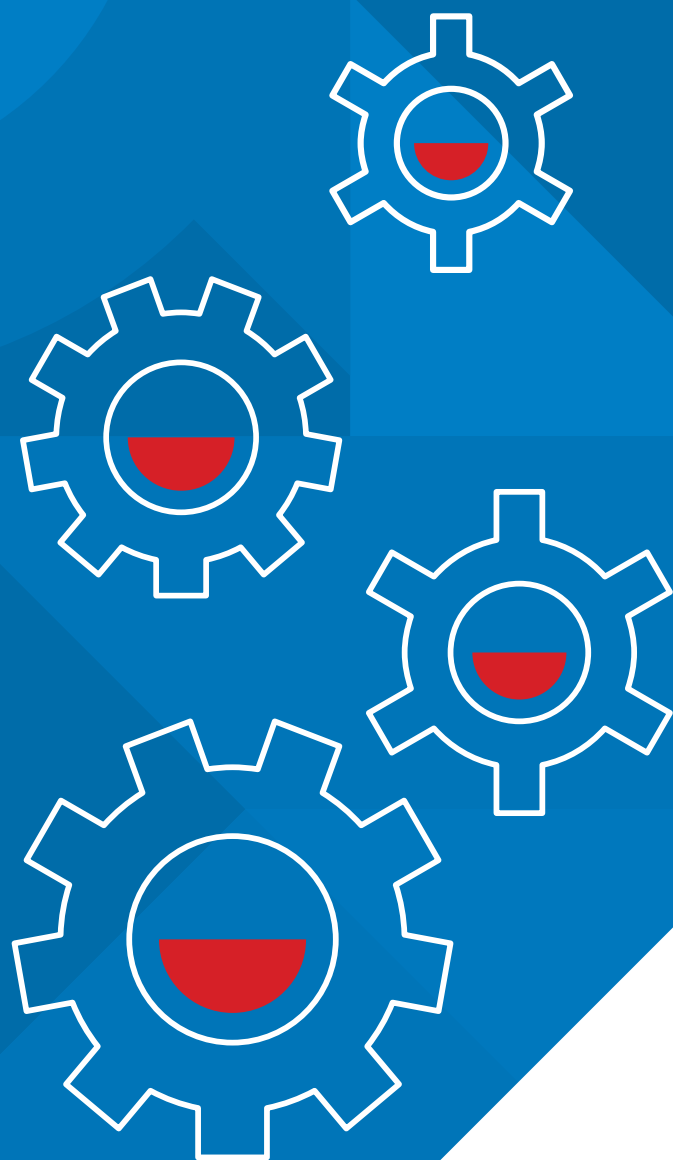
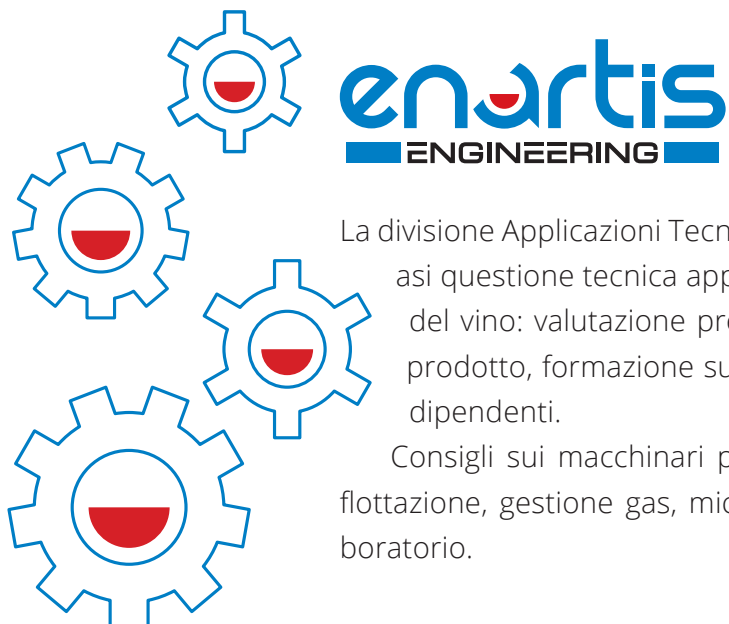




GRANDE ESPERIENZA,
TECNOLOGIE INNOVATIVE
E UNA RETE DI SUPPORTO
APPLICATIVO E
ASSISTENZA CAPILLARE



enartis
ENGINEERING



La divisione Applicazioni Tecnologiche offre supporto ed assistenza su qualsiasi questione tecnica applicativa durante tutto il processo di produzione del vino: valutazione preventiva delle strutture, consulenza tecnica sul prodotto, formazione sulla sicurezza e gestione delle attrezzature per i dipendenti.

