

REACTIVATEUR 60 RIF

AUTOMATA ÉLSZTÓ REAKTIVÁLÓ ÉS
AKKLIMATIZÁCIÓS RENDSZER



Reactivateur 60-2000 RIF

ELŐNYÖK

ÉLESZTŐK
LAPPANGÁSI
IDEJÉNEK
CSÖKKENTÉSE

RENDKÍVÜL
SZABÁLYOS
ALKOHOLOS
ERJESZTÉSEK

DOMINANCIA
GARACIÁJA
AZ ERJEDÉS
SORÁN

JOBB
FERMENTÁCIÓS
KINETIKA

BIZONYOSSÁG, HOGY A
BEOLTOTT MASSZA AKTÍV
ÉS A LEGMAGASABB
SZAPORODÁSI
SZAKASZBAN VAN

MEGAKADT
FERMENTÁCIÓK
ÚJRAAKTIVÁLÁSA

LEHETŐSÉG MUST ÉS
ÉLESZTÓ ELŐÁLLÍTÁSÁRA
CHARMAT VAGY
KLASSZIKUS
MÓDSZERREL TÖRTÉNŐ
ÚJRAERJESZTÉSEKHEZ

AEB ENGINEERING: DOMINANCIA GARANCIÁJA A FERMENTÁCIÓ SORÁN

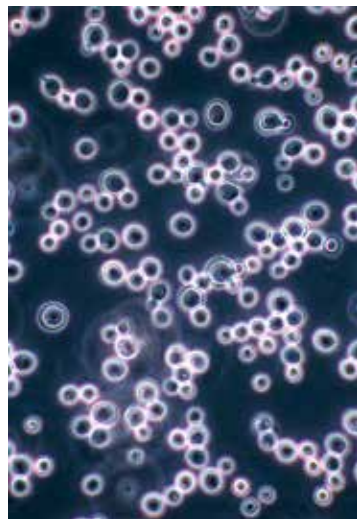
A **Reactiveur 60 Rif** berendezést az **AEB ENGINEERING** részlegünk gyártja, amely a **100%-ban belső és helyszíni** gyártásnak köszönhetően garantálja az alkalmazott technológiák legmagasabb minőségét és megbízhatóságát. **AEB ENGINEERING** az élesztők fermentációs folyamatok során történő rehidratálására és reaktiválására szolgáló automata rendszerek, elemző berendezések, élelmiszerek kezelésére és előállítására szolgáló rendszerek, valamint minden környezet tisztítására, higiéniájára és fertőtlenítésére szolgáló berendezések gyártására specializálódott. Ezen kívül **rugalmas és személyre szabott támogatást** garantál mind a telepítési szakaszban, mind az értékesítés után.



FÓKUSZ A PREVALENCIA

A mustok erjesztési folyamatának, a borok újraerjesztésének és az almasavas erjesztésnek a javítása elsősorban a **kiválasztott élesztők és baktériumok dominanciájához** kötődik, mivel felesleges javító tulajdonságokkal rendelkező törzseket választani, ha nem biztos, hogy azok az őshonos mikroorganizmusokkal szemben elsőbbséget élveznek.

Az AEB a prevalencia fogalmát a biotechnológiai szektorban végzett kutatásainak középpontjába helyezte.



ALKOHOLOS ERJESZTÉS ÉS MÁSODLAGOS ERJESZTÉS LSA-VAL

A spontán és a bevitt élesztők közötti verseny elsősorban a mennyiségi aránytól függ. A must/bor őshonos mikro flórája szinte teljes egészében a megfelelő erjesztésre alkalmatlan élesztőgombákból áll, amelyek milliliterenként néhány tízezer és néhány millió sejt közötti mennyiségben vannak jelen, a szőlő adagolásának és cefrézésének időpontjától, az általános higiénés körülményektől és a fermentáció előtti fázisok hőmérsékletétől függően.

Az újraerjesztés során más tényezők is szerepet

játszanak, mint például az alkohol, az illó savtartalom és az alacsony cukortartalom, amelyek szintén hozzájárulnak az élesztő teljesítményének csökkenéséhez.



Szelektált élesztők és baktériumok prevalenciája

A kiválasztott élesztők dominanciájának biztosítása érdekében legalább 20-szor nagyobb koncentrációt kell beoltani, mint az őshonos élesztők. Tehát 20 g/hl aktív száraz élesztő, ha megfelelően hidratálják és újraaktiválják olyan töltést tud biztosítani a kiválasztott élesztőnek, hogy garantálja a dominanciát a magas mikrobás terhelésű mustokban, elenyészővé téve az őshonos mikroorganizmusok hatását. A szabványosításhoz, vagyis az oltandó élesztő előkészítési szakaszában az emberi hibák korlátozása érdekében létrehozták a **Reactiveur 60** és **Reactiveur 60 RIF** termékcsaládot, melyeknek jellemzőit az évek során egyre inkább a vásárlók igényeihez igazították.

