

MICRO/MACRO OXIGENACIÓN

La influencia del oxígeno en el mosto y la fermentación es bien conocida por los enólogos hace decenios. La absorción de oxígeno tiene lugar durante la fermentación en depósitos abiertos, o bien durante su envejecimiento en barrica, que permite al oxígeno dosificarse muy lentamente en el vino.

En la actualidad, el uso de depósitos isobáricos es cada vez más popular, o bien depósitos plásticos que evitan la absorción natural del oxígeno. Diversos métodos de elaboración se completan con una fase de adición artificial del oxígeno, que puede ser dosificado con objeto de reactivar y afirmar la actividad de las levaduras durante la fermentación alcohólica, incrementar la madurez del vino, enlace de taninos y antocianos libres, evitando la excesiva proliferación de compuestos azufrados y ensalzando los aromas del vino.

Micro-Oxigenación

Durante la Micro-oxigenación, el vino recibe una dosis muy pequeña de gas, concretamente de 0,5 a 6,0 mg por litro al mes. La micro-oxigenación se utiliza principalmente en vinos tintos, después de la fermentación maloláctica, con objeto de imitar el envejecimiento en barrica, aportando al producto cantidades similares de oxígeno que las aportadas por la madera. Los efectos del tratamiento pueden ser variados y distintos, desde la estabilización del color y afinado y reducción de compuestos azufrados, entre otros. Los vinos tintos se vuelven más cremosos y redondos.

Macro-Oxigenación

La dosificación directa de oxígeno durante (y después) de la fermentación alcohólica y antes de la maloláctica, recibe el nombre de Macro-Oxigenación. Al contrario que en la micro-oxigenación, la macro-oxigenación supone la dosificación de grandes cantidades de oxígeno (Entre 2 y 6 mg de oxígeno por litro y día) en un corto período de tiempo. Este proceso se da tanto en vinos tintos como blancos, con objeto de reducir los fenoles.

La Macro-Oxigenación durante el comienzo de la fermentación alcohólica, contribuye a la multiplicación y fortalecimiento de las levaduras, haciendo más fácil que se complete la fermentación sin paradas y con seguridad – no solo en el vino, también en la cerveza.

APLICACIONES



PRODUCTOS

Tres opciones configurables dentro de nuestra gama, le permiten elegir la mejor solución para su bodega:

• VinInfo - VinInfoBU Oxigen

Nuestros dosificadores VinInfo BU Oxigen son parte importante de nuestras instalaciones de control y programación VinInfo. Instalada una VinInfo BU Oxigen en cada tanque, el sistema podrá programar la adición de oxígeno en cuantos depósitos desee.

• OxyBox

Cuadro de control de la dosificación estanco al agua, para montaje mural. Disponible en acero estándar o Inoxidable. Cada cuadro puede controlar hasta 16 depósitos. Se pueden instalar todas las unidades OxyBox que precise, y también programar la dosificación con nuestro software VinInfo.

→ Operativa independiente:

Tanto nuestras BU Oxygen, como nuestros cuadros OxyBox, permiten dar tratamientos distintos a cada depósito, de forma completamente independiente. También se puede micro y macro oxigenar en distintos tanques de forma simultánea.

• OxyBoy & OxyMan

Son equipos de dosificación para un solo depósito. Fácilmente desplazables de un depósito a otro.

ACCESORIOS

- Kit sensor de temperatura- para Oxyboy/OxyMan
- Difusores de acero inox para mayor precisión
- Tubería de dosificación para taques de gran tamaño
- Manguera plástica para oxígeno
- Reductor de presión para programar la dosificación con VinInfo



