

SISTEMA MÓVEL DE DESOXIGENAÇÃO

- Ficha Técnica -

A manga de desoxigenação é indicada para a eliminação do oxigénio dissolvido no mosto/vinho, protegendo-o assim do seu efeito oxidativo. No caso do vinho, contribui também para o prolongamento da sua *shelf life*.

No caso do vinho, o nível de oxigénio após engarrafamento deve ser no máximo de 1 mg/L. Níveis superiores podem levar a baixas significativas do SO₂ livre, sendo a relação nos vinhos de cerca de 1:3, o que significa que 1 mg/L de oxigénio dissolvido pode baixar cerca de 3 mg/L de SO₂ livre. Assim, o varrimento do oxigénio dissolvido pode ser necessário. A verificação do teor em oxigénio do vinho deve ser efetuada com um oxímetro. Esta operação pode ser feita em operações próximas do enchimento (ex.: entre filtrações, à saída do tratamento pelo frio).

Em mostos, pode ser útil a aplicação da manga de desoxigenação após a filtração dos mostos por filtro de vácuo, onde se verifica normalmente uma significativa dissolução de oxigénio.

Especificações técnicas da manga de desoxigenação:

Construção em INOX ANSI 316

Visor da manga em vidro

Conexões opcionais: DIN 40 ou DIN 50

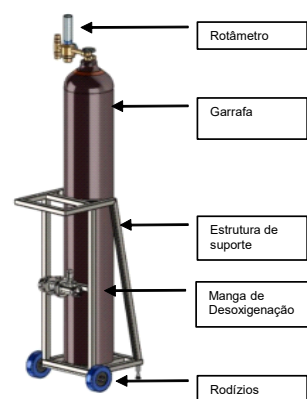
Válvula de retenção com conexão para garrafa de azoto (a)

Porosidade do difusor: 1 micron

Rotâmetro (variável em função do caudal máximo requerido)

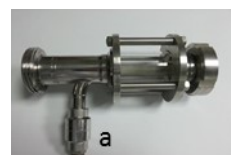
Carro de transporte:

Estrutura de suporte em inox ANSI 304 com rodízios



APLICAÇÕES:

- Desoxigenação de vinhos em operações de pré-engarrafamento
- Desoxigenação de mostos após filtração por filtro de vácuo.



Manga de Desoxigenação

MODO DE APLICAÇÃO

- Difusão do azoto: Deve ser feita a passagem com um caudal de azoto entre 5-10% do vinho. A mangueira de saída deve ter de 25 a 50 metros de comprimento de modo a permitir a saturação do vinho com azoto.
- Regulação do caudal de azoto: Deve ser feita através de um caudalímetro adequado que permita a regulação em L/min. de azoto em função do caudal da bomba do vinho.
- A passagem do azoto deve ser sempre efetuada de forma suave, de modo a evitar o arrastamento aromático e respetivo impacto negativo, bem como do arrastamento do sulfuroso livre (o vinho deve ser regularmente provado e controlado analiticamente (O₂ e SO₂ livre).