

REACTIVATEUR 60

AUTOMATISCHE REAKTIVIERUNGS- UND
AKKLIMATISIERUNGSANLAGE FÜR HEFEN



REACTIVATEUR 60/300



REACTIVATEUR 60/1500

VORTEILE

REDUKTION DER
VERZÖGERUNGSZEIT
DER HEFEN

REGULÄRE
ALKOHOLISCHE
GÄRUNG

PRÄVALENZ-
GARANTIE BEI
DER GÄRUNG

BESTE GÄRKINETIK,
AUCH UNTER
NICHT IDEALEN
BEDINGUNGEN

GARANTIE FÜR
KORREKTE
REAKTIVIERUNG

REAKTIVIERUNG
UNTERBROCHENER
GÄRUNG

PRODUKTION VON MOST-HEFE FÜR
DIE NEUGERÄUNG IM CHARMAT-
VERFAHREN ODER MIT DER
KLASSISCHEN METHODE

Mit **Reactivateur 60** können Sie alle erforderlichen Arbeitsschritte, um die zu beimpfende Hefe vorzubereiten und extrem reguläre alkoholische Gärungsprozesse zu garantieren, automatisch durchführen lassen.



VORTEILE

Die Vorteile sind zahlreich:

- Reduzierung der Verzögerungszeiten der Hefen.
- Extrem reguläre alkoholische Gärung.
- Prävalenz-Garantie bei der Gärung.
- Beste Gärkinetik, selbst wenn die mikrobiologischen Bedingungen der Moste und die Weinkellerhygiene nicht ideal sind.
- Sicherheit, dass die Reaktivierung immer korrekt erfolgt und dass die beimpfte Masse aktiv und im höchsten Vervielfachungsstadium ist.
- Ideal, um unterbrochene Gärungsprozesse zu reaktivieren und für die Herstellung von Most-Hefe, für die Neugärung im Charmat-Verfahren oder mit der klassischen Methode.

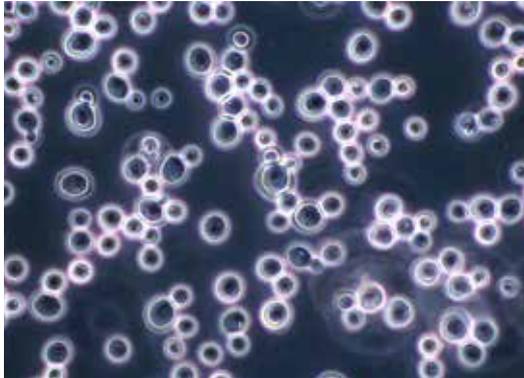
SCHWERPUNKT AUF DER PRÄVALENZ

Die Verbesserung des Gärprozesses der Moste, der Neugärung der Weine und der malolaktischen Gärung ist vor allem damit verbunden, dass die **Prävalenz der ausgewählten Hefen** erreicht wird, da es überflüssig ist, Hefestämme mit verbessernden Eigenschaften auszuwählen, wenn man nicht die Sicherheit hat, dass sie über die indigenen Mikroorganismen dominieren.

AEB hat das Konzept der Prävalenz ins Zentrum seiner Forschungen im biotechnologischen Bereich gestellt.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG MIT AUSGEWÄHLTEN HEFEN

Der Wettstreit, der sich zwischen den sich spontan bildenden Hefen und den eingeführten aufbaut, hängt hauptsächlich vom Mengenverhältnis ab. Die indigene Mikroflora des Mosts setzt sich fast ganz aus für eine gute Gärung ungeeigneten Hefen zusammen, die abhängig von der Dauer der Einbringung und Maische der Trauben, den allgemeinen hygienischen-gesundheitlichen Bedingungen und den Temperaturen in der Vorgärphase in unterschiedlichen Mengen, von zwanzig-, dreißig, sechzigtausend bis zu Millionen an Zellen pro Milliliter, vorhanden sind.



Um sicher sein zu können, dass die ausgewählten Hefen dominieren, muss man eine Konzentration einimpfen, die mindestens 20 Mal höher ist als die der indigenen Hefen. Das heißt also, 20g/hL aktiver Trockenhefen, wenn sie korrekt hydriert und reaktiviert werden, können eine Last ausgewählter Hefen anbringen, welche die Prävalenz über Moste mit einer hohen mikrobiologischen Last gewährleistet, sodass man die Wirkung der indigenen Mikroorganismen vernachlässigen kann.

Für die Standardisierung und damit Eingrenzung der menschlichen Fehler in der Vorbereitung der zu beimpfenden Hefe wurde das **Sortiment Reactivateur 60**, dessen Eigenschaften mit den Jahren immer mehr den Kundenanforderungen angepasst wurde, geschaffen.

VERHALTEN DER HEFEN WÄHREND DER REAKTIVIERUNG

Die ausgewählten Hefen, die in die Reaktivierungslösung kommen, nehmen rasch Wasser auf und reaktivieren genauso rasch ihre Lebensfunktionen. Nach 5-10 Minuten sind die Hefen bereits in der Lage sich zu entwickeln und brauchen sofort Glukose und Fruktose zum Überleben (foto 1).

Um zu vermeiden, dass der Lebenszyklus der Hefe unterbrochen wird, sollte man immer eine 5-8% Zuckerlösung vorbereiten. Der Zucker in der Hydrationslösung wird rasch von den Hefen, die sich schnell vermehren, verbraucht und nach 20-25 Minuten (foto 2) muss unbedingt der Traubenmost, vorzugsweise mit einer niedrigen Mikrobenlast, hinzugegeben werden.

