



ISIOX

INNOVADOR SISTEMA
PARA LA GESTIÓN DE LOS GASES
DISUELTOS EN EL VINO

POWERED BY
ExperTi



VENTAJAS

PROCESAMIENTO
DE TODOS LOS
TIPOS
DE VINO


RÁPIDA INTEGRACIÓN
EN EL INTERIOR DE LAS
LÍNEAS PRODUCTIVAS

REPLICABILIDAD
DEL CICLO
DE TRABAJO

 PRODUCTO
MADE IN ITALY

FACILIDAD DE
USO

MODALIDADES
DE TRABAJO
AUTOMÁTICA Y
SEMIAUTOMÁTICA

MAYOR
SOSTENIBILIDAD
ECONÓMICA, SOCIAL
Y AMBIENTAL 

ISIOX es el innovador sistema **made in Italy** diseñado para **optimizar los diferentes gases de bajo peso molecular disueltos en el vino** de modo simple y no invasivo. Sus aplicaciones son capaces de modificar los niveles de **oxígeno y anhídrido carbónico** además de eliminar el **ácido sulfhídrico** y el **metil mercaptano** en cualquier fase del proceso de elaboración.

El sistema es útil y óptimo para regular la concentración de los gases en proximidad de las fases finales de estabilización del vino como **trasiegos, transportes, refrigeración, filtración** y sobre todo en **fase de embotellado**. Tiene la capacidad de **reducir el oxígeno hasta el 97%** en función de la capacidad y de la modalidad de uso.

Su uso se recomienda en los casos en los que:

- Se desea modificar la concentración de O_2 y/o CO_2 **sin separación**.
- El mercado impone niveles precisos de CO_2 variables según el mercado de destino.
- El contenedor es flexible como Tetra Pak y Bag in Box.
- Se desea reducir o eliminar la adición de anhídrido sulfuroso en beneficio de la salubridad del vino.

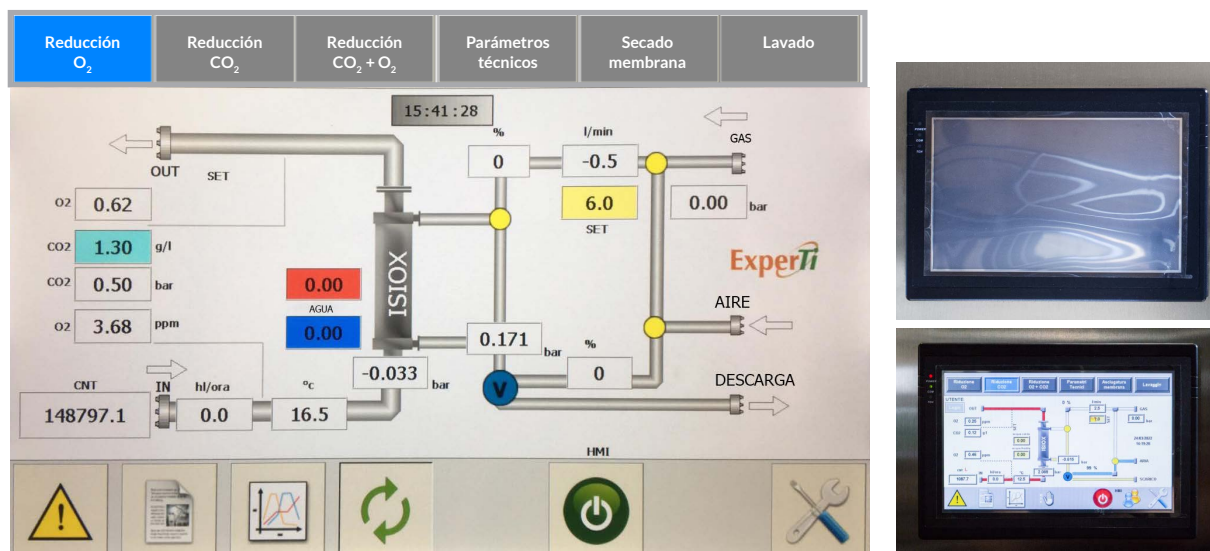
Gracias a la limpieza olfativa y a la eliminación de los compuestos azufrados ligeros, ISIOX permite **mejorar la calidad organoléptica del vino, adecuarlo a los gustos del mercado de destino y mejorar la shelf life** en botella.

El control del proceso se efectúa por un **PLC incorporado**. El software de gestión se controla a través de **un monitor de pantalla táctil** con interfaz simple e intuitiva o desde un ordenador remoto: la interfaz muestra al operario el diagrama de flujo de los fluidos indicando el estado, las condiciones y eventuales alarmas. Las variables son medidas continuamente y hay sensores específicos para supervisar el contenido de oxígeno (sensores de serie) y anhídrido carbónico (opcional) antes y después del proceso.

