

# STRIPPING SYSTEM

EQUIPAMENTOS PARA  
DESCARGA DE VINHO E MOSTO

## VANTAGENS

ELIMINAÇÃO DE  
PARTÍCULAS DE  
OXIGÊNIO DE  
MOSTOS E VINHOS

REDUÇÃO DOS  
DANOS CAUSADOS  
POR REAÇÕES  
OXIDATIVAS

IDEAL PARA  
ADICIONAR GÁS  
SEMPRE QUE POSSÍVEL

## AEB ENGINEERING: SISTEMAS DE ELIMINAÇÃO DE O<sub>2</sub> CONFIÁVEIS E SEGUROS PARA EMPRESAS

O **STRIPPING SYSTEM** é fabricado pela nossa divisão **AEB ENGINEERING**, que, graças à **produção 100% interna e no local**, garante a mais alta qualidade e confiabilidade das tecnologias utilizadas. A **AEB ENGINEERING** é especializada na construção de sistemas de eliminação de O<sub>2</sub>, equipamentos para processamento e produção de alimentos, e equipamentos de limpeza, higiene e sanitização para todos os ambientes. Além disso, garante **suporte flexível e personalizado**, tanto durante a instalação quanto no serviço pós-venda.



Se o oxigênio entrar em contato com o vinho, os danos causados por reações oxidativas podem ser reduzidos removendo-o por meio de descarga com um gás inerte antes que ele tenha a oportunidade de reagir com os componentes do vinho. Durante a 'expulsão do O<sub>2</sub>', um gás inerte é injetado no vinho na forma de bolhas muito finas. O oxigênio passa do vinho para as bolhas de gás, que são então liberadas na atmosfera. O nível de oxigênio dissolvido no vinho diminui.

A 'expulsão' pode ser realizada com um **Stripping System**, sistema que permite a **eliminação do oxigênio presente em mostos e vinhos em uma única etapa**.



## FUNCIONAMENTO

A ação de eliminação do O<sub>2</sub> ocorre pela injeção de um **gás inerte (nitrogênio ou dióxido de carbono)** no mosto ou vinho. Esse gás, ao passar pelos poros de um difusor de aço inoxidável sinterizado, é micronizado, facilitando a **eliminação das partículas de oxigênio**.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Dimensões:** 120x15x25 cm (excluindo a base de apoio com altura ajustável).

PARTES E PEÇAS	
ENTRADA DE VINHO/MOSTO	DIN 50 fêmea.
SAÍDA DE VINHO/MOSTO	DIN 50 macho com rótula.
ENTRADA DE GÁS/NITROGÊNIO	Engate rápido para mangueira de 8 mm.
ENTRADA ADICIONAL	Tampa sextavada de ¼" com anel de vedação em NBR (possibilidade de conexão de bomba dosadora Microsafe ou adjuvante).

GERENCIAMENTO DO CIRCUITO DE GÁS:	
VÁLVULA MANUAL	1 válvula de esfera de ¼" para acionamento do gás.
VÁLVULA DE RETENÇÃO	1 válvula de inox de placa de ¼" na entrada de gás.
CAUDALÍMETRO	1 na entrada de gás para N <sub>2</sub> (faixa de medição de 0,4 a 5 NL/min) ou CO <sub>2</sub> (faixa de medição de 0 a 6 NL/min).

GERENCIAMENTO DO CIRCUITO DE LÍQUIDO	
MANÔMETRO	1 para contro de pressão de líquido, diâmetro 50, faixa de exibição de 0 a 10 bar, preenchido com glicerina.
DIFUSOR	1 em aço inoxidável A316L sinterizado; comprimento 30" (750 mm) x Diâmetro 56/60,4 mm; esterilizável em autoclave ou a vapor.

## OPCIONAL

Seletor de 3 posições:  
**ON:** válvula aberta  
**OFF:** válvula fechada  
**Auto:** válvula abre ao receber um sinal do sensor.



### COLETOR DE GÁS

**Dosagem automática de gás:** o sensor, ao detectar o fluxo de líquido, abre/fecha a injeção de gás. O coletor com válvula solenoide ou painel de controle de contato livre de potencial também pode ser usado para outras finalidades, como um kit de macro oxigenação.



### KIT DE MACROOXIGENAÇÃO

A injeção de oxigênio pode ocorrer de duas maneiras: através do sensor (que detecta a passagem de uvas esmagadas) montado no coletor ou na tubulação de bombeamento; ou através de um “contato seco” conectado à bomba. O kit inclui duas “mangas” soldáveis (para serem aplicadas às tubulações do macerador para o sensor e a injeção), um medidor de vazão para gerenciar o fluxo de gás e um regulador de pressão.