

În ultimii ani, managementul oxigenului a devenit foarte important în procesul de fabricație a vinului. Acesta este definit ca dozarea controlată de oxigen pe parcursul diferitelor etape ale producției vinului. În practică acest proces este cunoscut ca micro și macro oxigenare.

Influența oxigenului asupra vinului este cunoscută de mulți ani. Absorbția de O<sub>2</sub> are loc de exemplu, în vinurile roșii ca rezultat al unui proces deschis de fermentație a mustului în butoaie tradiționale de lemn, ceea ce permite oxigenului să se difuzeze treptat în vinul aflat în fermentare sau în etapa de stocare.



Fermentarea în rezervoare de inox privează în mare măsură vinul de absorbția naturală de O<sub>2</sub>. Din acest motiv, în vederea obținerii aceluiași efecte (activare drojii, managementul activ al taninurilor) se utilizează soluția dozării de oxigen în must și vin.

Dozarea de oxigen nu este utilizată doar în fabricația de vin roșu, ci și în producția de vin alb - aplicarea controlată a oxigenului la începutul procesului de fermentare este utilizată în mod principal pentru activarea drojdiilor și reducerea mirosurilor străine.

### ***Micro oxigenare***

În procesul de micro oxigenare, vinul primește o doză constantă de oxigen (0,5 - 6,0 mg pe litru pe lună) pe o perioadă lungă de timp (cateva luni). Micro oxigenarea este utilizată pentru vinul roșu, după fermentația malolactică.

Procedeele sunt utilizate la capacități între 225 litri și 300 000 litri.

#### **Obiective:**

- stabilizarea culorii;
- polimerizarea taninurilor - eliminare de tanini agresivi, diminuarea caracterului amar sau astringent, vinurile roșii capătă un gust cremos și consistență rotundă.

### ***Macro oxigenare***

Dozarea controlată de oxigen în timpul și spre finalul procesului de fermentare, se numește macro oxigenare. Spre deosebire de micro oxigenare, în macro oxigenare se dozează o



cantitate mai mare de oxigen ( 2,0 - 6,0 mg pe litru pe zi) pe o perioada de 1-2 zile. Aceasta procedura este utilizata atat pentru vinurile rosii cat si pentru cele albe.

In cadrul procesului de fermentare a vinului alb, s-a dovedit ca dozarea oxigenului in a doua sau a treia zi a procesului de fermentare are rezultate pozitive asupra produsului final.

In fermentarea vinului rosu, oxigenul stimuleaza cresterea si multiplicarea drojdiilor, intensifica aroma, favorizeaza polimerizarea de antociani si tanini, imbunatateste stabilizarea culorii.

KREYER propune doua modele de sisteme de oxigenare:

- **OXIBOY / OXIMAN** - sistem mobil, oxigenare individuala cu 1 iesire pentru Micro si Macro Oxigenare
- **OXIBOX** - Central Sistem Manager - sistem fix, cu max. 16 controllere pentru Micro si Macro Oxigenare, programare independenta pentru fiecare iesire

**OXYBOY** poate aplica doze mai mici de oxigen (in comparatie cu OXYMAN), fiind astfel extrem de exact. **OXYBOY** este optim pentru micro oxigenare, precum si pentru macro oxigenarea rezervoarelor mici.

**OXYMAN** permite dozarea unei cantitati de oxigen de 6.66 mai mare decat in cazul OXYBOY.

**OXYMAN** este astfel ideal pentru aplicatii de micro si macro oxigenare in rezervoare mari.

OXYBOY / OXIMAN au carcasa din otel inoxidabil, grad de protectie IP 55.

**OXIBOX** se monteaza pe peretele cramei si contine pana la 16 controllere individuale de dozaj.

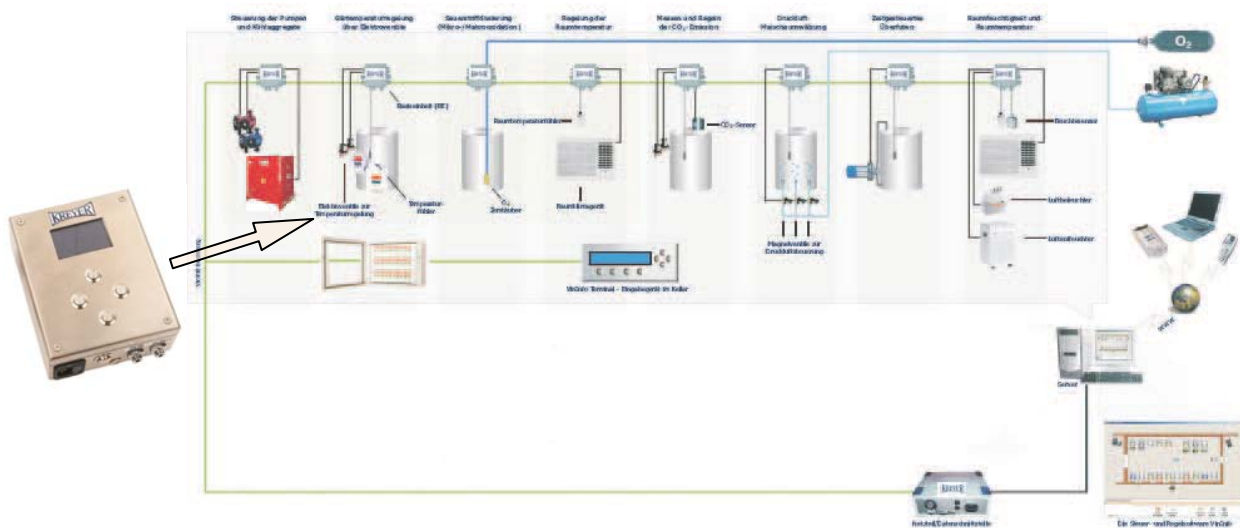


Optional pot fi integrate in sistemul centralizat **VinInfo** - programare si gestiune de la PC operator prin intermediul unui Terminal sau Server Software.

OXIBOX poate avea carcasa din otel lacuit sau din otel inoxidabil.

Ambele modele sunt echipate cu senzori sensibili, bazati pe tehnologie medicala, astfel incat dispersia oxigenului nu este influentata de presiunea exercitata de produs (must sau vin).

Unitatea reactioneaza automat si continuu la schimbarea conditiilor de mediu.



Optional, funcția integrată de măsurare a temperaturii permite programarea funcționării într-un interval de temperatură (necesită kitul senzorului de temperatură). Dacă temperatura crește sau scade în afara limitelor programate, unitatea se oprește automat. Când temperatura revine în limitele programate, repornește dozarea de oxigen.

Controller-ul cu microprocesor asigură un afișaj iluminat, un meniu simplu și ușor de utilizat. Cronometrul cu cuarț asigură precizia aplicării oxigenului la repornirea unității.

**Accesorii:**

- difuzor din oțel inoxidabil
- reductor de presiune - se montează la butelia de oxigen
- tub de plastic pentru dozarea oxigenului
- sistem de fixare în set cu tijă inoxidabilă - se montează pe robinetul cu clapetă al rezervorului
- O<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub> - difuzor pentru tijă de inoxidabil
- extensie teavă inoxidabilă 300 mm (pentru rezervoare mari sau pentru rezervoare care au robinet cu bilă)

