

Mobiler Sauerstoffmanager

## OXYBOY & OXYMAN



### UMGEBUNGSTEMPERATUREN

von 0°C bis +50°C

### BESCHREIBUNG

**OxyBoy** und **OxyMan** sind mobile, tragbare Geräte in einem spritzwassergeschützten Edelstahlgehäuse mit Aufhängehaken. Sie dienen zur Sauerstoffbegasung von Maische, Most bzw. Wein und können sowohl für die Mikro- als auch für die Makro-Oxygenation verwendet werden

Der **OxyBoy** kann geringere Mengen an Sauerstoff dosieren (max. Durchfluss 30 nccm / Minute \*), ist aber dafür im Minimalbereich sehr präzise. Der **OxyBoy** wird daher bevorzugt verwendet, wenn der Fokus auf der Mikro-Oxygenation liegt oder auf der Makro-Oxygenation in kleinen Tanks.

Der **OxyMan** hingegen kann durch sein größeres Dosierelement im Vergleich zum OxyBoy die 6.66-fache Sauerstoffmenge regeln (max. Durchfluss 200 nccm / Minute \*), ist dadurch aber im Minimalbereich nicht so präzise wie der OxyBoy. Somit ist der **OxyMan** optimal für die Makro-Oxygenation, oder für die Mikro-Oxygenation in größeren Gebinden.

**OxyBoy** und **OxyMan** sind mit hochsensiblen Sensoren ausgestattet und sind dadurch unabhängig von Eingangs- und Ausgangsdruck (Höhe der Wein- oder Maischesäule). Sie reagieren selbständig und kontinuierlich auf etwaige Änderungen der Umgebungsbedingungen. Durch selbständiges Kalibrieren beim Einschalten, durch Temperaturkompensation und durch die eingesetzte Mikroprozessortechnologie bieten beide Modelle höchste Präzision und Langzeitstabilität bei der Dosierung der Sauerstoffmenge.

\* Das Gasvolumen ist druck- und temperaturabhängig. Das angegebene Volumen in nccm bezieht sich auf einen Druck von 1.013,25 mBar and auf eine Temperatur von 0°C.

Technische Änderungen vorbehalten.

### MERKMALE

- Unabhängige Einzeltankgeräte, tragbar, mit Aufhängehaken zur einfachen Befestigung und Abnahme
- Spritzwassergeschütztes Edelstahlgehäuse (IP65)
- Integrierter Druckminderer (von 5 bar bis 1,5 bar)
- Einfache Bedienung, beleuchtetes Display, klare Menüführung, verschiedene Bediensprachen

### FEATURES

#### **OxyBoy - Stoßbelüftung, Cliquage<sup>1</sup>:**

Der OxyBoy kann auf Wunsch zusätzlich mit der Option 'Stoßbelüftung' (sogenannte 'Cliquage') ausgestattet werden. Hiermit kann für kurze Zeiträume unter Umgehung der internen Mengemessung eine größtmögliche Sauerstoffmenge in die Maische eingebracht werden. Solch ein Sauerstoffstoß zu Beginn der Vergärung hat einen ähnlichen Effekt wie die Makro-Oxygenation.

#### **OxyBoy & OxyMan - Temperaturbereiche:**

OxyBoy und OxyMan sind für die Temperaturmessung vorbereitet, d.h. es kann ein Temperaturbereich festgelegt werden, innerhalb dessen der Sauerstoff zudosiert werden soll (Kit Temperaturmessung zusätzlich benötigt). Die Sauerstoffzugabe erfolgt also nur bei optimalen Bedingungen, um die bestmögliche Wirkung auf Wein und Bier zu erzielen. Außerdem dient die Festlegung von Temperaturgrenzen als Sicherheitsmechanismus.

#### **OxyBoy & OxyMan - Timer-Funktion:**

Die Timer-Funktion erspart dem Winzer eine manuelle Eingabe der Dosierzeiten. Die Mikrooxygenation kann für bis zu drei Monate im Voraus programmiert werden, der Nutzer muss nicht daran denken, die Dosierung wieder zu beenden. Ein integrierter quartzgenauer Timer (Einstellbereich: 1 Minute bis 100 Tage) verhindert eine irrtümliche Überdosierung durch automatisches Abschalten der Begasung nach Timerablauf.