



ENOLMIX

UN VANTAGGIO IN FLOTTAZIONE



ever

ENOLMIX È UN FLOTTATORE SEMPLICE DA USARE, SILENZIOSO E CHE NON SI INTASA.

ENOLMIX È APPLICABILE A TUTTI I TIPI DI VASCHE E CISTERNE DA 10 A 800 HL.

ENOLMIX ASSICURA UN NOTEVOLE RISPARMIO DI TEMPO E FRIGORIE, RAZIONALIZZANDO IL PROCESSO DI CHIARIFICA DEL MOSTO.

ENOLMIX RIDUCE LO STRESS DEI LIEVITI NELLA FASE DI INOCULO, POICHÉ OPERA SU MOSTO A TEMPERATURA AMBIENTE.

ENOLMIX GARANTISCE RESE DI CHIARIFICA MOLTO ALTE (MEDIAMENTE DEL 95%), LIMITANDO L'UTILIZZO DEL FILTRO FECCIA.

ENOLMIX PRESERVA LA QUALITÀ DEL MOSTO CHIARIFICATO, RIDUCENDO IL CONTATTO CON LA FECCIA.

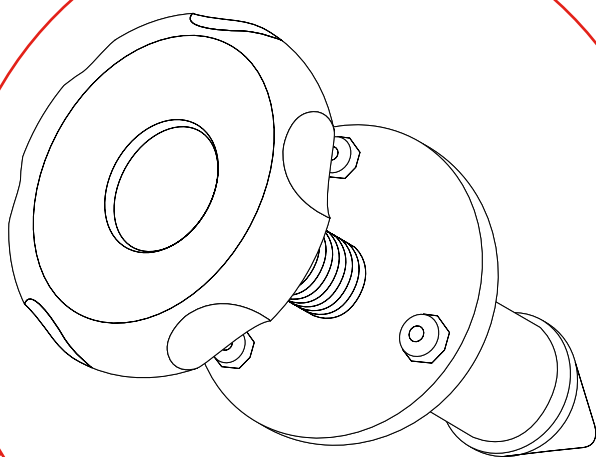


ENOLMIX consiste in un'unità carrellata di dimensioni ridotte, facilmente trasportabile in prossimità delle vasche da chiarificare.

Risulta ideale anche per piccole cantine.

É dotato di un sistema Venturi che, mediante aspirazione, rende estremamente semplice ed efficace l'addizione di coadiuvanti di chiarifica.

LA FORZA DI UN'IDEA CHE RENDE INNOVATIVA UNA TECNICA CONSOLIDATA.



brevetto N° PCT/IB2008/002251

ENOLMIX utilizza una valvola autopulente, che riduce al minimo i problemi di intasamento ed è coperta da brevetto. La conformazione di tale valvola, semplifica notevolmente l'utilizzo del flottatore, è in grado, infatti, di creare delle micro bolle in quantità e di dimensioni tali da garantire la perfetta riuscita del processo. Lavora su vasche o serbatoi di qualsiasi conformazione geometrica con bassi consumi di gas.

L'unità **ENOLMIX** si posiziona vicino alla vasca di mosto da chiarificare, collegandola mediante normali tubazioni di cantina.

In funzione del grado di pulizia che si vuole ottenere, è possibile trattare il mosto con coadiuvanti di chiarifica, quali enzimi pectolitici, gelatina, bentonite e carbone da aggiungersi durante il riempimento della vasca, prima di iniziare la flottazione. Il grado di pulizia ottenibile raggiunge valori fino a 40-50 NTU.

Il processo di flottazione inizia con il dosaggio di azoto o aria, che mediante nebulizzazione si miscela al mosto provocando la separazione della feccia con rese variabili dal 90 al 97%, in relazione alle caratteristiche delle uve.

Dopo 2-3 ore dall'inizio della flottazione è possibile avviare il processo fermentativo sul prodotto limpido preventivamente travasato.



OPTIONAL

Filtro

attacco garolla 50

Su richiesta è disponibile un filtro da applicare alla vasca di flottazione, che elimina completamente il rischi di intasamento dovuti principalmente alla presenza di vinaccioli e bucce sedimentati sul fondo vasca. Facile da utilizzare e pulire.

ENOLMIX 100

POTENZA MOTORE: 2,2Kw/3Hp
 LAVORAZIONI: 10 - 200 HI
 RACCORDI GAROLLA: 50
 DIMENSIONI: 100x95x60 cm
 PESO: 42 Kg

ENOLMIX 300

POTENZA MOTORE: 4Kw/5,5Hp
 LAVORAZIONI: 250-400 HI
 RACCORDI GAROLLA: 50
 DIMENSIONI: 100x95x60 cm
 PESO: 48 Kg

ENOLMIX 500

POTENZA MOTORE: 7,5Kw/10Hp
 LAVORAZIONI: 450 - 800 HI
 RACCORDI GAROLLA: 60
 DIMENSIONI: 100x95x60 cm
 PESO: 60 Kg



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@ever.it

www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
 certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT06/0451