WTG-QUANTOR GMBH

Europa-Allee 53 D-54343 Föhren

Tel: +49 (0)6502 999 95-0

Fax: +49 (0)6502 999 95-75

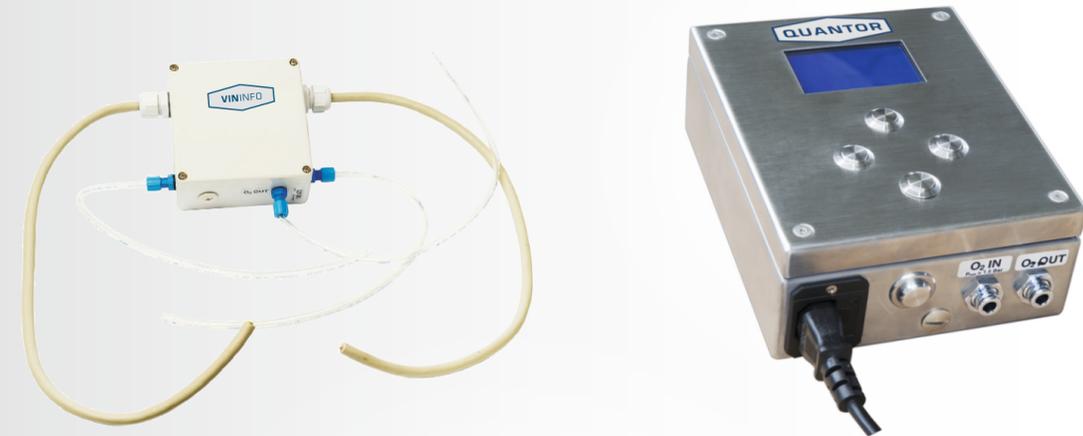
info@quantor.technology

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



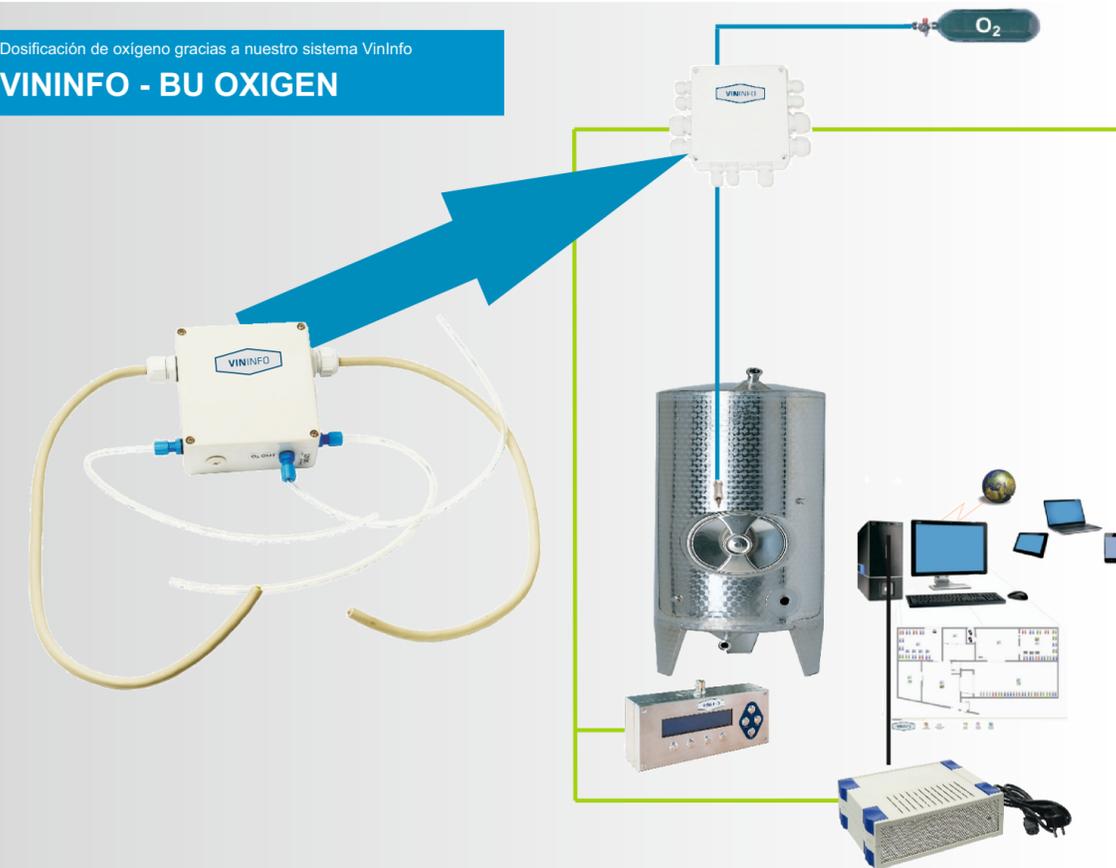
DOSIFICACIÓN DE OXÍGENO



TRES POSIBLES CONFIGURACIONES!

Dosificación de oxígeno gracias a nuestro sistema VinInfo

VININFO - BU OXIGEN



RANGO DE TEMPERATURA AMBIENTE

de 0°C a +50°C

Para una instalación permanente, recomendamos nuestra versión BUS compatible con el sistema **VinInfo**. Las unidades básicas BU Oxigen, se instalan junto a cada depósito, y controlan la dosificación en cada uno de ellos. Las unidades BU Oxigen, como cualquier otro componente del sistema **VinInfo**, se operan a través del Terminal o del software **VinInfo**, instalado en su servidor.

Las BU Oxigen controlan cantidades muy precisas de oxígeno, haciendo sencilla la elección de la dosificación, así como la duración de la misma. Gracias a la memoria del sistema **VinInfo**, los tratamientos pueden repetirse fácilmente, dosificando la misma cantidad y tiempo prefijadas, incluso después de varios años. Como todos los **VinInfo**, éste sistema se puede programar a distancia, gracias a las aplicaciones informáticas remotas.

Puede ampliar su instalación **VinInfo** cuando lo precise, incluyendo esta tecnología en cualquier momento.

Las especificaciones técnicas sujetas a cambios sin previo aviso.

