

# MicroOx Enartis e MicroOx Perlage

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Possibilità di effettuare tre tipi di ossigenazione:
  - MICRO:** micro-ossigenazione della durata di un mese (in mg/l/mese)
  - MACRO:** macro-ossigenazione della durata di un giorno (in mg/l/giorno)
  - PERSONALIZZATA:** ossigenazione di durata personalizzabile massima di un giorno (in mg/l/tempo voluto).
- Possibilità di utilizzare qualsiasi tipo di candela erogatrice.
- Semplicità di manutenzione: in caso di rotture l'utente può intervenire autonomamente sostituendo la scheda di dosaggio danneggiata.
- Nelle versioni a più punti di erogazione, ogni un'unità di dosaggio è indipendente dalle altre così che, in caso di manutenzione straordinaria al singolo punto è possibile continuare a lavorare con i punti restanti.
- Tutti i modelli sono dotati di una batteria tampone che in mancanza di corrente elettrica, consente di lavorare per brevi periodi senza interrompere l'alimentazione della scheda.
- Passo di dosatura di 0,1 mg/l. Dose minima 0,1 mg/l/mese su 200 litri; erogazione massima di ossigeno pari a 2000 g/giorno.

## MODELLI DISPONIBILI

● **MicroOx Enartis 1 - MicroOx Enartis 2 - MicroOx Perlage 1 - MicroOx Perlage 2:** versione ad uno e due punti d'erogazione, in contenitore in acciaio inox, con display LCD e tre pulsanti di comando per impostare l'ossigenazione e visualizzarne i parametri durante l'esecuzione.

● **MicroOx Enartis 5 - MicroOx Enartis 10 - MicroOx Perlage 5 - MicroOx Perlage 10:** versione a 5 e 10 punti d'erogazione, con display touch-screen a colori con sinottico vasche in unico quadro di acciaio inox.



## KIT MicroOx ENARTIS

Tutti i modelli di MicroOx Enartis sono forniti corredati da un riduttore/stabilizzatore di pressione e, per ogni punto di dosaggio, da 30 metri di tubo in plastica alimentare, una valvola di non ritorno, una candela in acciaio sinterizzato.

## ACCESSORI

Candele in allumina e asta di iniezione con attacco DIN o Garolla da 50 mm sono disponibili su richiesta.

enartis

LA MICROSSIGENAZIONE



# MicroOx Enartis

**DOSATORE D'OSSIGENO DI ELEVATA PRECISIONE**

**PER MOSTI E VINI FERMI**

## DOSAGGIO IN MILLIGRAMMI PER LITRO

MicroOx Enartis è dotato di sensore massico che misura l'effettiva quantità in milligrammi di ossigeno erogata per secondo. Un microprocessore gestisce l'intero processo con l'invio di 15 milioni di istruzioni al secondo.

## MASSIMA LINEARITÀ DI EROGAZIONE

MicroOx Enartis è fornito di un sistema autodiagnostico che permette la compensazione automatica ed istantanea delle variazioni di pressione atmosferica o delle variazioni di pressione in uscita (dovute ad esempio all'intasamento dell'erogatore), in modo da mantenere costante il dosaggio effettivo di ossigeno per tutta la durata del trattamento.

**Precisione di dosaggio superiore al 96%.**

## MINIMA PRESSIONE DI LAVORO SULL'EROGATORE

L'ossigeno viene erogato alla minima pressione necessaria così da minimizzare le dimensioni delle bolle e aumentare la solubilità del gas.

## INTERRUZIONE IMMEDIATA DELL'EROGAZIONE IN CASO DI ANOMALIE

In caso di anomalie di temperatura e di pressione Enartis MicroOx interrompe automaticamente l'erogazione d'ossigeno e segnala l'errore con una spia luminosa.

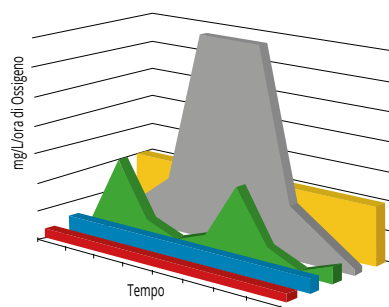
L'ossigeno è un ingrediente fondamentale nella preparazione del vino. Nemico quando apportato in modo incontrollato, se ben dosato diventa un alleato formidabile nella preparazione di vini di qualità.

Il principio di funzionamento del sensore massico si basa sul trasferimento termico. L'apparato riscalda una resistenza interna ad una precisa temperatura. L'ossigeno, attraversandola, raffredda la resistenza. Il sensore è in grado di determinare la quantità di ossigeno erogata in funzione dell'abbassamento di temperatura causato dal flusso di ossigeno.



Il travaso all'aria o l'uso di microossigenatori a dosaggio intermittente possono apportare una quantità di ossigeno superiore alla velocità di consumo del vino. Solo un apporto lineare e continuo con MicroOx consente di beneficiare degli effetti della microossigenazione senza incorrere nel pericolo di ossidare il vino.

