

STRIPPING SYSTEM

EQUIPAMENTO PARA A EXTRAÇÃO/EXPULSÃO
DOS GASES NOS VINHOS E MOSTOS

VANTAGENS

ELIMINAÇÃO DAS
PARTÍCULAS DE
OXIGÉNIO PRESENTES
NOS MOSTOS E VINHOS

REDUÇÃO DO
DANO DAS
REAÇÕES
OXIDATIVAS

IDEAL, SEMPRE QUE
POSSÍVEL, PARA
ADICIONAR GÁS

AEB ENGINEERING: EQUIPAMENTOS PARA A EXTRAÇÃO/ELIMINAÇÃO DOS GASES, CONFIÁVEIS E SEGUROS PARA AS EMPRESAS

O equipamento **Stripping System** é fabricado pela nossa divisão **AEB ENGINEERING**, que, graças a uma **produção 100% interna e no local**, garante a mais alta qualidade e fiabilidade das tecnologias utilizadas. A **AEB ENGINEERING** é especializada na fabricação de equipamentos para limpeza, higiene e desinfecção de recipientes em todos os ambientes, aparelhos de análise, equipamentos para o tratamento e a produção de alimentos. Além disso, assegura um apoio flexível e personalizado, tanto na fase de instalação como no serviço pós-venda.



Se o oxigénio entrar em contacto com o vinho, pode-se reduzir os danos causados pelas reações oxidativas assegurando a sua remoção através do stripping com um gás inerte antes que tenha oportunidade de reagir com os componentes do vinho. Durante o stripping, um gás inerte é injetado no vinho sob a forma de bolhas muito finas. O oxigénio passa do vinho para as bolhas de gás, que são depois libertadas para a atmosfera. O teor de oxigénio dissolvido no vinho diminui.

O stripping pode ser feito com **Stripping System**, equipamento que **elimina, em passagem, o oxigénio presente nos mostos e vinhos**.



FUNCIONAMENTO

A ação ocorre através da injeção de um **gás inerte (azoto ou anidrido carbónico)** no mosto ou vinho que, ao passar pela porosidade de um difusor em aço inox sinterizado, é micronizado, facilitando a **eliminação das partículas de oxigénio**.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões: 120x15x25 cm (excluído o pé de apoio regulável em altura).

UTILITÁRIOS	
ENTRADA VINHO/MOSTO	DIN 50 fêmea.
SAÍDA VINHO/MOSTO	DIN 50 macho com articulação.
ENTRADA GÁS/AZOTO	Engate rápido para tubo 8 mm.
ENTRADA ADICIONAL	Tampa de ¼" cabeça sextavada com o-ring NBR (possibilidade de conectar Microsafe ou bomba doseadora de coadjuvantes).

GESTÃO CIRCUITO GÁS	
VÁLVULA MANUAL	1, esfera de ¼" para ativação gás.
VÁLVULA DE RETENÇÃO	1, em inox de ¼" na entrada gás.
CAUDALÍMETRO	1, na entrada gás N ₂ (intervalo de medição 0,4 -5 NL/min) ou CO ₂ (intervalo de medição 0-6 NL/min).

GESTÃO CIRCUITO LÍQUIDO	
MANÓMETRO	1, para controlo pressão líquido D.50, intervalo visualização 0-10 Bar em glicerina.
DIFUSOR	1, em aço inox A316L sinterizado; Comprimento 30" (750 mm) x Diâmetro 56/60,4 mm; Esterilizável em autoclave ou com vapor.

OPCIONAIS

Seletor com 3 posições:

ON: válvula aberta

OFF: válvula fechada

Auto: válvula que se abre quando recebe o sinal do sensor.



COLETOR GESTÃO GÁS

Dosagem automática de gás: o sensor, quando deteta a passagem do líquido, abre/fecha a injeção de gás. O coletor, com o quadro de gestão da eletroválvula ou de um contato livre pode ter também outras utilizações, por exemplo Kit macroxigenação.



KIT MACROXIGENAÇÃO

A injeção do oxigénio pode ser feita de duas formas: através do sensor montado no coletor (onde deteta a passagem do produto esmagado/massa) ou no tubo de remontagem, através de um «contato limpo» conectado à bomba. O kit inclui 2 «manguitos» que devem ser soldados (para aplicar nas tubagens dos maceradores para sensor e injeção), 1 caudalímetro para gestão do fluxo de gás e 1 regulador de pressão.