

# EquilibriO2

SISTEMA PER LA REGOLAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

## ARMONIOSO EQUILIBRIO PER IL TUO VINO

con l'innovativa tecnologia  
non invasiva senza strippaggio.



conforme al Codex enologico reg. UE n° 1251/2013



**vinext**<sup>®</sup>

AVANGUARDIA ENOLOGICA





CHE COS'È

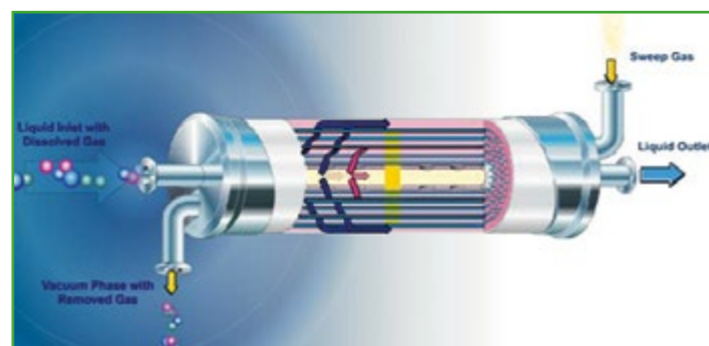
È UN'INNOVATIVA TECNOLOGIA A MEMBRANA CHE PERMETTE IL PERFETTO CONTROLLO E GESTIONE DELLA CONCENTRAZIONE DI OSSIGENO, ANIDRIDE CARBONICA ED ELIMINAZIONE DI IDROGENO SOLFORATO NEL VINO.

Gestire la concentrazione dei gas nel vino con metodo **non invasivo** senza strippaggi e **senza utilizzo di gas inerti**, significa *migliorare notevolmente la qualità e la longevità del prodotto.*

**EquilibriO2**

Elimina in un unico passaggio:

- 95% di Ossigeno
- 75% di Anidride Carbonica
- 95% di Idrogeno Solforato



RISULTATI IMMEDIATI

- vini più longevi
- pulizia aromatica
- evidente miglioramento sensoriale
- riduzione nell'uso dei solfiti
- garanzia di precisione in autoclave della pressione dei vini frizzanti e spumanti
- risparmio energetico

TECNOLOGIE A CONFRONTO

**EquilibriO2**

**Strippaggio**

	<b>scambio a livello molecolare per la differenza di pressione parziale</b>	il gas passa attraverso il vino, si tratta di un lavaggio con gas inerte	
	<b>nessuna influenza su altri componenti del vino</b>	"strippa" altre molecole come aromi, SO <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub>	
	<b>alta precisione, possibilità di automazione</b>	sistema grossolano e senza precisione	
	<b>ZERO consumo di gas tecnici NO AZOTO</b>	alto consumo di gas tecnici	

ESEMPIO REALE DI APPLICAZIONE

- PROSECCO FRIZZANTE -

Obiettivo tecnico richiesto	Ridurre la pressione reale in pre-imbottigliamento da 3,9 bar a 2,5 bar
Temperatura vino	2°C (in autoclave -1°C)
Flusso vino	9500 litri/ora (95 hl/h)
Ossigeno entrata IN	1,14 ppm
Ossigeno uscita OUT	0,17 ppm
Riduzione % ossigeno	85%
CO <sub>2</sub> - pressione entrata (con correzione a 20°C)	7,45 mg/l (equivalenti a 3,9 bar)
CO <sub>2</sub> - pressione uscita (con correzione a 20°C)	4,74 mg/l (equivalenti a 2,49 bar)

ESEMPIO REALE DI APPLICAZIONE

- PINOT GRIGIO VENETO -

Punto critico	Uscita da filtro tangenziale
Temperatura vino	6,9 °C
Flusso vino	8900 litri/ora (89 hl/h)
Ossigeno entrata IN	1,60 ppm
Ossigeno uscita OUT	<0,09 ppm
CO <sub>2</sub> entrata	≈ 1000 ppm
CO <sub>2</sub> uscita (Richiesta aggiunta)	1307 ppm
CO <sub>2</sub> uscita - riduzione parziale - impostata a 800	807 ppm
CO <sub>2</sub> uscita riduzione massima	290 ppm

**Note:** tale prova ha dimostrato che la precisione dell'impianto, sia in aumento che in riduzione parziale dell'anidride carbonica è stata perfetta. In ogni caso l'ossigeno disciolto e l'idrogeno solforato sono stati totalmente eliminati.



ESEMPIO REALE DI APPLICAZIONE

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO -

Punto critico	Uscita stabilità tartarica - pre imbottigliamento
Temperatura vino	11,5 °C
Flusso vino	18500 litri/ora (185 hl/h)
Ossigeno entrata IN	2,80 ppm
Ossigeno uscita OUT	0,06 ppm
CO <sub>2</sub> entrata	960 ppm
CO <sub>2</sub> uscita	395 ppm

**Note di degustazione:** un generale miglioramento sul vino in seguito al trattamento.  
**Naso:** con aumento dell'intensità aromatica di tipo fruttato, una riduzione delle note erbacee e sentori di ridotto.  
**Bocca:** notevole attenuazione delle note amare presente nel vino in partenza. In generale, il vino risulta più morbido e piacevole al palato.



NOTE

---



---



---



---



---



Conforme al Codex enologico reg. UE n° 1251/2013  
- ANCHE IN VERSIONE ISOBARICA -

Next 5.60 (per portate da 5 a 60 hl/h)  
Next 20.120 (per portate da 20 a 120 hl/h)

Next 30.240 (per portate da 30 a 240 hl/h)  
Next 30.500 (per portate da 30 a 500 hl/h)

## SEMPLICITÀ VINCENTE

**EquilibrioO2** è semplice da utilizzare e da avere.  
Scopri le vantaggiose soluzioni per l'acquisto e non solo.

**CONTATTACI!**