- Apporto di O<sub>2</sub> con MicroOx
- Consumo di O<sub>2</sub> in vino rosso limpido
- Apporto di O<sub>2</sub> intermittente
- Apporto di O<sub>2</sub> con travaso
- Consumo di O<sub>2</sub> in vino rosso su feccia

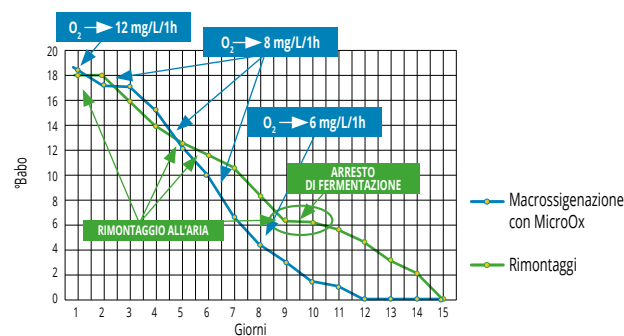


## APPLICAZIONI DI MicroOx ENARTIS

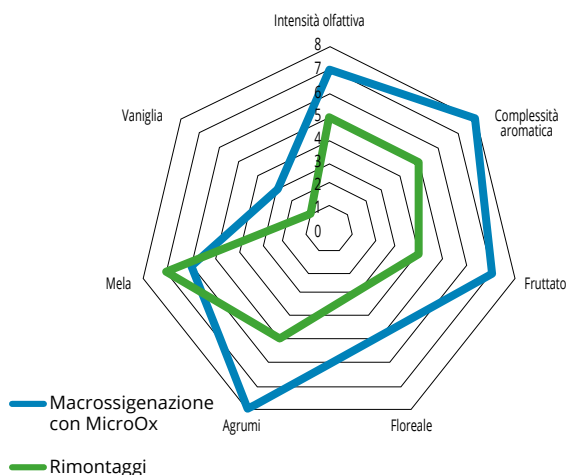
### 1 MACROSSIGENAZIONE DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA DI MOSTI BIANCHI E ROSATI

L'uso dell'ossigeno durante la fermentazione alcolica ha la funzione di:

- prevenire anomalie nella cinetica fermentativa;
- limitare il consumo di tempo e manodopera necessario per fare il rimontaggio all'aria;
- evitare la perdita di aromi conseguente alla pratica del rimontaggio all'aria;
- prevenire la produzione di composti solforati maleodoranti.



La macrossigenazione con MicroOx durante la fermentazione alcolica è più efficace dei rimontaggi all'aria nel prevenire anomalie fermentative. (Prova condotta su mosto Chardonnay)

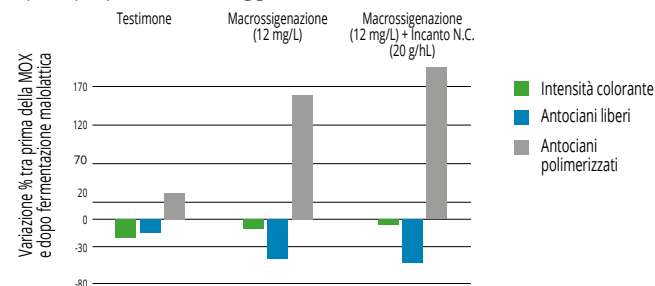


L'apporto controllato di ossigeno con MicroOx Enartis, durante la fermentazione alcolica, favorisce l'attività del lievito senza provocare le perdite di aromi causate dai rimontaggi all'aria. (Analisi olfattiva condotta su Chardonnay a fine fermentazione alcolica)

### 2 MACROSSIGENAZIONE NELLA FASE PRE-MALOLATTICA DEI VINI ROSSI

Nel periodo compreso tra la fine della fermentazione alcolica e l'inizio della fermentazione malolattica, un apporto controllato di ossigeno con MicroOx Enartis:

- favorisce la formazione di composti colorati stabili nel tempo;
- riduce la manodopera richiesta per fare il rimontaggio all'aria;
- riduce il rischio di contaminazione biologica legata all'uso di pompe per il rimontaggio.

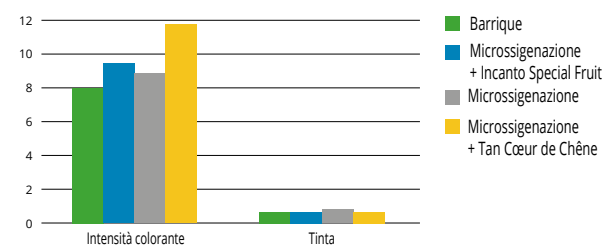


Effetti della macrossigenazione nella fase pre-malolattica sulla stabilizzazione della sostanza colorante. (Tempranillo - macrossigenazione con 2 mg/L/giorno per 6 giorni)

