

REACTIVATEUR 60

AUTOMATA BERENDEZÉS AZ ÉLESZTŐK ÚJRA
AKTIVÁLÁSÁHOZ ÉS AKKLIMATIZÁCIÓJÁHOZ



REACTIVATEUR 60/300



REACTIVATEUR 60/1500

ELŐNYÖK

ÉLESZTŐ
LAPPANGÁSI
IDEJÉNEK
CSÖKKENTÉSE

SZABÁLYOS
ALKOHOLOS
ERJEDÉS

GARANTÁLJA A
DOMINANCIÁT
A FERMENTÁCIÓ
SORÁN

ELŐNYÖSEBB
FERMENTATÍV KINETIKA
NEM IDEÁLIS
KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT IS

GARANCIA
HIBÁTLAN
ÚJRA
AKTIVÁLÁSHOZ

MEGAKADT
ERJEDÉS
ÚJRAINDÍTÁSA

TIRÁZSLIKŐR KÉSZÍTÉSE
ÚJRAERJESZTÉSHEZ
CHARMAT VAGY
KLASSZIKUS MÓDSZERREL

Reactiveur 60 lehetővé teszi az oltandó élesztő előkészítéséhez szükséges összes művelet automatikus elvégzését és rendkívül szabályos alkoholos erjedés biztosít.



ELŐNYÖK

Az előnyök sokfélék:

- Élesztő lappangási idejének csökkentése.
- Rendkívül szabályos alkoholos erjedés.
- A dominancia garanciája az erjedéskor.
- Jobb fermentációs kinetika, még akkor is, ha a must mikrobiológiai körülményei és a pincehigiénia nem ideális.
- Annak biztosítása, hogy a reaktiválás végrehajtása mindig helyesen történjen és az oltott tömeg aktív és a legmagasabb szaporodási szakaszban van.
- Ideális megakadt erjedés újraindításához és a Charmat vagy klasszikus módszer második erjesztéséhez használandó tirázslikőr előállításához.

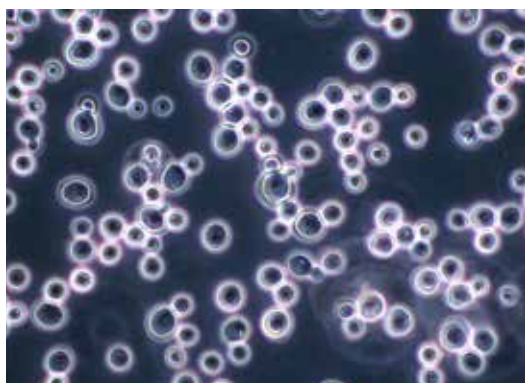
FÓKUSZ A DOMINANCIA

A musterjesztés, az újraerjesztés és az almasavas fermentáció javítása elsősorban a **kiválasztott élesztők dominanciájához** kapcsolódik, mivel felesleges javító tulajdonságokkal rendelkező törzseket választani, ha nem vagyunk biztosak abban, hogy az őshonos mikroorganizmusokkal szemben elsőbbséget élveznek.

Az AEB a biotechnológiai szektorban végzett kutatásának középpontjába a dominancia fogalmát helyezte.

ALKOHOLOS FERMENTÁCIÓ SZELEKTÁLT ÉLESZTŐKKEL

A spontán és a bevitt élesztők közötti verseny elsősorban a mennyiségi aránytól függ. A must őshonos mikroflórája 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.



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 termékcsaládot**, amelynek jellemzőit az évek során egyre inkább a vásárlók igényeihez igazították.

ÉLESZTŐK VISELKEDÉSE A REAKTIVÁLÁS 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).

Annak érdekében, hogy elkerüljük az élesztő életciklusának megszakadását, mindig tanácsos cukoroldatot készíteni 5-8%-os koncentrációban. A hidratáló oldatban jelen lévő cukrokat az élesztők aktív szaporodáskor gyorsan elfogyasztják és 20-25 perc múlva (2. kép) elengedhetetlen a szőlőmust hozzáadása, lehetőleg alacsony mikrobás terhelés mellett.

A must hozzáadását fokozatosan kell végrehajtani annak elkerülése érdekében, hogy a 5°C feletti oldatban a hőmérséklet hirtelen megváltozzon. A teljes reaktiválási fázis során tanácsos szakaszosan fújni a levegőt a sejtek szaporodásának ösztönzése és a fermentáció elkerülése érdekében ebben a kezdeti fázisban. Ezeknek a műveleteknek azt a sorozatát, amelyet manuálisan végezve jelentős erőfeszítést és figyelmet igényel, a **Reactiveur 60** automatikusan és tökéletes sorrendben hajtja végre.