El sistema, dotado de ruedas, es **fácilmente transportable** y completamente carenado con un grado de protección IP 55.

Actualmente está en curso el desarrollo de una nueva función que permitirá eliminar también el **acetaldehído libre**.

La tecnología ISIOX está **conforme con el Código Enológico Internacional** y permitida por el **Reglamento de ejecución (UE) n. 1251/2013 de la Comisión del 3 de diciembre del 2013.**



CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

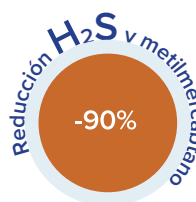
- Aplicabilidad a todos los **tipos de vino**
- Simplicidad de uso gracias a una **interfaz fácil e intuitiva**
- **Rápida integración** en el interior de las líneas productivas
- Modalidades de trabajo **automática y semiautomática**
- **Automatización** del proceso de **desgasificado de los espumosos**
- **Repetibilidad** del ciclo de trabajo y **estandarización** de los resultados
- Visualización de los **parámetros de estado** y alarmas
- Aplicación tanto en las fases de **estabilización** como de **embotellado**
- Adaptación automática a las **variaciones de capacidad**
- Transportabilidad sobre **ruedas**
- Producto **Made in Italy**

FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES

El sistema ISIOX está diseñado para:

- **Quitar O₂** durante un trasiego, en la descarga de camiones cisterna, después de la estabilización tartárica o una filtración, incluso en fase de pre-embotellado, para **mejorar la conservación de los vinos**.
- **Quitar, mantener o agregar CO₂** hasta 12 g/l (6 bares) para modificar el sistema gustativo en base a las exigencias de los clientes y de los respectivos mercados de referencia (- CO₂ = + suavidad; + CO₂ = + vitalidad).
- **Quitar ácido sulfhídrico y metil mercaptano**, también por debajo del umbral de percepción, para prevenir o eliminar los fenómenos de reducción y obtener una mejor limpieza olfativa, incluso después de la toma de espuma.
- **Regular la presión de CO₂** de vinos con gas y espumosos hasta 6 bares con el objetivo de obtener un dato preciso y homogéneo para todas las botellas y evitar episodios de explosión.
- **Quitar CO₂** antes de la fase de envasado en contenedores flexibles y evitar así la deformación.
- Actualmente está en curso el desarrollo de una nueva función que permitirá **eliminar el acetaldehído libre**.

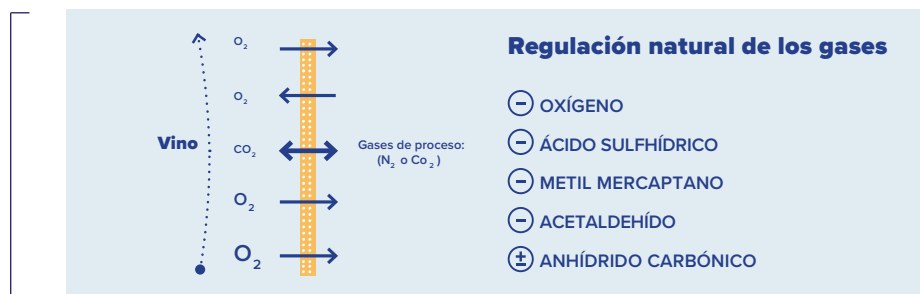
El rendimiento



La innovadora tecnología ISIOX permite la **regulación de los gases disueltos a nivel molecular**.

El vino tratado pasa por el interior de un **tamiz molecular** hidrofóbico en contraflujo respecto al gas técnico de proceso. Gracias a la diferencia de presión parcial, se sustraen o añaden los gases de bajo peso molecular disueltos en el producto. El sistema representa así la **mejor alternativa a la separación, evitando pérdidas de aromas**.

ISIOX®, el equilibrio natural de los gases



El sistema prevé dos modalidades de trabajo:

MODELO AUTOMÁTICO (LOGIC)	El sistema, una vez configurada la receta personalizada, desarrolla el proceso en autonomía sin el operario, siguiendo los parámetros previamente configurados.
MODELO SEMIAUTOMÁTICO (TECH)	El operario selecciona los parámetros de trabajo y sigue las fases del proceso.

Su funcionamiento es en tres pasos:



SOSTENIBILIDAD

ISIOX está diseñado para garantizar a la bodega los estándares más altos de sostenibilidad.