CARACTERÍSTICAS

- Instalación fija como parte del sistema VinInfo
- Una unidad BU Oxigen por depósito - para un número ilimitado de depósitos
- Un reductor de presión por instalación, evita daños en el sistema

FUNCIONES

Límites de Temperatura:

La función de medición de temperatura está integrada en la BU Oxigen. Ésto permite seleccionar un rango de temperaturas para el tratamiento, en combinación con el sensor de temperatura opcional. De ésta forma, la dosificación se produce en condiciones ideales, consiguiendo el mejor efecto en el vino o cerveza, y además sirve de factor de seguridad en el proceso de oxigenación.

Temporizador:

Permite al enólogo la programación previa del proceso de oxigenación. La Micro-Oxigenación puede programarse con hasta tres meses de antelación, gracias al software VinInfo opcional.

Cuadro de Dosificación de Oxígeno

OXYBOX



RANGO DE TEMPERATURA AMBIENTE

de 0°C a +50°C

La central de dosificación de oxígeno **OxyBox** está concebida para la adición de oxígeno en forma de gas, tanto al vino y mosto, como a la cerveza.

El **OxyBox** se instala en la pared de la bodega. Su cuadro estanco está disponible en dos versiones: acero tratado o acero inoxidable. Puede incorporar hasta 16 dosificadores o módulos de oxigenación, que pueden trabajar de forma simultánea e independiente. El número de cuadros a instalar es ilimitado.

OxyBox equipa sensores de precisión, desarrollados para la tecnología médica, de forma que la dosificación no se ve influenciada por la presión debida a la altura del mosto o vino.

El **OxyBox** se puede controlar opcionalmente con nuestro software **VinInfo**, facilitando aún más la programación del proceso. A su vez, el sistema **VinInfo** puede ser operado fácilmente gracias a las aplicaciones de control remoto informático.

Las especificaciones técnicas sujetas a cambios sin previo aviso.

Oxigenador Portátil

OXYBOY & OXYMAN



RANGO DE TEMPERATURA AMBIENTE

de 0°C a +50°C

Los modelos **OxyBoy** y **OxyMan** son portátiles y tienen una caja de acero inoxidable con un grado de impermeabilidad muy alto (Ip65). Está diseñados para la aplicación de oxígeno al mosto, vino o cerveza, en procesos de Micro- y Macro-Oxigenación.

El modelo **OxyBoy** puede añadir cantidades más pequeñas de oxígeno, pero también de una forma extremadamente precisa. El **OxyBoy** es perfecto para Micro-Oxigenación, y para Macro-Oxigenación de depósitos más pequeños.

El caudal máximo del **OxyMan** permite dosificar 6.66 veces más oxígeno que el OxyBoy. El **OxyMan** es también ideal para Macro-Oxigenación en depósitos de gran capacidad, o Micro-Oxigenación en depósitos más grandes.

El **OxyBoy** y **OxyMan** están equipados con sensores de precisión médica, gracias a lo cual la dosificación de oxígeno no se ve alterada por las condiciones ambientales, ya sea presión (altura del depósito) o temperatura. De ésta forma ofrecen una gran estabilidad en el suministro de oxígeno y una gran precisión. Ésto está garantizado por la calibración automática cada vez que el equipo se inicia, el sensor de temperatura, y el microprocesador de tecnología médica.

* El volumen del gas depende de las condiciones de presión y temperatura. Los volúmenes citados en nccm, están referidos a una presión de 1.013,25 mBar, y una temperatura de 0°C.

Las especificaciones técnicas sujetas a cambios sin previo aviso.

CARACTERÍSTICAS

- Para depósitos independientes, portátil y fácilmente desplazable
- Caja estanca (IP65) de acero Inoxidable
- Reductor de presión integrado (de 5 a 1,5 bar)
- Manejo sencillo, display tipo LED, botones de configuración personalizable, varios idiomas disponibles

FUNCIONES

OxyBoy - Cliquage:

El OxyBoy puede incorporar la función Cliquage, que consiste en la adición de una gran cantidad de oxígeno al mosto, durante un período corto de tiempo. Ésta opción anula la programación de precisión habitual del equipo, para permitir el paso de un máximo caudal en poco tiempo.

OxyBoy & OxyMan - Límites de Temperatura:

La función de medición de temperatura está integrada en la BU Oxigen. Ésto permite seleccionar un rango de temperaturas para el tratamiento, en combinación con el sensor de temperatura opcional. De ésta forma, la dosificación se produce en condiciones ideales, consiguiendo el mejor efecto en el vino o cerveza, y además sirve de factor de seguridad en el proceso de oxigenación.

OxyBoy & OxyMan - Temporizador:

Permite al enólogo la programación previa del proceso de oxigenación. La Micro-Oxigenación puede programarse con hasta tres meses de antelación, gracias al software VinInfo opcional. Los OxyBoy y OxyMan e llevan un reloj de cuarzo (desviación de 1 minuto cada 100 días), que asegura la máxima exactitud incluso después de que el equipo se apague con el temporizador programado.