

VINPILOT[®] OXY

MIKRO-MAKRO OXIGENATION

FÜR PERFEKTEN FARB- UND GERBSTOFF-KOMPLEX UND OPTIMALE VERGÄRUNG

Oxygenation ist eine fein dosierte Zugabe von reinem Sauerstoff in den Wein oder Most. Je nach Dosiermenge unterscheidet man zwischen Mikro- und Makrooxygenation.

MIKROOXIGENATION

Die Mikrooxygenation wird **hauptsächlich bei Rotweinen** angewendet. Dabei wird über eine längere Zeitspanne eine sehr kleine Menge an Sauerstoff (0,5 - 6 mg je Liter Wein und Monat) dosiert. Diese Mengen entsprechen etwa dem gleichen Sauerstoffeinfluss wie im Barrique. Ziele der Mikrooxygenation sind die **Farbstabilisierung** und das **Beschleunigen der Tanninpolymerisation**. Die Rotweine werden dadurch weicher und runder.

MAKROOXIGENATION

Die **gezielte Sauerstoffdosierung** während und gegen Ende der Vergärung nennt man Makrooxygenation und bedeutet eine Zugabe von 2 - 6 mg Sauerstoff je Liter Wein und Tag. Dieses Verfahren wird **sowohl bei Rotwein als auch bei Weißwein** angewendet.

Bei der Rotweinmaischegärung bewirkt der Sauerstoff neben der Förderung des Hefewachstums auch die Stabilisierung der Rotweinfarbstoffe. Bei der Weißweinvergärung hat sich gezeigt, dass eine kurze aber hohe Sauerstoffgabe, das Endgärverhalten positiv beeinflusst (**Push** -Dosierung).



OPTIMIERUNG DURCH MODERNE VINPILOT® BUS-TECHNIK

Der komplett neu entwickelte VinPilot® Oxy stellt eine herausragende Verbesserung gegenüber den bisher bekannten Systemen dar. Erstmals ist es möglich, die **Sauerstoffdosierung** über ein Bus System **dezentral organisieren** zu können. Dies bedeutet unter anderem weitaus weniger Installationsaufwand und ein **stufenlos erweiterbares System**.

Bei der Mikro- Makrodosierung aus dem VinPilot® Oxy System hat **jeder Tank seine eigene Dosiereinheit**. Über eine Massendurchflussmesseinheit und ein hochmodernes Dosierventil wird die Sauerstoffdosierung hochpräzise geregelt. Durch den großen Dosierbereich ist es möglich sowohl die Makro- als

auch die Mikrodosierung über eine Einheit zu managen. In der Software kann die Dosierart, die zu dosierende Menge pro Zeiteinheit, die Dosierdauer und das Temperaturfenster, exakt festgelegt werden. Zusätzlich zur Temperatur wird **in der Gärkurve die Dosierung aufgezeichnet** und ist somit in der Charge dokumentiert.

In Kombination mit dem elektronischen Prozessrefraktometer wird es möglich sein, die Dosierung in Abhängigkeit vom Gärfortschritt zu aktivieren. Durch diese innovative Entwicklung kann, zusätzlich zur automatischen Temperaturanpassung, der **richtige Zeitpunkt der Sauerstoffgabe optimiert** werden.

IN DER SOFTWARE KÖNNEN ALLE ALLE PARAMETER VORAB DEFINIERT WERDEN

Makrooxigenation

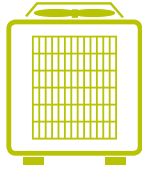
Makrooxigenation	
Dosierung	<input type="text" value="10.0"/> mg/1/24h
Laufzeit	<input type="text" value="0"/> jours
Min. Temperatur	<input type="text" value="10.0"/> °C
Max. Temperatur	<input type="text" value="21.0"/> °C
Gesamtlaufzeit	<input type="text" value="0"/> Tage
Dosierte Menge	<input type="text" value="0.0"/> mg/1

Mikrooxigenation

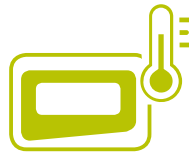
Mikrooxigenation	
Dosierung	<input type="text" value="2.0"/> mg/1/30 Tage
Laufzeit	<input type="text" value="25"/> Tage
Min. Temperatur	<input type="text" value="10.0"/> °C
Max. Temperatur	<input type="text" value="20.0"/> °C
Gesamtlaufzeit	<input type="text" value="0"/> Tage
Dosierte Menge	<input type="text" value="0.0"/> mg/1

Push

Push	
Menge	<input type="text" value="0.0"/> mg
Dauer	<input type="text" value="0"/> Minuten
Dosierte Menge	<input type="text" value="0.0"/> mg/1
<input type="button" value="Push"/>	
<input type="button" value="Stop"/>	



KÜHLSYSTEM
MANAGEMENT



TEMPERATURSTEUERUNG

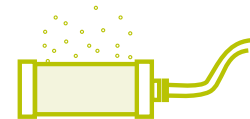


PROZESSSTEUERUNG
UND AUFZEICHNUNG



ROTWEIN FERMENTER
STEUERUNG

VINPILOT®



MIKRO / MAKRO
OXIGATION



BEFEUCHTUNG
KLIMATISIERUNG



VINPILOT BRIX
INTEGRATION



SMARTPHONE APP

ALLES AUS EINER HAND

WFT Ihr kompetenter und verlässlicher Partner für alle Belange rund um Temperierung, Gär- und Prozesssteuerung.

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