

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com



ENOTImatic

IMPIANTI PER INFUSIONE RAPIDA SOLIDO-LIQUIDO

ENOTIMATIC – INFUSIONE DI ECCELLENZA

Una nuova Tecnologia pratica, economica ed efficace, per l'arricchimento del vino, dei suoi distillati o di bevande a base vino con composti di interesse enologico e alimentare, mediante l'infusione di legno o altre matrici vegetali allo scopo di aumentarne la conservabilità, la stabilità, la piacevolezza gustativa, la salubrità e il valore nutraceutico (PAT PEND).

TECNOLOGIA E APPLICAZIONI

ENOTIMATIC, grazie all'avanzata automazione e alla semplicità del pannello touch-screen di gestione, consente di trasferire al fluido d'infusione alcolico composti d'interesse alimentare ed enologico, quali tannini, polisaccaridi, composti aromatici, in modo efficace, economico, riproducibile e con elevata resa e purezza.

“La nuova tecnologia ENOTIMATIC e l'esclusivo procedimento di utilizzo aprono la strada ad un innovativo approccio per l'affinamento dei vini.”

VANTAGGI DERIVANTI DALL' UTILIZZO DELLA TECNOLOGIA DI INFUSIONE ENOTIMATIC:

- **QUALITATIVI:** Massimo rispetto del vino, movimentazione limitata, operatività a temperatura ambiente e totale inerteizzazione dei circuiti di lavoro; con ottenimento di un infuso finale limpido pre-filtrato.
- **ECONOMICI:** Rese elevate in tempi molto brevi, bassi costi di esercizio, risparmio di mano d'opera, basso consumo di energia; riduzione dello stoccaggio di materie prime.
- **INNOVATIVI:** Possibilità di frazionare l'estrazione di diversi componenti, di creare nuove infusioni, nuove bevande.

INNOVAZIONE

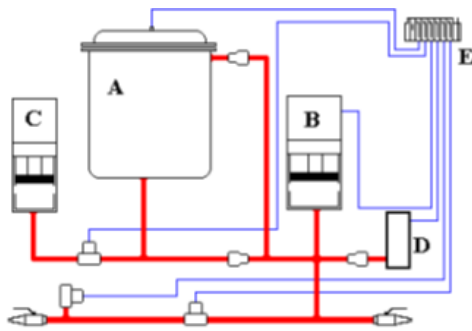
L'elevato livello di automazione, la memorizzazione dei dati di lavoro e la possibilità di connessione remota rendono queste attrezzature funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale delle imprese secondo il modello INDUSTRIA 4.0.



CERTQUALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISQ



Esseco s.r.l. Società Unipersonale
Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v. | R.E.A. 142984 Novara
C.F. - Part. IVA - Reg. Imprese Novara 0102700031
Società soggetta all'attività di Direzione e Coordinamento
di Esseco Group s.r.l. C.F. 00989420039



Principio di funzionamento di ENOTIMATIC:

Doppia azione Percolazione forzata con pistone passivo

A = Camere di estrazione B = Pistone attivo
C = Pistone passivo D = Pompa di carico del solvente
E = Elettrovalvole aria

COME FUNZIONA

Il ciclo estrattivo alterna una fase dinamica, ottenuta a pressione programmata, ad una fase statica, necessaria per il trasferimento della sostanza estraibile nel solvente.

Durante la fase dinamica si genera una percolazione forzata con ricircolo del liquido estraente evitando la formazione di canali preferenziali e la sovra-saturazione del prodotto. La ripetizione di più cicli favorisce la totale liberazione dei principi attivi contenuti nel materiale sottoposto ad estrazione.

E' possibile memorizzare programmi diversi che possono essere semplicemente richiamati dall'elenco in memoria.

ATMOSFERA INERTE

Per garantire la massima reattività degli infusi l'impianto è progettato per consentire l'eliminazione dell'aria dalla camera di estrazione e dai circuiti idraulici. Lo svuotamento del solvente al termine del processo è effettuato tramite azoto a bassa pressione, mentre è una pompa per il vuoto che rimuove l'aria presente all'interno del materiale vegetale prima dell'inizio del ciclo di infusione.

CONTROLLO DEL SISTEMA CON MICROPROCESSORE DEDICATO

Il Computer garantisce un controllo continuo e completo di tutte le fasi di processo. La sua ampia possibilità di memoria consente l'immagazzinamento di numerosi dati per la programmazione e la personalizzazione del programma.

Esso garantisce inoltre, nel tempo, la possibilità di ripetizione di una determinata estrazione semplicemente richiamando il numero di programma. Nel display grafico vengono costantemente visualizzate le varie fasi del trattamento ed in modo particolare:

- il tempo totale e il tempo residuo;
- il numero dei cicli impostati;
- la durata delle fasi di pressione e di decompressione;
- il numero del programma;
- la pressione minima, la pressione massima e la pressione di lavoro;
- la durata delle fasi di riempimento e di svuotamento
- i vari allarmi generati in caso di anomalie del sistema
- la posizione dei pistoni durante le fasi di lavoro

NUMEROSI MODELLI DISPONIBILI PER TUTTE LE ESIGENZE PRODUTTIVE

ENOTimatic 2:

Modello da laboratorio, particolarmente indicato per la ricerca o per estrazioni "campione" e sperimentazioni varieutilizzando una minima quantità di solvente e di substrato.

ENOTIMATIC 50-400:

La gamma prevede modelli per produzioni industriali, aventi capacità 50, 100, 200 e 400 litri, completi di piano di lavoro e sollevatore manuale per i sacchetti (standard per i modelli 200 e 400). Tutti i modelli sono completamente automatici.

MATERIALI UTILIZZATI:

La costruzione in acciaio inox AISI 316 ed il principio di funzionamento applicato, permettono l'utilizzo di numerosi tipi di solvente oltre a garantire un elevato standard sanitario **specifico per il settore alimentare**. L'acciaio inox AISI 316 è impiegato per la struttura portante ed il piano di lavoro, per la camera di estrazione, per i tubi di collegamento ed i morsetti di chiusura Clamp, per i raccordi e gli innesti rapidi, per le valvole di tenuta e le valvole unidirezionali, per i rubinetti e per i pistoni. Il coperchio camera estrattiva è dotato di Morsetti di chiusura del tipo Rathman per garantire tenuta e praticità di apertura del coperchio stesso.

Le guarnizioni dei raccordi e dei pistoni sono in PTFE e VITON. La pompa di alimentazione è in PVDF.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

MOD. ENOTIMATIC		2	50	100	200	400
CAPACITÀ TOTALE A VUOTO	Litri	2.4	56	120	240	480
CAPACITÀ CARICO FRAMMENTI DI QUERCIA	Kg	0,5	12	25	50	100
DURATA CICLO	h	1-3	2-12	2-12	2-12	2-12
CONSUMO ARIA	Nl/min	48	195	95	155	320
CONSUMO AZOTO	Nl/min	1	5	8	15	15
TENSIONE, POTENZA MAX		230 VAC – 50/60 Hz – 500 W				
PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE		max 8 bar				