ELŐNYÖK

- Élesztők lappangási idejének csökkentése
- Rendkívül szabályos alkoholos erjesztések
- Dominancia garanciája az erjedés során
- Jobb fermentációs kinetika akkor is, ha a must mikrobiológiai feltételei és a pincehigiénia nem ideálisak
- Bizonyosság, hogy az újraaktiválás mindig megfelelően kerül végrehajtásra, a beoltott massa aktív és a legmagasabb szaporodási szakaszban van
- Ideális a megakadt erjedés újraindítására és tirázslikőr előállításához

ÉLESZTŐK VISELKEDÉSE AZ ÚJRAAKTIVÁLÁS SORÁN

A kiválasztott élesztők a reaktiváló oldatba jutva gyorsan felszívják a vizet és ugyanolyan gyorsan aktiválják életfunkcióikat. 5-10 perc múlva az élesztőgombák már képesek fejlődni és a túléléshez feltétlenül szükségük van glükózra és fruktózára (1. kép).



1. Élesztők viselkedése az újraaktiválási fázisban

Annak érdekében, hogy elkerüljük az élesztő életciklusának megszakadását, mindig tanácsos cukoroldatot készíteni 5-8%-os koncentrációban. A hidratáló oldatban lévő cukrok az aktívan szaporodó élesztőgombák gyorsan elfogyasztják, és 10-15 perc elteltével elengedhetetlen a szőlőmust hozzáadása, lehetőleg alacsony mikrobaterhelés mellett (2. kép).



2. Élesztők viselkedése a szaporodási fázisban

A must hozzáadását fokozatosan kell végrehajtani annak elkerülése érdekében, hogy az 5°C-nál magasabb hőmérsékletű oldatban a hőmérséklet hirtelen megváltozzon. A teljes újraaktiválási fázis alatt tanácsos időszakosan levegőt fújni, hogy serkentsük a sejtszaporodást és elkerüljük az erjedést ebben a kezdeti fázisban. Ezeknek a műveleteknek a sorozatát, amelyek manuális végrehajtása jelentős erőfeszítést és figyelmet igényel, automatikusan és tökéletes sorrendben hajtja végre a **Reactiveur 60** és **Reactiveur 60 RIF**.

TERMÉKCSALÁD

Reactiveur 60 RIF a rehidratálandó élesztő mennyiségétől függően különböző modellekben áll rendelkezésre.

MODELL	ÉLESZTŐ MENNYISÉGE (KG)
60/800	MAX 25
60/1200	MAX 30
60/2000	MAX 40
60/3000	MAX 50

MŰKÖDÉS

Az élesztő újraaktiválásához elegendő 2 egyszerű érintés: megnyomva a start gombot a gép megfelelő mennyiségű vizet enged be az **újraaktiválandó élesztő mennyisége** alapján. Ezt követően addig melegít, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet (38°C).

Egy hangjelzés figyelmezteti a kezelőt, hogy **hozzáadhatja az élesztőt a rehidratációs fázis megkezdéséhez**. A vizet és az élesztőt ezután váltakozó keverési, szüneteltetési és levegőztetési fázisoknak veti alá. Ezután a rendszer lassan hozzáadja a mustot/bort/H₂O-t/MCR-t a borász által meghatározott beállításoknak megfelelően. A must betöltése kétféleképpen történhet: idővel vagy hőmérséklet-különbséggel, attól függően, hogy a két érték közül melyiket éri el előbb.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

- Többféle funkció:
 - oldat keringetése homogenizáláshoz és oldódáshoz
 - habcsökkentés
 - levegő befecskendezés
 - automata feltöltés
 - élesztő hűtése musttal (akklimatizáció)
 - must hűtése hűtőszalagokkal
 - H₂O ellenőrzött befecskendezése
 - MCR ellenőrzött befecskendezése
 - fűtés rozsdamentes acél ellenállással és hangjelzéssel a hőmérséklet elérésekor
 - beépített mosás
 - maximum szint ellenőrzése
- Érintőképernyő
- Rozsdamentes acél elektromos panel
- Teljes leürítő szivattyú 3 utas pneumatikus szeleppel, 10 bar tömítéssel
- Többféle bemeneti lehetőség a gép testre szabásához az ügyfelek igényei szerint
- **A teljes ellenőrzés kéznél van az érintőképernyőnek köszönhetően.**



Reactiveur 60-2000 RIF

Reactiveur 60 RIF könnyen használható érintőképernyővel van felszerelve, lehetővé teszi bármilyen művelet kezelését a gombok, választógombok és vezérlőlámpák szimulálásával:

- lehetővé teszi a működési paraméterek megadását és módosítását;
- közli az üzemállapotot és a riasztásokat;
- ha a művelet engedélyezett, bármelyik paraméter megnyomásával megjelenik egy numerikus billentyűzet, amely lehetővé teszi annak növelését vagy csökkentését.

A **kezelés** lehet manuális vagy automata:

- **manuális kezelés:** meg lehet szakítani a programot és manuális műveleteket lehet végrehajtani. Ha ismét megnyomja a „Vissza” gombot, a rendszer onnan folytatja, ahol abbahagyta;
- **automata kezelés:** lehetővé teszi a kívánt mennyiségű élesztő gyors és egyszerű újraaktiválását.

Ezen kívül **Reactiveur 60 RIF** két üzemmódban tud működni:

klasszikus: ideális mustokon való használatra;



Reactiveur 60 RIF klasszikus üzemmód

RIF: ideális borhoz vagy részben erjesztett musthoz.



Reactiveur 60 RIF RIF üzemmód