



Delta Extractys



Delta Extractys

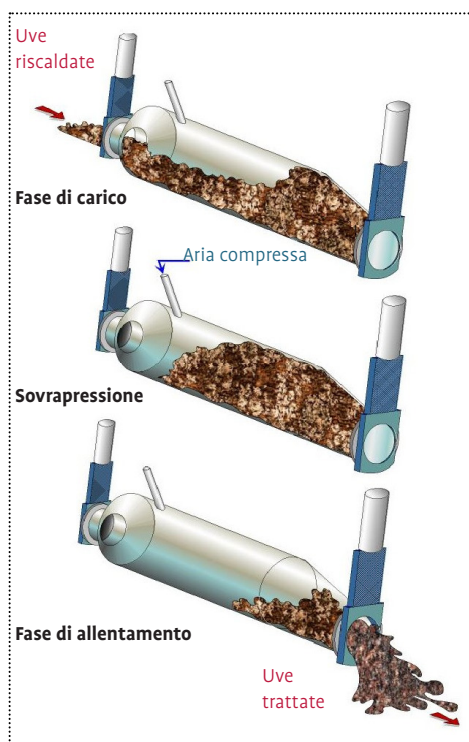
Il controllo della fase estrattiva.

Delta Extractys è un processo fisico, brevettato, di estrazione selettiva. E' destinato a migliorare quantitativamente e qualitativamente l'estrazione dei composti pellicolari dell'acino dell'uva - in particolare i polifenoli (antociani e tannini) ed i precursori aromatici - di uve trattate con termovinificazione.

Delta Extractys permette all'utilizzatore di controllare l'estrazione pellicolare in maniera selettiva per ottenere il risultato enologico desiderato.



Modulo Delta Extractys



Modulo Delta Extractys - Principio

Vantaggi esclusivi di Delta Extractys

- Miglioramento evidente dei risultati enologici di un impianto tradizionale di termovinificazione.
- Livello di estrazione controllato dall'utilizzatore in funzione della varietà e della tipologia di vino desiderata attraverso la regolazione della pressione applicata.
- Vini più strutturati, più ricchi di colore, più aromatici, con una tipicità più marcata (con caratteristiche di vini morbidi, fruttati...).

Principio

- Inserito all'uscita di un impianto di termovinificazione e prima del serbatoio di macerazione, il modulo Delta Extractys è composto da due bottiglie di volume ridotto dove viene realizzata la sovrappressione. In una delle due bottiglie vengono introdotte le uve riscaldate cui viene applicata una sovrappressione e quindi immediatamente dopo un repentino allentamento con il ritorno alla pressione atmosferica. Questo allentamento rende fragili le cellule dell'uva e favorisce l'estrazione.
- Queste bottiglie funzionano alternativamente ed in parallelo: la prima è in funzione quando la seconda è in fase di riempimento. In tal modo il flusso dell'uva è continuo.
- La sovrappressione si realizza attraverso l'iniezione di gas compresso (aria o gas inerte) a pressione tra +1 e +4 bar in funzione del livello di estrazione desiderato dall'utilizzatore.
- L'allentamento si realizza quando durante la fase di sovrappressione si verifica la repentina apertura della valvola di scarico delle uve.
- Il procedimento viene gestito da un automatismo che assicura il funzionamento ciclico del sistema.
- Le uve possono essere quindi pressate o sottoposte a macerazione prefermentativa a caldo seguita o meno da una macerazione classica.

Funzionamento

- Libertà di scelta e d'azione dell'utilizzatore: il modulo Delta Extractys può essere messo o meno in funzione (le valvole di processo rimangono aperte).
- Si adatta a tutte le linee di termovinificazione esistenti qualsiasi siano le temperature impiegate e si integra con facilità senza necessità di particolari modifiche (si installa sopra al serbatoio di macerazione).
- Funziona per vinificazioni in fase liquida o solida, per macerazioni pellicolari a caldo...
- Ridotto consumo di energia (gas compresso).
- Si pulisce facilmente: lavaggio con acqua calda dei tubi di pressione attraverso le linee di tubazioni dell'uva.
- Intervalllo di pressione applicata: da + 1 a + 4 bar.
- Resa oraria da 2 T/H a 60 T/H.
- Ingombro ridotto.

Distribuito da:

Bucher Vaslin S.r.l.

Viale Trieste 56
IT - 34076 Romans d'Isonzo (GO)
Tel. + 39 0481 908931
Fax +33 0481 909018
E-mail : commerciale@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Il vostro successo è una nostra priorità