SOSTENIBILIDAD SOCIAL	Reducción del empleo de sulfuroso a favor de la salubridad del vino
SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> ● Sustitución de los procesos manuales más costosos ● Reducción del tiempo de trabajo de la operación gracias a la automatización ● Limitado consumo de electricidad (200-400 watt/h) ● Limitado consumo de gas técnico (nitrógeno) respecto a la separación
SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	<ul style="list-style-type: none"> ● Limitado consumo de agua ● Larga duración de uso ● Limitada necesidad de recambios y consiguiente eliminación ● Conservación del tamiz seco, sin la ayuda de higienizadores químicos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carenado en acero Inoxidable AISI 304 con ruedas para facilitar las transferencias
- Carenado con grado de protección IP 55
- Dimensión: L 1220 x L 620 h 1220 o L 1260 x L 620 h 2000 en base al modelo
- Peso de 250 a 350 kg en base al modelo
- Energía eléctrica 230 Volt 50/60Hz
- Control del proceso a través de PLC industrial
- Monitoreo continuo de los parámetros de proceso
- Interconexión con los sistemas informáticos de fábrica
- Conectividad WI-FI o con cable
- Entrada y salida del vino con empalmes DIN 50 (rosca)
- Nitrógeno y CO₂ con empalme rilsan de 8-10 mm (o DIN 65) mínimo 4 bares
- Aire comprimido 8 bares
- Sistema de telemantenimiento, telediagnóstico y control remoto con la app Ubiquity
- Respeto de los estándares más recientes de seguridad
- Conforme según las normas UNI EN ISO 12100:2010 y UNI EN ISO 4414:2012

OPCIONAL EN BASE AL MODELO

- KIT DE LAVADO
- KIT CO₂ SMART
- KIT CO₂ "G+P" (gramos/litro + presión)
- KIT CO₂ PLUS

CONEXIONES VINO ENTRADA-SALIDA



CONEXIONES GASES DE PROCESO: AIRE COMPRIMIDO, NITRÓGENO Y CO₂



GAMA

	ISIOX 1 TECH	ISIOX 2 TECH	ISIOX 500 TECH	ISIOX 1 LOGIC	ISIOX 2 LOGIC	ISIOX 3, 4, 5 LOGIC	ISIOX 500 LOGIC
ALCANCE MÁX hL/h	60 hL/h	120 hL/h	500 hL/h	60 hL/h	120 hL/h	180, 240, 300 hL/h	500 hL/h
SOFTWARE DE GESTIÓN DE PROCESOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GESTIÓN AUTOMÁTICA DEL OXÍGENO	-	-	-	✓	✓	✓	✓
MEDICIÓN DEL OXÍGENO DISUELTO	-	-	-	✓	✓	✓	✓
GESTIÓN AUTOMÁTICA DEL CO ₂	-	-	-	OPCIONAL			
DIMENSIONES (mm)	L1220xL620 H 1220	L1220xL620 H 1220	L1260xL620 H 2000	L1220xL620 H 1220	L1220xL620 H 1220	L1260xL620 H 2000	L1260xL620 H 2000



ISIOX 3.4.5 y 500



ISIOX 1-2

COMPONENTES

MONITOR



Panel del operador PLC desde el cual se pueden configurar los programas de trabajo y controlar el funcionamiento del sistema.

TAMIZ MOLECULAR



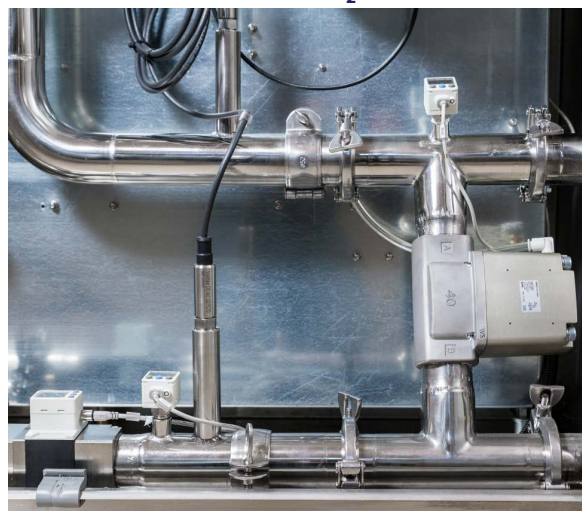
El vino pasa por el interior del tamiz molecular hidrofóbico donde se intercambian los gases disueltos.

SENSOR DE MEDICIÓN CO₂



Sensor de medición del anhídrido carbónico después del procesamiento.

SENSOR DE MEDICIÓN O₂



Sensor de medición del oxígeno disuelto en la entrada y la salida.