

VINPILOT[®] OXY

MICRO ET MACRO OXIGÉNATION

DES COMPLEXES DE COULEURS ET DE TANINS PARFAIT ET UNE FERMENTATION OPTIMALE

VINPILOT[®]
oxy

Le processus d'oxygénation est un dosage subtil d'oxygène pur dans le vin ou le moût. En fonction de la quantité à doser, une différence est faite entre micro et macro oxygénation.

MICRO OXYGÉNATION

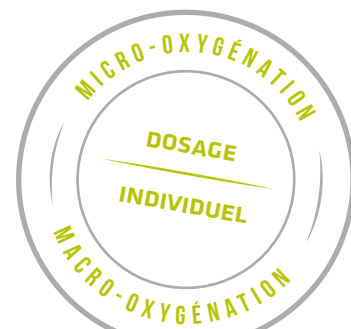
La micro-oxygénation est la technique qui consiste à introduire de manière contrôlée de faibles concentrations d'oxygène au début de la maturation du vin. Les principaux avantages de la micro-oxygénation sont les suivants:

- amélioration de la stabilité de la couleur dans les vins rouges
- améliorer l'expression des arômes
- Restructuration des tanins et sensation en bouche
- améliorer l'arôme du vin
- améliorer le goût et la structure du vin

MACRO OXYGÉNATION

La macrooxygénation permet l'ajout d'oxygène rapidement (heures ou jours) au cours de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique préalable dans les vins rouges. À la fin de la phase de croissance, la levure a encore besoin d'oxygène. C'est le bon moment pour ajouter de l'oxygène. Les avantages sont:

- amélioration de l'état de la levure pendant la fermentation alcoolique
- diminution des composés phénoliques dans les vins blancs (hyper-oxydation).
- amélioration de la stabilité de la couleur tout en modérant les sensations astringentes du vin rouge



OPTIMISATION GRÂCE À LA TECHNOLOGIE VINPILOT® BUS

VinPilot®Oxy est un développement entièrement nouveau et présente des améliorations remarquables par rapport aux autres systèmes existants. Pour la première fois, il est possible d'installer les unités de dosage d'oxygène individuellement grâce à notre système de bus. Cela signifie une installation facile et la possibilité d'étendre le système systématiquement.

Le système VinPilot®Oxy possède une unité de dosage pour chaque cuve. Grâce à une unité de mesure du débit massique et à une vanne de dosage très moderne, le dosage de l'oxygène est régulé avec une grande précision. La large plage de dosage permet de gérer la micro et la macro oxygénation avec la même unité.

Le logiciel permet de régler avec précision la quantité de dosage par unité de temps, la durée du dosage et la plage de température.

La documentation du lot comportera désormais un graphique de fermentation incluant la courbe de dosage et l'enregistrement de la température.

En combinaison avec le réfractomètre numérique, il sera possible d'activer le dosage en fonction de la progression de la fermentation. Grâce à ce développement innovant, en plus des ajustements automatiques de la température, il sera possible d'optimiser le timing pour l'ajout d'oxygène.

CHAQUE PARAMÈTRE PEUT ÊTRE DÉFINI ET AJUSTÉ DANS LE LOGICIEL

Macro-oxygénation

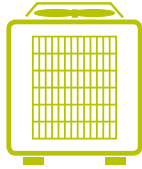
Macro-oxygénation	
Dosage	<input type="text" value="10.0"/> mg/1/24h
Temps	<input type="text" value="0"/> jours
Temperature min.	<input type="text" value="10.0"/> °C
Temperature max.	<input type="text" value="21.0"/> °C
Temps totale	<input type="text" value="0"/> days
Quant. du dosage	<input type="text" value="0.0"/> mg/1

Micro-oxygénation

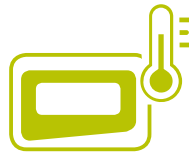
Micro-oxygénation	
Dosage	<input type="text" value="2.0"/> mg/1/30 jours
Temps	<input type="text" value="25"/> jours
Min. Temperature	<input type="text" value="10.0"/> °C
Max. Temperature	<input type="text" value="20.0"/> °C
Temps totale	<input type="text" value="0"/> days
Quant. du dosage	<input type="text" value="0.0"/> mg/1

Push

Push	
Quantité	<input type="text" value="0.0"/> mg
Temps	<input type="text" value="0"/> minutes
Quant. du dosage	<input type="text" value="0.0"/> mg/1
<input type="button" value="Push"/>	
<input type="button" value="Stop"/>	



GESTION DE L'ÉNERGIE



CONTRÔLE DE LA
TEMPÉRATURE

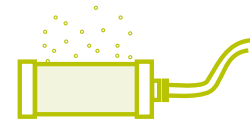


CONTRÔLE DE PROCESSUS
ET TRAÇABILITÉ



REMONTAGE POUR
VIN ROUGE

VINPILOT®



MICRO ET MACRO
OXYGÉNATION



HUMIDIFICATION
CLIMATISATION



RÉFRACTOMÈTRE
DIGITAL



APP SMARTPHONE

TOUT À PORTÉE DE MAIN

WFT, votre expert et partenaire fiable pour tout ce qui concerne la climatisation, la commande et la gestion du processus de fermentation.

WFT-Wein-Fruchtsaft-Technologie Handelsges.m.b.H.
Maitisgasse 6, A-3400 Klosterneuburg

+43 (0) 2243 834 68
service@vinpilot.com

www.vinpilot.com

WFT
WINE TECHNOLOGY