



WTG-
QUANTOR
GMBH

MICRO- / MACRO-OXYGÉNATION DOSAGE D'OXYGÈNE

- TROIS CONFIGURATIONS POSSIBLES
 - DIFFUSION D'OXYGÈNE PAR SYSTÈME BUS
 - CENTRALE DE RÉGULATION D'OXYGÈNE
 - RÉGULATEUR D'OXYGÈNE MOBILE



IN FLOW WITH YOUR PRODUCTION.

MICRO-/MACRO-OXYGÉNATION

L'influence de l'oxygène dans le vin est bien connue depuis longtemps. L'absorption d'O₂ a lieu par exemple dans les vins rouges durant le procédé de fermentation du moût, ou lors de l'élevage du vin en barrique traditionnelle dont les douelles de chêne permettent à l'oxygène d'être diffusé petit à petit.

Aujourd'hui, beaucoup d'entreprises utilisent pour leur production de plus en plus de cuves étanches en acier inoxydable ou en fibre qui empêchent, pour une grande part, l'absorption naturelle d'oxygène. C'est pourquoi des efforts ont été accomplis pour trouver les mêmes effets (activation des levures, produit à maturité et contrôle des tannins) par adjonction maîtrisée d'oxygène. On peut définir la micro / macro oxygénation comme une addition continue maîtrisée d'oxygène à divers stades au cours du procédé de vinification.

MICRO-OXYGÉNATION

Avec la micro oxygénation, le vin en fermentation reçoit durant une longue période (p. ex.: 2 à 3 mois) constamment, une très petite quantité d'oxygène (0,5 à 6 mg/litre/mois). La micro oxygénation est principalement utilisée pour le vin rouge, après la fermentation malolactique. La quantité d'oxygène injectée correspond approximativement à la quantité d'oxygène reçue lors d'un élevage en barrique bois. Les objectifs de la micro oxygénation sont la stabilisation de la couleur et l'amélioration de l'évolution des tannins (affinage des agents tanniques). Les vins rouges se bonifient en souplesse et en rondeur.

MACRO-OXYGÉNATION

L'injection directe d'oxygène pendant et vers la fin du processus de fermentation alcoolique, mais avant la fermentation malolactique, est appelée macro oxygénation. Contrairement à la micro oxygénation, la macro oxygénation permet une injection d'oxygène plus importante (de l'ordre de 2 à 6 mg/litre/jour) pendant une courte période. Ce procédé est aussi bien utilisé pour les vins rouges que blancs afin de réduire les phénols. La macro-oxygénation des moûts de raisins ou des brassins de bière en début de fermentation favorise le développement des levures pour une fermentation optimale, et complète.

TYPE DE BOISSON



ACCESSORIES

- Kit de capteur de température - pour Oxyboy /OxyMan
- Buses en acier inoxydable pour plus de précision
 - Tuyau de dosage pour les grands réservoirs
- Tuyau en plastique pour l'oxygène
- Détendeur pour la programmation du dosage avec VinInfo

PRODUITS

- Notre gamme de produits QUANTORKREYER propose trois possibilités pour l'injection maîtrisée d'oxygène:

VERSION BUS - BU OXYGÈNE 'OXYBUS'

Installation fixe, faisant partie d'une installation VinInfo. Une BU Oxygène par cuve - traitement d'un nombre illimité de cuves, gestion par logiciel.

OXYBOX:

Armoire étanche, centralisée, disponible en acier peint et en acier inoxydable, montage mural. Chaque armoire peut traiter jusqu'à 16 cuves, mais une quantité illimitée d'armoires peut être installée. Gestion par logiciel possible, en option.

Opération spécifique:

Chaque BU Oxygène ou chaque module de l'Oxy-Box (16 au maximum) peut traiter une seule cuve, de manière individuelle indépendamment des autres cuves micro ou macro oxygénées.

OXYBOY & OXYMAN:

Solution indépendante, mobile et portable, pour le traitement d'une cuve individuelle.



Diffuseur en acier inoxydable



Kit avec sonde de température



Tube gaz pour trou de bonde taille 37, avec diffuseur

VININFO - BE OXYGÈNE

DIFFUSION D'OXYGÈNE PAR SYSTÈME BUS

Pour une installation permanente, une version Bus fixe est recommandée. Les unités de base VinInfo sont installés près des cuves et, comme n'importe quel autre composant, sont gérées depuis le terminal ou le Serveur-PC.

Les BU Oxygène contrôlent très précisément l'injection d'oxygène dans les cuves, la quantité de dosage et la fréquence des dosages peuvent être ajustées. Grâce à la base de données enregistrée dans le logiciel VinInfo, la quantité et la fréquence de dosage peuvent être répétés à n'importe quel moment, même après plusieurs années. Tous les systèmes VinInfo peuvent être supervisés depuis n'importe quel endroit du monde entier par Internet (utilisant TeamViewer ou PC-Visit ou un logiciel similaire).

Un système VinInfo déjà existant peut évoluer pour intégrer cette technologie à n'importe quel moment.

FONCTIONNALITÉS

Limites de température: La fonction mesure de température est intégrée dans le BU Oxygène. Ceci permet une oxygénation selon une échelle de température définie (nécessite de s'équiper d'une sonde de température). L'oxygénation a lieu 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 de l'oxygénation.

Option Timer: 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. L'usage de cet équipement est possible en combinaison avec le logiciel VinInfo (package serveur de base).

TEMPÉRATURE D'AMBIANCE



de 0°C à +50°C

CARACTÉRISTIQUES

- Installation fixe faisant partie d'une installation VinInfo
- Une BU Oxygène par cuve - traitement d'un nombre illimité de cuves, gestion par logiciel
- Un réducteur de pression nécessaire dans chaque installation



OXYBOX

CENTRAL OXYGEN MANAGER

La centrale de régulation d'oxygène OxyBox est utilisée également pour l'apport d'oxygène dans le moût et le vin. Il peut être employé en macro ou micro oxygénation.

L'OxyBox peut être fixé sur le mur de la cave, à un point central. L'armoire de l'OxyBox est disponible en deux versions - version tôle laquée ou en acier inoxydable. Il contient jusqu'à 16 contrôles de dosage individuel (modules d'Oxygène), dont chacun d'entre eux traite une cuve différente en même temps. Une quantité illimitée d'armoires peut être installée.

L'OxyBox n'est pas influencé par les différences de pression dues aux hauteurs de moût ou de vin dans la cuve. L'appareil continue le dosage quelles que soient les conditions.


L'OxyBox peut être géré par le logiciel VinInfo. L'équipement de base Serveur-PC VinInfo est alors nécessaire. Avec le logiciel, une supervision à distance par internet est possible (utilisant TeamViewer ou PC-Visit ou un logiciel similaire).

FONCTIONNALITÉS:

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. L'usage de cet équipement est possible en combinaison avec le logiciel VinInfo (package serveur de base).

Combinaisons: Il est possible d'intégrer l'OxyBox dans une installation VinInfo, avec gestion par le logiciel VinInfo existant.

TEMPÉRATURE D'AMBIANCE

 de 0°C à +50°C

CHARACTERISTICS

- Conçu pour l'apport d'oxygène dans la vendange foulée, le moût ou le vin
- Adapté à la micro et la macro oxygénation
- Armoire étanche, fixé au mur de la cave, à un point central, disponible en deux versions: en tôle laquée et 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
- Possibilité de gestion par le logiciel VinInfo (option).



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 a 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



WTG-Quantor GmbH

Europa-Allee 53

D-54343 Föhren

 +49 (0)6502 9999 - 50

 info@quantor.technology

