

ESTABILIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA

O controlo microbiológico pode ser um desafio quotidiano para as empresas vinícolas. É por isso que o Velcorin® se tornou numa das tecnologias de maior sucesso da última década no que respeita à esterilização a frio e à proteção de uma ampla gama de bebidas.

X Velcorin®

Estabilizante microbiológico a frio ótimo para a esterilização e conservação de bebidas.

Velcorin® é composto por dicarbonato de dimetilo (DMDC, E 242). Eficaz contra os microrganismos patogénicos típicos do vinho, como leveduras, bactérias e fungos, mesmo em doses muito baixas.

Velcorin® é utilizado principalmente para:

- Inativar eficazmente as leveduras do género *Brettanomyces* no vinho
- Garantir a qualidade evitando a fermentação secundária
- Otimizar o processo de filtração
- Otimizar o processo de adição de SO₂
- Interrupção controlada da fermentação
- Evitar o engarrafamento a quente e/ou a pasteurização
- Substituição eficiente do sorbato de potássio
- Garantir a estabilização microbiana em aplicações no vinho a granel

ENARTIS ENGINEERING, oferece uma grande variedade de modelos que nos permitem uma adaptação às diferentes gamas de caudal existentes no mercado, incluindo os caudais elevados.

MODELOS VELCORIN® DT	Gama de caudal de consumo (l/h)
DT 3 MOTION	600 - 3600
DT 6 MOTION	1200 - 7200
DT 13 MOTION	2400 - 14400
DT 18 MOTION	3600 - 21600
DT 30 MOTION	6000 - 36000
DT 50 MOTION	8400 - 50400

X Velcorin® DT Motion

Sistema de dosagem especificamente desenvolvido para a adição de Velcorin®.

Velcorin® DT Motion é caracterizado por:

- Garantir uma excelente homogeneização do Velcorin®
- Incluir uma bomba doseadora robusta e de alta qualidade com dosagem controlada
- Temperatura controlada no interior do equipamento
- Comando e visualização no ecrã tátil
- Medição do caudal por pesagem
- Dispor de um sistema de purga automática de Velcorin®
- Utilização simples e segura
- Armazenar dados durante 24 meses
- Equipamento com tecnologia 4.0
- Dispor de ligação remota