Consigli sui macchinari più adatti per: dosaggio, filtrazione, estrazione, flottazione, gestione gas, microossigenazione, lavaggio e attrezzature di laboratorio.

REIDRATAZIONE E DISSOLUZIONE

Axioma

Gamma di dissolutori, reidratatori per lieviti e coadiuvanti enologici.

Sistema semiautomatico adatto alla reidratazione dei lieviti secchi attivi e al pre-condizionamento in mosto dei lieviti pronti all'uso della gamma Easytech. Dotato di un mini plc per impostare le fasi di ricircolo della massa in lavorazione per ottenere l'ottimale omogeneizzazione ed eventuale ossigenazione. Il sistema è studiato anche per la dissoluzione dei coadiuvanti enologici più comuni a partire dagli attivanti di fermentazione.



SEMPLICITÀ D'USO | PROCEDURE STANDARDIZZABILI | IDEALE PER LE ATTIVITÀ DI REIDRATAZIONE E DISSOLUZIONE

Lieviti EnartisFerm



Gamma di lieviti in costante crescita capace soddisfare le esigenze e le richieste del mercato del vino, dalla grande produzione ai vini di nicchia.

Nutrienti Enartis



Vasta gamma di attivanti enologici essenziali per una fermentazione sana e di successo.

DOSAGGIO SOLFOROSA LIQUIDA

Precision



Dispositivo di precisione per il dosaggio di anidride solforosa in fase liquida in modalità proporzionale o in modalità batch.

Tutta la componentistica del sistema Precision è alloggiata in un apposito armadio inox che funge anche da supporto per il pannello di supervisione. L'operatore, dopo aver collegato le bombole di solforosa (58 o 900 kg) e l'azoto potrà avviare il sistema che lavora in modalità automatica. Sul pannello di supervisione sarà possibile impostare la modalità di dosaggio (proporzionale o batch), le quantità di solforosa da dosare e avere in tempo reale il monitoraggio di tutti i parametri operativi. Il software guiderà l'operatore passo dopo passo per garantire un elevato standard di sicurezza durante tutte le fasi di lavoro, messaggi e segnalazioni acustico/visive scandiranno ogni attività.

SICUREZZA | PRECISIONE | AFFIDABILITÀ

Bombole e bomboloni di solforosa

Anidride solforosa liquida (additivo alimentare E220) contenuta in bombole da 58 kg o in alternativa in contenitori (bomboloni) da 900 kg di prodotto netto.

A250

Dispositivo di dosaggio di anidride solforosa liquida contenuta in bombole da 5 kg dotate di tubo pescante.

Lo strumento si presenta compatto, collegabile direttamente alla bombola, facilmente trasportabile e di semplice gestione.

L'operatore, dopo aver collegato il dosatore alla bombola e caricato il serbatoio trasparente del quantitativo necessario di solforosa, provvederà ad effettuare l'aggiunta desiderata in vasca/serbatoio tramite la tubazione in polietilene dotata di diffusore inox.

Tutte queste operazioni possono essere effettuate agendo direttamente sulle 3 valvole poste alla base del corpo del dosatore.



MATERIALE INFRANGIBILE | VERSATILE | SEMPLICE

Bombole di solforosa

Anidride solforosa liquida (additivo alimentare E220) contenuta in bombole da 5 kg di prodotto netto dotate di tubo pescante.

DOSAGGIO COADIUVANTI

DGA

Dosatore proporzionale automatico in linea di gomma arabica e altri coadiuvanti liquidi.

Il dosatore è in grado di regolare automaticamente la velocità di dosaggio in base al flusso di vino, mantenendo quindi la concentrazione di gomma arabica ed altri coadiuvanti liquidi costante durante tutto il processo di imbottigliamento. L'impostazione della dose di prodotto da dosare viene inserita dall'operatore direttamente sul touch screen del PLC.

Unità principale di comando (Touch screen):

scatola all'interno della quale sono contenuti la pompa dosatrice e la parte elettronica della macchina.

Iniettore: raccordo a T dove s'innesta il misuratore di portata e l'ingresso del prodotto. È fornito con diametro standard 50 DN (disponibili su richiesta altri diametri).

Il misuratore di flusso: sensore a palette in grado di leggere portate da 0.9 a 24 hL/ora. Versione Perle da 0.9 a 48 hL/ora.

Sonda di livello con allarme: indica la fine del coadiuvante.