### 3 MICROSSIGENAZIONE POST-MALOLATTICA

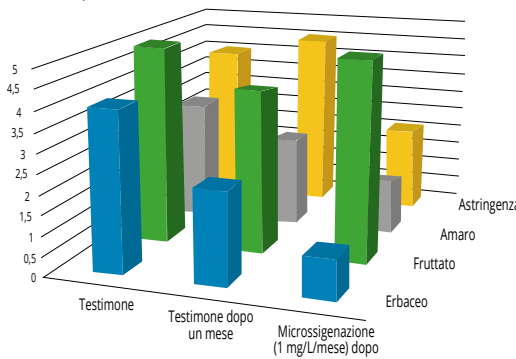
Nella fase che segue la fermentazione malolattica, MicroOx Enartis può essere usato per:

- accelerare il processo di affinamento del vino;
- simulare l'effetto della barrique con l'uso congiunto di legni alternativi INCANTO e tannini ENARTIS TAN;



La microssigenazione in abbinamento a legni alternativi e tannini può essere usata per simulare l'azione della barrique. (Blend bordolese - Microssigenazione a 1 mg/L/mese per tre mesi. Dose chips Incanto Special Fruit: 2 g/L. Dose di tannino Enartis Tan Cœur de Chêne: 5 g/hL).

- attenuare imperfezioni sensoriali come un eccesso di astringenza o amaro;
- eliminare note sgradevoli come l'aroma erbaceo o la riduzione;
- favorire l'apertura aromatica.



La microssigenazione post-malolattica attenua le imperfezioni aromatiche e gustative.

# MICROOX PERLAGE

**DOSATORE D'OSSIGENO**

**PER VINI SPUMANTIZZATI IN AUTOCLAVE**

MicroOx Perlage è un dosatore d'ossigeno progettato e realizzato per lavorare ad alte pressioni.

Presenta le stesse peculiarità di MicroOx Enartis di:

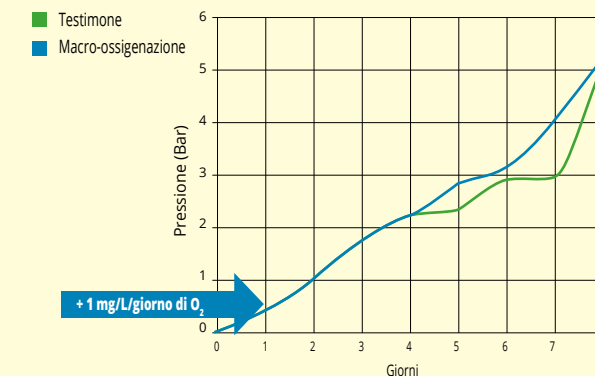
- Dosare in milligrammi per litro
- Erogare ossigeno in modo lineare e alla minima pressione necessaria
- Interrompere istantaneamente il dosaggio in caso di anomalie

In più, MicroOx Perlage dosa con una pressione massima in uscita di 9,5 bar che ne permette l'utilizzo in ogni fase della presa di spuma con una precisione di dosaggio superiore all'85%.

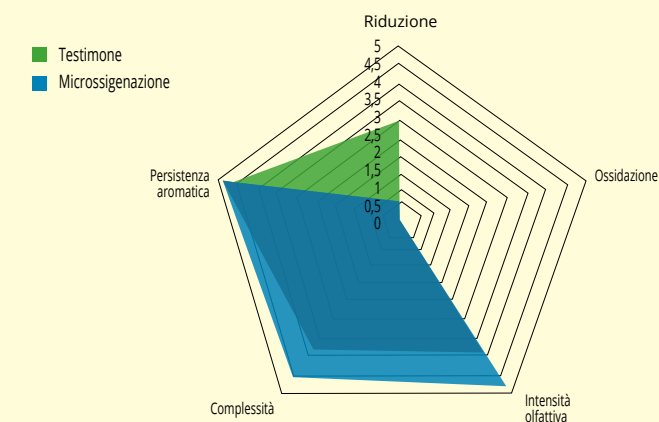
## APPLICAZIONI

### DI MicroOx PERLAGE

- 1 NELLA PREPARAZIONE DEL PIED DE CUVE**  
Per favorire la moltiplicazione del lievito
- 2 PRIME FASI DELLA PRESA DI SPUMA**  
Per garantire una cinetica fermentativa regolare e completa
- 3 A FINE PRESA DI SPUMA**  
Per eliminare le note di ridotto senza dover ricorrere all'aggiunta di rame



L'aggiunta di ossigeno durante la presa di spuma, favorisce l'attività del lievito e garantisce una fermentazione più regolare e completa. (Prosecco - Aggiunta di 1 mg/L/giorno di ossigeno a partire dal giorno 1 e per tutta la durata della fermentazione).



L'uso della microssigenazione durante la presa di spuma aiuta a prevenire la comparsa di note di ridotto senza ricorrere all'uso di rame. (Prosecco - Aggiunta di 1 mg/L/giorno di ossigeno a partire dal giorno 1 e per tutta la durata della fermentazione)