



IMPIANTI PER LA GESTIONE GAS

Equilibrio2®

SISTEMA PER LA REGOLAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO



*PRECISIONE, FLESSIBILITÀ E SEMPLICITÀ
NELLA GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO
IN TEMPO REALE.*

Equilibrio2® è basato su un'avanzata tecnologia a membrana, progettata per la precisa regolazione dei gas disciolti nei vini. Il know-how dei nostri tecnici, applicato ad oltre 150 impianti già installati, garantisce ottimi risultati fin dal primo utilizzo.

APPLICAZIONI IN ENOLOGIA

Tutti gli impianti Equilibrio2® sono adatti per la lavorazione di vini fermi, frizzanti e spumanti e per la gasatura di bevande a base vino. La gestione dell'impianto è semplificata da un software intuitivo per l'operatore, nel quale sono inserite numerose opzioni preimpostate e la possibilità di personalizzare ricette secondo le esigenze dell'utilizzatore finale.

IL TUO MIGLIOR ALLEATO PER VINI PIÙ SOSTENIBILI

Il mercato richiede sempre più vini longevi che rispettino il territorio, con una forte tendenza alla riduzione dei solfiti e di un utilizzo minimale di coadiuvanti. Questo è possibile ottimizzando l'equilibrio dei gas disciolti nel vino.





MODELLO

PORTATA NOMINALE

(hl/h)

EQ 10.60 SA*	10 - 60
EQ 10.120 SA*	10 - 120
EQ 20.120 AUTO	20 - 120
EQ 20.120 AUTO CIP	20 - 120
EQ 20.240 AUTO CIP	20 - 240
EQ 30.500 AUTO CIP	30 - 500
EQ 30.1000 AUTO CIP	30 - 1.000
EQ 50.2000 AUTO CIP	50 - 2.000

* Sonda Ossigeno in uscita prodotto

VINI FERMI

Risultati in un unico passaggio:

- Riduzione di tutti i gas disciolti:** la concentrazione dell'ossigeno, dell'idrogeno solforato e dell'azoto viene ridotta fino al 95% rispetto al valore iniziale. Nello stesso passaggio è possibile ridurre anche l'anidride carbonica fino al 70% e ridurre la frazione volatile dell'aldeide acetica (se presente).
- Riduzione ossigeno con mantenimento CO₂:** l'opzione permette di mantenere il livello iniziale dell'anidride carbonica riducendo la concentrazione dell'ossigeno disciolto fino al 90% e l'eliminazione totale dell'idrogeno solforato.
- Addizione di CO₂:** consente l'addizione dell'anidride carbonica fino a saturazione del vino (≈1,5 g/L). Nello stesso passaggio l'ossigeno e l'idrogeno solforato sono ridotti in concentrazione fra 50 e 80%.

FRIZZANTI E SPUMANTI

Risultati in un unico passaggio:

- Regolazione della pressione (riduzione):** processo automatico di sgasatura parziale con ottima precisione (errore < 0,05 g/L). Nello stesso passaggio la concentrazione dell'ossigeno disciolto viene ridotta fino al 70% rispetto al valore iniziale e si elimina quasi totalmente l'idrogeno solforato (se presente nel prodotto di partenza).
- Gasatura:** gasatura di vini e bevande fino a 6 bar (oltre 12 g/L di CO₂ in un passaggio).

BEVANDE GASSATE E BIBITE

Risultati in un unico passaggio:

- Addizione di CO₂:** consente l'addizione di anidride carbonica fino a saturazione della bevanda, a base di vino o di fantasia, fino a 6 bar (oltre 12g/L di CO₂ in un unico passaggio).

