



## Delta Extractys



Delta Extractys

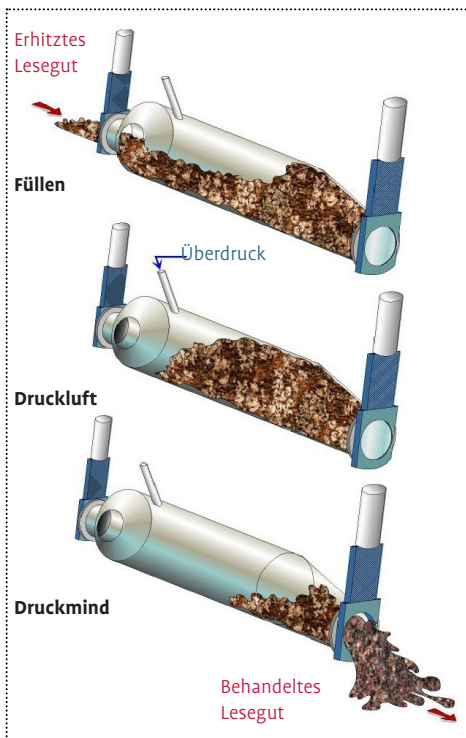
### **Beherrschung der Extraktion**

Delta Extractys ist ein patentiertes physikalisches Verfahren für eine selektive Extraktion. Es hat zum Zweck, die Extraktion von Verbindungen aus der Traubenschale - wie Polyphenole (Anthocyane und Gerbstoffe) und Aromavorstufen - von im Erhitztem Lesegut quantitativ und qualitativ zu verbessern.

Mit Delta Extractys kann der Önologe die Extraktion aus den Schalen selektiv steuern und damit das gewünschte önologische Ergebnis erzielen.



Modul Delta Extractys



Modul Delta Extractys - Prinzip

## Exklusive Vorteile von Delta Extractys

- Deutliche Verbesserung der önologischen Leistungen einer klassischen Thermovinifikationsanlage.
- Das Extraktionsniveau wird vom Önologen je nach Rebsorte und gewünschtem Weintyp durch die Regelung des Überdrucks gesteuert.
- Weine mit mehr Struktur, mehr Farbe, mehr Aromen, mit einem stärker ausgeprägten, typischen Geschmack (Profil geschmeidiger, fruchtiger Weine...).

## Prinzip

- Das Modul Delta Extractys wird nach einer Thermovinifikationsanlage und genau oberhalb des Maischetanks installiert. Es besteht aus 2 Druckflaschen mit geringem Volumen. Das heiße Lesegut wird in eine der beiden Flaschen eingeführt, wo es unter Überdruck gesetzt wird, mit sofort darauf folgender Druckminderung und Rückkehr zum normalen Luftdruck. Dieser Druckabfall schwächt die Zellen der Traubenhülle und fördert die Extraktion.
- Diese Flaschen funktionieren abwechselnd: Während die erste Flasche in Betrieb ist, wird die zweite Flasche gefüllt. Dies ermöglicht einen kontinuierlichen Verarbeitungsfluss des Leseguts.
- Der Überdruck erfolgt durch die Injektion von komprimiertem Gas (Luft oder Inertgas) mit mindestens + 1bar bis maximal + 4 bar, je nach gewünschter Extraktionsstärke.
- Die Druckminderung erfolgt sofort, wenn der Überdruck erreicht ist, durch die plötzliche Öffnung des Ausgangsventils für das Lesegut.
- Die gesamte Vorrichtung mit dem zyklischen Betrieb des Systems wird automatisch gesteuert.
- Das Lesegut kann anschließend gepresst oder einer Maischestandzeit bei hohen Temperaturen unterzogen werden, mit oder ohne anschließender herkömmlicher Maischegärung.

## Funktionsweise

- Wahlweiser Einsatz des Moduls durch den Weinbereiter: Das Modul Delta Extractys kann in Betrieb genommen werden oder nicht (Ventile des Prozesses bleiben geöffnet).
- Für alle existierenden Thermovinifikationsanlagen geeignet, unabhängig von deren Arbeitstemperaturen. Lässt sich leicht ohne Umbauarbeiten integrieren (wird oberhalb des Maischetanks installiert).
- Funktioniert für Weinbereitungen in flüssiger oder fester Phase, für Maischestandzeiten bei hohen Temperaturen, usw.
- Verbraucht sehr wenig Energie (komprimiertes Gas).
- Wartungsfreundlich: Die Druckrohre werden durch die Lesegutleitungen mit heißem Wasser gespült.
- Druckbereich: + 1 bar bis + 4 bar.
- Betriebsbereich: 2 t/Stunde bis 60 t/Stunde.
- Platzsparend.

Vertrieben von:

## Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028  
F - 49290 Chalonnes sur Loire  
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
E-mail : commercial@buchervaslin.com

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)  
**Ihr Erfolg ist unsere Priorität**