

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 ₂ (range misurazione 0,4 -5 NL/min) oppure CO ₂ (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.

OPTIONAL

Selettore con 3 posizioni:

ON: valvola aperta

OFF: valvola chiusa

Auto: valvola che si apre quando riceve il segnale dal sensore.



COLLETTORE GESTIONE GAS

Dosaggio automatico di gas: il sensore, quando legge il passaggio del liquido, apre/chiede l'iniezione del gas. Il collettore con il quadro di gestione dell'elettrovalvola o di un contatto pulito può avere anche altri utilizzi. Es: kit macro ossigenazione.



KIT MACRO OSSIGENAZIONE

L'iniezione dell'ossigeno può avvenire in 2 modi: tramite il sensore (che rileva il passaggio del pigiato) montato nel collettore o nel tubo di rimontaggio; tramite "contatto pulito" collegato alla pompa. Il kit prevede 2 "manicotti" a saldare (da applicare nelle tubazioni dei maceratori per sensore e iniezione), 1 caudalimetro per gestire la portata del gas e 1 regolatore di pressione.