

Vin O₂

PER LA MACRO - E MICRO - OSSIGENAZIONE



ever

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 all'equilibrio organolettico e alla 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 **VinO₂** 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 **VinO₂**



L'erogazione è regolata in peso/volume ed il sistema ne garantisce un'estrema precisione.

Il passo di dosatura (0,1 mg/l/mese) permette ampi intervalli di dosaggio, applicabili in un range di volumi da 200 l (*barrique*) a 5.000 hl.

La portata massima di flusso è di 1800 g/giorno nelle 24 ore di lavoro.

Riduzione degli elementi meccanici nel sistema:

ciascuna uscita ha un sistema di dosaggio compatto ed indipendente, che consente di impostare erogazioni differenti per ogni punto di ossigenazione (*micro e macro*), e che, in caso di necessità, permette la rimozione o l'esclusione individuale di una o più uscite.

La pressione di lavoro è minima:

il sistema calcola il flusso in base alle variabili, affinché l'erogazione avvenga alla pressione minima necessaria, per ridurre il diametro delle bolle e massimizzare il rendimento dell'ossigenazione.

Autocompensazione immediata delle variazioni di pressione:

il sistema si adatta automaticamente a variazioni di pressione in uscita (*dovute 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.

Gestione con mini PC touch screen (sistema operativo Linux)

La gestione tramite PC permette di utilizzare un software dedicato per:

- il calcolo indicativo della dose di ossigeno da applicare, in base ai dati analitici del vino
- l'archiviazione dei dati e la rappresentazione grafica del trattamento globale effettuato
- la creazione di uno storico su ciascun serbatoio

Tutti i dati sono esportabili da VinO₂ ad un PC esterno.

Quale **VinO₂** ?

Per soddisfare tutte le esigenze si può scegliere tra il modello **VinO₂** a singola o doppia 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 di **EVER**, proponiamo un supporto tecnico per l'uso della microossigenazione, in abbinamento ad altre soluzioni enologiche, dalla fermentazione all'affinamento dei vini.

L'importanza dell'ossigeno nella preparazione del pied de cuve e nella presa di spuma

IL LIEVITO E L'OSSIGENO

L'R&D Ever ha messo a punto il protocollo **MYCOSTART**, che abbina il corretto dosaggio di ossigeno con VinO_2 ad uno specifico bioattivante, per la fase di **RIATTIVAZIONE** del lievito.

La procedura, perfettamente integrabile con qualsiasi protocollo di preparazione lieviti, attiva specifiche vie metaboliche dipendenti dall'ossigeno.

Il risultato di questa fase fortemente aerobica è la sintesi di steroli, acidi grassi ed aminoacidi, che mettono il lievito in condizione di:

- ridurre la fase di latenza (fase lag)
- fermentare con estrema pulizia aromatica
- ridurre le situazioni di stress e le deviazioni organolettiche
- diminuire la produzione di ac. volatile ed acetaldeide
- evitare il rischio di rallentamenti in chiusura di fermentazione con conseguente riduzione olfattiva

Mycostart + VinO_2 = lieviti in ottimo stato fisiologico

VINO₂ HP HIGH PRESSURE

È la versione del microossigenatore sviluppata specificamente per la gestione della presa di spuma in autoclave (metodo Charmat) in tutte le sue fasi, perché in grado di operare fino a valori di contropressione pari a 6 atm.

VinO_2 HP permette all'enologo di raggiungere diversi obiettivi:

- inizio fermentazione (da 0 a 2,5 bar): migliorare la cinetica fermentativa, riducendo la fase di latenza.
- fasi successive e chiusura fermentazione (2,5 – 6 bar): eliminare problemi di riduzione (limitando l'uso del Cu^{2+}), dare apertura aromatica, favorire l'eleganza del vino.

www.ever.it