Lampeggiante: allarme visivo che indica lo stato di lavoro della macchina.
DGA 1-2P: da uno a due punti di dosaggio 15-20 L/ora di coadiuvante < 4bar

DGA PERLE 1-2P: da uno a due punti di dosaggio 48 L/ora di coadiuvante > 4 bar



Gomme Arabiche Enartis



Ampia gamma di gomme arabiche create per soddisfare specifiche esigenze senza perdere di vista la praticità d'uso.

DGA: VINI FERMI | DGA PERLE: VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

FLOTTAZIONE

Flottatori discontinui

Unità di flottazione che permette una notevole razionalizzazione del processo di chiarifica del mosto, determinando vantaggi economici e qualitativi.

Gli impianti di flottazione si inseriscono nella filiera produttiva enologica come ideali sostituti dei sistemi classici di chiarifica dei mosti. La flottazione permette una rapida e consistente separazione della sostanza fecciosa dal mosto originando un prodotto pulito pronto per il processo fermentativo. In funzione del grado di pulizia che si vuole ottenere nel prodotto a discrezione dell'enologo un trattamento con coadiuvanti di chiarifica.



Enzimi EnartisZym



Preparati enzimatici formulati per ottenere la massima efficacia sia nelle applicazioni classiche, sia in quelle legate alle più recenti tecnologie.

Chiarificanti Enartis



Ampia gamma di prodotti vegetali, minerali o animali che comprende formulati specifici per la chiarifica e la flottazione del mosto.

CARATTERISTICHE	FLOTTATORE 100	FLOTTATORE 500
Portata/pressione	100 hL/h a 4,5 bar	500 hL/h a 4,5 bar
Tubazione in ingresso	DN 50	DN 65
Tubazione uscita	DN 40	DN 65
Dimensioni (LxLxH mm)	500x1250x1050	650x1507x1400
Tensione	380 V 50 hz (3F+T)	380 V 50 hz (3F+T)
Potenza	4 kW	12 kW
Aria compressa o azoto	2-5NL/minuto	7-10 NL/minuto

MicroOx

Dispositivo per micro/macro ossigenazione di mosti e vini. Misura e regola la portata in peso (mg/s) dell'ossigeno.

L'erogazione in peso è l'unica che consente di dosare in modo preciso l'ossigeno. Il numero di reazioni chimiche che avvengono a carico dell'ossigeno, infatti, dipende dal numero di molecole immesse nel mosto/vino. In uno stesso volume di ossigeno, il numero di molecole contenuto varia al variare di temperatura e pressione, per cui solo il dosaggio in peso permette di sapere esattamente la quantità (numero di moli) di ossigeno che si sta immettendo nel liquido.

MicroOx non richiede pressioni d'ingresso particolarmente elevate e lavora compensando eventuali variazioni della pressione in uscita (anche indipendentemente da quella di ingresso) in modo da mantenere costante la portata d'ossigeno durante tutto il periodo d'erogazione.

Dotato di un'efficiente autodiagnostica e speciali sistemi di sicurezza, l'apparecchio garantisce l'immediata interruzione dell'erogazione in caso di eventuali malfunzionamenti.



MicroOx permette all'utente di effettuare tre tipi di ossigenazione:

MICRO: si effettua una micro-ossigenazione della durata di un mese (in mg/L/mese).

MACRO: si effettua una macro-ossigenazione della durata di un giorno (in mg/L/giorno).

PERSONALIZZATA: si effettua una ossigenazione di durata personalizzabile, massima di un giorno (in mg/L/tempo voluto).

Il sistema garantisce la massima linearità e costanza d'erogazione poiché non utilizza camere di dosaggio ma sensori che misurano in tempo reale la portata del gas. Un potente microprocessore ed un software molto evoluto effettuano i calcoli necessari affinché il sistema mantenga la portata in peso d'ossigeno al valore desiderato per tutto il tempo del trattamento.

MICROOX

DA UNO A 5 PUNTI DI DOSAGGIO PER MOSTI E VINI FERMI

MICROOX PERLE

DA UNO A 5 PUNTI DI DOSAGGIO PER MOSTI, VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

Tannini Enartis



Una selezione di una gamma completa di tannini da vinificazione della più alta qualità.

Polisaccaridi Enartis



EnartisPro e Surlì, preparati di polisaccaridi di lievito per la fermentazione e la maturazione.

Legni Alternativi Incanto



Chips, ministaves, barrel boost e alternativi solubili che offrono all'enologo il pieno controllo dell'uso del legno e la possibilità di creare vini dallo stile unico.

Lieviti EnartisFerm



Gamma di lieviti in costante crescita capace soddisfare le esigenze e le richieste del mercato del vino, dalla grande produzione ai vini di nicchia.

enartis
ENGINEERING

