

STRIPPING SYSTEM

EQUIPOS PARA GESTION
DE GASES EN VINOS Y MOSTOS

VENTAJAS

ELIMINACIÓN
DE PARTÍCULAS
DE OXÍGENO EN
MOSTOS Y VINOS

REDUCCIÓN DEL
EFECTO DE LAS
REACCIONES
OXIDATIVAS

IDEAL, SIEMPRE
QUE SEA POSIBLE,
PARA AÑADIR GAS

AEB ENGINEERING: SISTEMAS DE STRIPPING FIABLES Y SEGUROS PARA LAS EMPRESAS

Stripping System se fabrica en nuestra división **AEB ENGINEERING**, que, gracias a una producción **100% interna e in situ**, garantiza la máxima calidad y fiabilidad de las tecnologías utilizadas. **AEB ENGINEERING** está especializada en la construcción de equipos de gestión de gases, equipos para el tratamiento y producción de alimentos, equipos para detergentes, higiene y saneamiento de todos los ambientes. Además, garantiza un soporte técnico flexible y personalizado, tanto durante la instalación como durante la postventa.



Si el oxígeno entra en contacto con el vino, se puede reducir el daño de las reacciones oxidativas asegurándose de eliminarlo desplazándolo con gas inerte antes de que tenga la oportunidad de reaccionar con los componentes del vino. Durante el stripping, se inyecta un gas inerte en el vino, en forma de burbujas muy finas. El oxígeno pasa del vino a las burbujas de gas, que luego se descargan a la atmósfera. El nivel de oxígeno disuelto en el vino disminuye.

Esto se puede realizar con el **Stripping System**, un sistema que permite eliminar en línea el oxígeno presente en **mostos y vinos**.



FUNCIONAMIENTO

La acción de stripping-arrastre se realiza inyectando en el mosto o vino un gas **inerte** (nitrógeno o **dióxido de carbono**) que, pasando por la porosidad de un difusor de acero inoxidable sinterizado, se microniza facilitando la eliminación de partículas de **oxígeno**.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones: 120x15x25 cm (pie de soporte regulable en altura excluido).

FUNCIONES	
ENTRADA VINO/MOSTO	DIN 50 macho (ES).
PRODUCCIÓN DE VINO/MOSTO	DIN 50 hembra (ES).
ENTRADA DE GAS/NITRÓGENO	Montaje rápido para tubería de 8mm.
ENTRADA ADICIONAL	Tapa de 1/4" de cabeza hexagonal con junta tórica NBR (posibilidad de conectar Microsafe o dispositivo de dosificación de coadyuvantes).

GESTIÓN CIRCUITO GAS	
VÁLVULA MANUAL	Nº1 Bola de 1/4" para activación de gas.
VÁLVULA DE RETENCIÓN	Placa de acero inoxidable Nº1 de 1/4" en la entrada de gas.
CAUDALÍMETRO	Nº1 en la entrada de gas para N ₂ (rango de medición 0,4-5 NL/min) y CO ₂ (rango de medición 0-6 NL/min).

GESTIÓN DEL CIRCUITO DE LÍQUIDOS	
MANÓMETRO	Nº1 para control de presión de líquido D.50, rango de visualización 0-10 Bar de glicerina.
DIFUSOR	Nº1 en acero inoxidable A316L sinterizado Longitud 30" (750 mm) x Diámetro 56/60,4 mm; Esterilizable en autoclave o con vapor.

OPCIONAL

Selector con 3 posiciones:
ON: válvula abierta
OFF: válvula cerrada
Auto: válvula que se abre cuando recibe la señal del sensor.



COLECTOR DE GESTIÓN DE GAS

Dosificación automática de gases: el sensor, cuando lee el paso del líquido, abre/cierra la inyección de gas. El colector con el panel de control de la válvula de solenoide o un contacto seco también puede tener otros usos. Por ejemplo: macro kit de oxigenación.



KIT DE MACROOXIGENACIÓN

La inyección de oxígeno puede tener lugar de 2 maneras: a través del sensor (que detecta el paso de la uva estrujada) montado en el colector o en el tubo de remontaje; a través de "contacto seco" conectado a la bomba. El kit incluye 2 "manguitos" soldados (para aplicar en los tubos del macerador para sensor e inyección), 1 caudalímetro para gestionar el caudal de gas y 1 regulador de presión.