Die Zugabe des Mosts muss schrittweise vorgehen, um Temperaturschwankungen der Lösungen über 5°C zu vermeiden. Während der Reaktivierungsphase sollte in Abständen Luft eingeblasen werden, um die Zellteilung zu stimulieren und die Gärung in dieser Anfangsphase zu verhindern. Die Gesamtheit aller dieser Arbeitsschritte, die wenn man sie manuell ausführt, beträchtliche Mühe und Sorgfalt verlangen, wird automatisch und in perfekter Sequenz vom **Reactiveur 60** ausgeführt.



In den ersten 5 Minuten nehmen die Hefen in der Wachstumsphase, Wasser auf und bilden einen weißen Schaum mit großen Blasen.



Nach 10-15 Minuten beginnen die Hefen Zucker zu verzehren und einen sehr dichten Schaum mit kleinen Blasen zu produzieren.

FUNKTIONSWEISE

Um die Hefen zu reaktivieren reichen 2 Fingerzeige: Man gibt die Menge der zu rehydrierenden Hefe ein, man drückt auf Start und die Maschine beginnt, die in Abhängigkeit von der zu reaktivierenden Hefe genau ausgewählte Menge Wasser dazulaufen zu lassen. Danach erhitzt sie das Wasser, bis es die eingestellte Temperatur (38°C) erreicht hat.

Ein akustischer Signalton meldet dem Bediener, dass er jetzt die Hefe hinzugeben kann, um mit der Rehydrationsphase zu beginnen. Das Wasser und die Hefen werden abwechselnd den Phasen Verrührung, Pause und Belüftung unterzogen. Danach gibt das System langsam den Most zu den eben vorbereiteten Hefen zu. Der Most kann auf zwei Arten dazulaufen: Entweder nach Ablauf einer festen Zeit oder nach dem Erreichen eines bestimmten Temperaturunterschieds, je nachdem welcher Wert als erstes erreicht wird.

SORTIMENT

DIE LINIE SETZT SICH AUS VERSCHIEDENEN MODELLEN ZUSAMMEN:

MODELL	HEFEMENGE (KG)
60/300	BIS ZU 5
60/1000	BIS ZU 20
60/1500	BIS ZU 30

MODELL	HEFEMENGE (KG)
60/2000	BIS ZU 40
60/3000	BIS ZU 50
60 ECO	MIN. 0,5

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Mit dem **Reactivateur 60** kann der Kunde dank der zahlreichen installierbaren Programme und der Vielseitigkeit bei der Eingabe, eine personalisierte, auf seine Anforderungen zugeschnittene Maschine bekommen.

1 Viele Funktionen

- **Umwälzung der Lösung** zum Homogenisieren und Auflösen
- **Minderung des Schaums**
Lufteinspritzung
- **Automatische Nachfüllung**
- **Abkühlung der Hefe** mit Most (Akklimationisierung)
- **Heizen mit Heizelement** aus Edelstahl und mit akustischem Signal bei Erreichen der Temperatur
- **Integrierte Reinigung**
- **Höchststandkontrolle**

2 Touchscreen-Displays

3 Schaltschränke aus Edelstahl

4 Pumpen zum vollständigen Leeren mit pneumatisch gesteuertem 3-Wegeventil

KOMPONENTEN REACTIVATEUR 60 IST AUSGESTATTET MIT:



TOUCHSCREEN: VOLLSTÄNDIGE KONTROLLE IN REICHWEITE

Der Touchscreen ist leicht zu bedienen und erlaubt, jeden Arbeitsschritt über die simulierten Tasten, Schalter und Kontrollleuchten zu steuern:

- Über den Touchscreen kann man die Betriebsparameter eingeben und ändern.
- Er kommuniziert den Betriebsstatus und die Alarme.
- Wenn der Vorgang erlaubt ist, erscheint, wenn auf eine der Ziffern getippt wird, eine numerisches Tastenfeld, über das man die Zahl erhöhen und vermindern kann.

Die Steuerung kann manuell oder automatisch sein: Im ersten Fall wird das Programm unterbrochen und man kann die Arbeitsschritte manuell durchführen. Mit dem nächsten Druck auf die Taste „Zurück“ beginnt das Programm dort, wo es unterbrochen worden ist. Im zweiten Fall hingegen kann man die gewünschte Hefemenge einfach und schnell reaktivieren.



ENOWATER

Wasserfiltersystem für die Beseitigung der Mikroorganismen und die Reduzierung des Chlorgehalts im Wasser.



SPRÜHKUGEL

Garantiert die Homogenisierung im Innern des Behälters.

KOMPONENTEN REACTIVATEUR 60 IST AUSGESTATTET MIT:



BAUGRUPPE MIT PNEUMATISCH GESTEUERTEM, DOPPELWIRKENDEM VENTIL, AKTOR, MAGNETVENTIL UND PUMPE

Garantiert die Flüsse mithilfe der Pumpe (mit Neoprenlaufrad) im Innern des Anregers über Umpumpen, um die Biomasse zu homogenisieren, den Schaum zu mindern und die Belüftung des Mittels zu fördern. Erlaubt den Most/Weinbehälter an den Reactivateur 60 zu schließen, um die Hefe am zu gärenden Produkt zu akklimatisieren.

Das Ventil schließt in der Ruheposition den Rücklaufkreislauf im Behälter vom Reactivateur 60. Auf diese Weise kann der Wein/Mostbehälter niemals an den Reactivateur mit dem Risiko, dass Flüssigkeiten austreten, wenn der Druck abfällt oder die Maschine unversehens stoppt, angeschlossen werden.



WASSERZÄHLER

Digitaler Zähler für das Wasser zum Rehydrieren.