Az első 5-10 percben az élesztőgombák fejlődésük során vizet vesznek fel és fehér habot képeznek nagy buborékokkal.



20-25 perc elteltével az élesztő fogyasztani kezdi a cukrokat és nagyon sűrű habot képez finom buborékokkal.

MŰKÖDÉS

Az élesztők újraaktiválásához elegendő két egyszerű érintés: ha a rehidratálandó élesztő mennyisége be van állítva, az indítógombot megnyomva a gép elkezdti önteni az újraaktiválandó élesztőnek megfelelő mennyiségű vizet.

Ezután addig melegíti, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet (38°C).

Hangjelzés figyelmezteti a kezelőt arra, hogy hozzáadhatja az élesztőket a rehidratáló szakasz megkezdéséhez. A vizet és az élesztőket ezután váltakozó keverési, megszakítási és levegőztetési fázisnak vetik alá. Ezután a rendszer lassan hozzáadja a mustot a frissen elkészített élesztőkhöz. A must betöltése kétféleképpen hajtható végre: idő vagy hőmérséklet-különbség alapján, a hamarabb elért érték szerint.

TERMÉKCSALÁD

A TERMÉKSOR KÜLÖNBÖZŐ MODELLEKBŐL ÁLL:

MODELL	ÉLESZTŐ MENNYISÉGE (KG)
60/300	MAX 5
60/1000	MAX 20
60/1500	MAX 30

MODELL	ÉLESZTŐ MENNYISÉGE (KG)
60/2000	MAX 40
60/3000	MAX 50
60 ECO	MIN 0,5

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Reactiveur 60 a számos telepíthető programnak és a bemenet sokoldalúságának köszönhetően lehetővé teszi a gép testre szabását az ügyfél igényeinek megfelelően.

1 Sokféle működés

- **Oldat keringetése** homogenizáláshoz és oldódáshoz
- **Habcsökkentés, levegő befecskendezés**
- **Automata feltöltés**
- **Élesztő hűtése** musttal (akklimatizáció)
- **Melegítés** rozsdamentes acél ellenállással és hangjelzéssel a hőmérséklet elérésekor
- **Beépített mosás**
- **Maximális szintű ellenőrzés**

2 Érintőképernyő

3 Elektromos panel rozsdamentes acélból

4 Teljes ürítő szivattyú 3 utas pneumatikus szeleppel

RÉSZEI

REACTIVATEUR 60 RÉSZEI:



ÉRINTŐKÉPERNYŐ:

A TELJES ELLENŐRZÉS KÉZNÉL VAN

Az érintőképernyő könnyen használható és lehetővé teszi bármilyen művelet kezelését a gombok, a választók és a vezérlőfények segítségével:

- Lehetővé teszi a működési paraméterek megadását és módosítását.
- Jelzi az üzemállapotot és a riasztásokat.
- Ha a művelet engedélyezett, bármely számjegy megnyomásával megjelenik egy számbillentyűzet, amely lehetővé teszi annak növelését vagy csökkentését.

A kezelés lehet manuális vagy automatikus: az első esetben a program megszakad, és kézi műveletek hajthatók végre. Az "Indietro" („Vissza”) gomb következő megnyomásakor a program ott folytatja, ahol megszakították. A második esetben azonban egyszerűen és gyorsan lehet újraaktiválni a kívánt mennyiségű élesztőt.



ENOWATER

Vízszűrő rendszer a mikroorganizmusok eltávolítására és a klór mennyiségének csökkentésére.



RÓZSÁS PERMETEZŐ

Garantálja a homogenizálást a tartály belsejében.

RÉSZEI

REACTIVATEUR 60 RÉSZEI:



KETTŐS MŐKÖDÉSŐ PNEUMATIKUS SZELEPCSOPORT, MŐKÖDTETŐ, MÁGNES SZELEP ÉS SZIVATTYÚ

Megfelelő szivattyúval, célzott szivattyúzással garantálja az áramlást (neoprén járókerékkel) a reaktivátor belsejében a biomassa homogenizálás, a hab lebontás és a levegőztetés megkönnyítése érdekében. Lehetővé teszi a must/bor tartály csatlakoztatását a Reactivateur 60-hoz, hogy az élesztőt akklimatizálja az erjesztendő termékhez.

A szelep nyugalmi helyzetben lezárja az áramkört a Reactivateur 60 tartály keringetésén. Ezáltal nyomásvesztés vagy a rendszer véletlen leállítása esetén a bor/must tartály soha nem csatlakoztatható a Reactivateur-hoz folyadék szivárgásának veszélyekor.



VÍZ LITERSZÁMLÁLÓJA

Digitális literszámláló a hidratáló vízhez.