

# STRIPPING SYSTEM

ATTREZZATURA PER LO STRIPPAGGIO  
DI VINI E MOSTI

## VANTAGGI

ELIMINAZIONE  
DELLE PARTICELLE DI  
OSSIGENO PRESENTI  
IN MOSTI E VINI

RIDUZIONE  
DEL DANNO  
DELLE REAZIONI  
OSSIDATIVE

IDEALE, OVE  
POSSIBILE PER  
AGGIUNGERE GAS

## AEB ENGINEERING: SISTEMI PER LO STRIPPAGGIO AFFIDABILI E SICURI PER LE IMPRESE

**Stripping System** viene realizzato dalla nostra divisione **AEB ENGINEERING**, che, grazie a una produzione **100% interna e on-site**, garantisce la massima qualità e l'affidabilità delle tecnologie utilizzate. **AEB ENGINEERING** è specializzata nella realizzazione di impianti per lo stripping, apparecchiature per il trattamento e la produzione degli alimenti, attrezzature per la detergenza, l'igiene e la sanificazione di tutti gli ambienti. Inoltre, garantisce un supporto flessibile e personalizzato, sia in fase di installazione che nel post-vendita.



Se l'ossigeno entra a contatto con il vino, si può ridurre il danno delle reazioni ossidative assicurandosi di rimuoverlo tramite stripping con gas inerte prima che abbia l'opportunità di reagire con i componenti del vino. Durante lo stripping, viene iniettato nel vino un gas inerte, in forma di bollicine molto fini. L'ossigeno passa dal vino alle bolle di gas, che sono poi scaricate nell'atmosfera. Il livello di ossigeno disciolto nel vino diminuisce.

Lo stripping può essere condotto con **Stripping System**, sistema che permette di **eliminare in passaggio l'ossigeno presente in mosti e vini**.



## **FUNZIONAMENTO**

L'azione di strippaggio avviene iniettando nel mosto o vino un **gas inerte (azoto o anidride carbonica)** che, passando attraverso la porosità di un diffusore in acciaio inox sinterizzato, viene micronizzato facilitando l'**eliminazione delle particelle di ossigeno**.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Dimensioni:** 120x15x25 cm (piede di sostegno regolabile in altezza escluso).

UTENZE	
INGRESSO VINO/MOSTO	DIN 50 femmina.
USCITA VINO/MOSTO	DIN 50 maschio con girella.
INGRESSO GAS/AZOTO	Raccordo rapido per tubo 8 mm.
INGRESSO AGGIUNTIVO	Tappo da ¼" testa esagonale con o-ring NBR (possibilità di collegare Microsafe o pompa dosatrice coadiuvante).

GESTIONE CIRCUITO GAS	
VALVOLA MANUALE	N°1 a sfera da ¼" per attivazione gas.
VALVOLA DI RITEGNO	N°1 inox a piattello ¼" su ingresso gas.
CAUDALIMETRO	N°1 su ingresso gas per N <sub>2</sub> (range misurazione 0,4 -5 NL/min) oppure CO <sub>2</sub> (range misurazione 0-6 NL/min).

GESTIONE CIRCUITO LIQUIDO	
MANOMETRO	N°1 per controllo pressione liquido D.50, range visualizzazione 0-10 Bar in glicerina.
DIFFUSORE	N°1 in Acciaio inox A316L sinterizzato; Lunghezza 30" (750 mm) x Diametro 56/60,4 mm; Sterilizzabile in autoclave o con vapore.