appelée macro oxygénation. Contrairement à la micro oxygénation, la macro oxygénation permet une injection d'oxygène plus importante (de l'ordre de 2 à 6 mg/litre/jour) pendant une courte période. Ce procédé est aussi bien utilisé pour les vins rouges que blancs afin de réduire les phénols.

La macro oxygénation des moûts de raisins ou des brassins de bière en début de fermentation favorise le développement des levures pour une fermentation optimale, et complète.

TYPE DE BOISSON



PRODUITS

Notre gamme de produits QUANTOR-KREYER propose trois possibilités pour l'injection maîtrisée d'oxygène:

- **Version BUS - BU Oxygène 'OxyBus'**
Installation fixe, faisant partie d'une installation VinInfo. Une BU Oxygène par cuve - traitement d'un nombre illimité de cuves, gestion par logiciel.
- **OxyBox**
Armoire étanche, centralisée, disponible en acier peint et en acier inoxydable, montage mural. Chaque armoire peut traiter jusqu'à 16 cuves, mais une quantité illimitée d'armoires peut être installée. Gestion par logiciel possible, en option.
- **Opération spécifique:**
Chaque BU Oxygène ou chaque module de l'OxyBox (16 au maximum) peut traiter une seule cuve, de manière individuelle indépendamment des autres cuves micro ou macro oxygénées.
- **OxyBoy & OxyMan**
Solution indépendante, mobile et portable, pour le traitement d'une cuve individuelle.



ACCESSOIRES

- Kit température (sonde de température) - pour OxyBoy / OxyMan
- Diffuseur en acier inoxydable pour le dosage précis de l'O₂
- Tube gaz pour l'ajout d'O₂ dans de cuves de grand volume
- Tuyau en plastique pour oxygène
- Réducteur de pression pour installation Bus