

# Vin O<sub>2</sub>

PER LA MACRO- E MICRO- OSSIGENAZIONE



EVERINTEC

Il rapporto tra vino e ossigeno è forse l'argomento più discusso e controverso nell'enologia moderna: nelle diverse fasi della sua evoluzione il vino richiede ossigeno in dosi variabili, per tale ragione è necessario controllarne l'apporto con una tecnica affidabile e precisa e apparecchiature altrettanto sicure.



# I vantaggi della **macro-** e **micro-** ossigenazione

L'uso ragionato di questa tecnica enologica contribuisce positivamente sull'equilibrio organolettico e sulla stabilità del vino permettendo di:

## Attivare

la biomassa e consentire il regolare svolgimento della fermentazione alcolica

## Stabilizzare

il colore e ammorbidire i tannini riducendo l'erbaceo

## Prevenire

gli stati di riduzione

## Ottimizzare

l'espressione aromatica e gestire l'affinamento "sur lies"

## Valorizzare

le prestazioni delle nostre soluzioni enologiche



IL SISTEMA **VinO<sub>2</sub>** SI DIFFERENZIA DA TUTTI I SISTEMI ATTUALMENTE IN COMMERCIO PERCHÉ NON UTILIZZA CAMERE DI DOSAGGIO MA UN FLUSSIMETRO E SENSORI CHE MISURANO IN TEMPO REALE LA PORTATA DI GAS.

**La gestione del dosatore non è più meccanica ma elettronica e controllata da un potente microprocessore ed un software che effettuano i calcoli e le regolazioni necessari per il mantenimento della portata in peso di ossigeno al valore desiderato.**

## I vantaggi di **VinO<sub>2</sub>**



**L'erogazione è regolata in peso/volume** e il sistema ne garantisce una precisione tale che ha un passo di dosatura di **0,1 mg/l/mese** su **20 hl** come dose minima (*che consente dunque di apportare 1 mg/l/mese su una barrique*) e **9 mg/l su 500 hl** (*una portata massima di flusso di 500 g/giorno*).

**Autocompensazione immediata delle variazioni di pressione:** il sistema si adatta automaticamente a variazioni di pressione in uscita (dovuta all'intasamento dell'erogatore o alla diversa pressione atmosferica) e in entrata, variando la portata in volume del gas per mantenere costante la portata in peso.

**Riduzione degli elementi meccanici nel sistema:** tutto il sistema dosatore di ogni uscita sta su una scheda da **PLC** che ne consente la facile rimozione o esclusione in caso di guasto non compromettendo l'uso delle altre uscite.

**Interfacciabilità con un PC:** i modelli a touch-screen di **VinO<sub>2</sub>** sono interfacciabili con un PC per la gestione diretta del **macro-micro-ossigenatore** e dei dati tramite un software dedicato.

**La pressione di lavoro è minima:** il sistema calcola il flusso in base alle variabili affinché l'erogazione avvenga alla pressione minima necessaria, in modo da minimizzare il diametro delle bolle e massimizzare il rendimento dell'ossigenazione.

## Quale **VinO<sub>2</sub>** ?

Per soddisfare tutte le esigenze si può scegliere tra il modello **VinO<sub>2</sub>** a singola uscita o modelli con gestione a pannello "**Touch screen**" da 5, 10, 20 e 30 uscite, con la possibilità di personalizzare e/o integrare con elementi dosatori aggiuntivi.

Dalle esperienze pluriennali maturate e con la sperimentazione scientifica intrapresa con la nascita di **EVERINTEC** proponiamo un supporto tecnico per l'uso di questa tecnica enologica in abbinamento alle soluzioni enologiche dedicate all'elaborazione e all'affinamento dei vini.

[www.everintec.it](http://www.everintec.it)



**EVERINTEC**

**EVER** s.r.l. Via Pacinotti, 37 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY tel. +39 0421 200 455 r.a. fax +39 0421 200 460 e-mail: [info@everintec.it](mailto:info@everintec.it)

Unità locali:  
San Giovanni Lupatoto (VR) ITALY tel. +39 045 8751245 fax +39 045 8751247

