



WTG-  
QUANTOR  
GMBH

# MICROXYBOY & OXYMAN

## RÉGULATEUR D'OXYGÈBE MOBILE



IN FLOW WITH YOUR PRODUCTION.

# OXYBOY & OXYMAN

## RÉGULATEUR D'OXYGÈNE MOBILE

L'OxyBoy et l'OxyMan ont été étudiés pour les opérations d'oxygénation du moût et du vin. Ils conviennent aussi bien pour les dosages macro ou micro. Les appareils sont portables et un système d'accroche permet de les suspendre à la cuve.

L'OxyBoy peut doser des quantités d'oxygène plus faibles (débit maximum 30 nccm / min\*). Il est extrêmement précis, son usage est optimum pour les opérations de micro oxygénation ou de macro oxygénation sur de petites cuves.

Le système de dosage de l'OxyMan a une capacité 6.66 fois supérieure à l'OxyBoy (débit maximum 200 nccm / min\*). Cela le destine particulièrement aux opérations de macro oxygénation ou de micro oxygénation pour de grosses cuves.

L'OxyBoy et l'OxyMan sont indépendants de la pression d'entrée et de sortie (hauteur de la colonne de vin et du moût). Ils réagissent automatiquement aux changements éventuels des conditions (par ex. baisse de la pression d'entrée par diminution du niveau d'oxygène dans la bouteille). Grâce à la calibration automatique au démarrage, à la compensation de la température et à l'utilisation de la technologie micro-processeur OxyBoy et OxyMan offrent une haute précision et une stabilité à long terme du dosage de l'oxygène.

### FONCTIONNALITÉS

**OxyBoy seul - Traitement des moûts - ,Cliquage':** L'OxyBoy peut être équipé pour réaliser des opérations de "Cliquage", action de dosage en force d'un volume important d'oxygène dans le moût pendant un temps très court. Cette option shunte le programme interne de dosage pour permettre l'injection du volume maximal d'oxygène dans le moût, selon la capacité optimale de la source de gaz. Une telle oxygénation en début de la fermentation à un effet similaire à la macro oxygénation.

**OxyBoy & OxyMan - Limites de température:** Le thermomètre intégré permet de définir la plage de température entre laquelle l'oxygénation peut être réalisée (nécessite le kit température / sonde de température). Ceci permet une oxygénation dans les meilleures conditions de température pour un effet optimal aussi bien sur la bière que sur le vin, et constitue une mesure de sécurité dans le processus d'oxygénation.

**OxyBoy & OxyMan - Option minuterie:** L'option Timer libère l'utilisateur du contrôle manuel de la durée du dosage d'oxygène. La micro oxygénation peut être programmée pour trois mois, évitant ainsi à l'utilisateur de se rappeler d'arrêter le dosage à temps. OxyBoy / OxyMan contient une horloge à quartz (réglable de 1 minute à 100 jours) qui assure la précision de l'oxygénation.

Le volume de gaz est dépendant de la pression et de la température.

Le volume indiqué en nccm se réfère à une pression de 1.013,25 m

Bar et à une température de 0°C Modifications possibles sans information préalable

### TEMPÉRATURE D'AMBIANCE



de 0°C à +50°C

### CARACTÉRISTIQUES

- Indépendant, pour le traitement de cuves individuelles, portable, peut être suspendu près de la cuve et - une fois le traitement terminé - déplacé vers une autre cuve
- Coffret robuste et étanche (IP 65), en acier inoxydable
- Réducteur de pression intégré (de 5 bar à 1,5 bar)
- Maniement simple grâce à l'affichage rétro éclairé et au logiciel parfaitement structuré, disponible en plusieurs langues

