

ISIOX®

CORRECTION DU DEGRÉ ALCOOLIQUE & GESTION DES GAZ DISSOUS DANS LE VIN

ISIOX® est un système innovant conçu pour la gestion des gaz dissous dans le vin d'une façon simple et non invasive.

Ses applications permettent de gérer et d'adapter aux différents styles de vins les doses d'oxygène et de dioxyde de carbone, ainsi que d'éliminer le sulfure d'hydrogène et le méthylmercaptan lors des étapes finales du processus de vinification.

- ➔ Destiné à tous les types de vins filtrés.
- ➔ Automatisation du processus de dégazage des vins perlants.
- ➔ Application aux stades de stabilisation et de mise en bouteille.
- ➔ Adaptation automatique aux changements de débit.

Grâce au **nettoyage olfactif** et à l'**élimination des composés soufrés** légers, **ISIOX®** permet d'**améliorer la qualité organoleptique du vin**, de l'adapter aux goûts du marché cible et d'améliorer la durée de vie en bouteille.

Réduction en O₂ dissous
-95/97%

Enrichissement en CO₂
+12 g/l

Réduction en CO₂
-70/80%

Réduction H₂S et méthylmercaptan
90%



CORRECTION DU TITRE ALCOOLIMETRIQUE



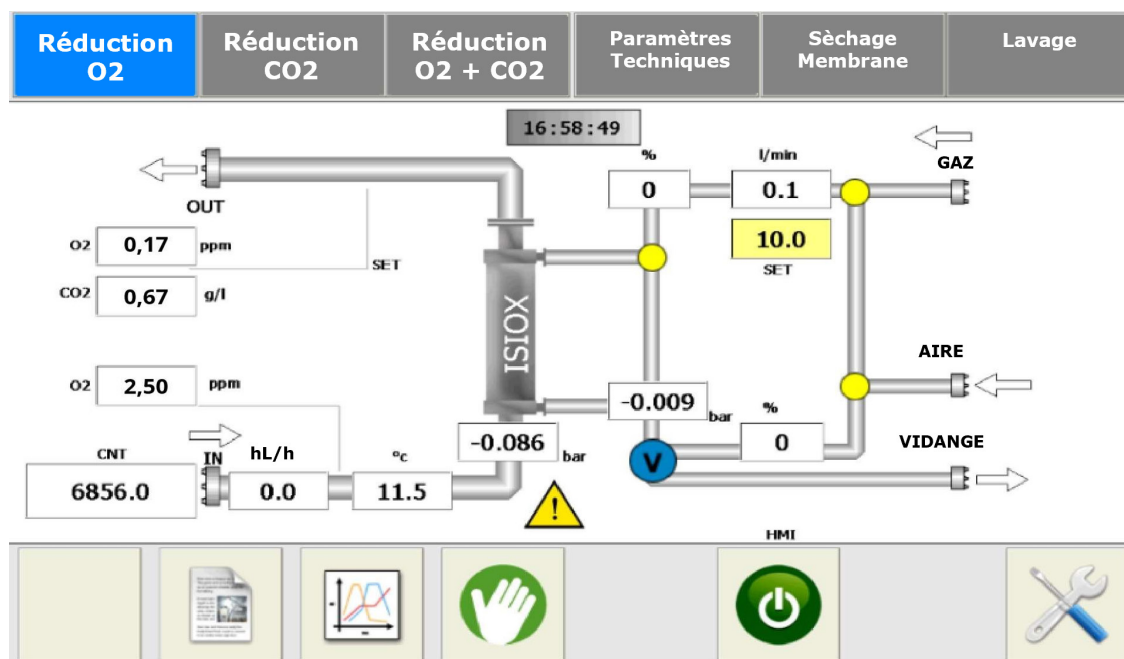
PRINCIPE DE BASE

Le tamis moléculaire d'**ISIOX**®, outre le traitement des gaz dans les vins (oxygène, dioxyde de carbone et composés soufrés), peut également être utilisé pour la correction du degré alcoolique conformément à la réglementation en vigueur.

Son principe de séparation repose sur l'existence d'une différence de concentration d'éthanol entre du vin circulant à l'extérieur du contacteur, et un flux d'eau à l'intérieur.

De l'autre côté de la membrane hydrophobe, l'eau remplace les gaz process et va s'enrichir en circulant en sens inverse du vin.

Plus la différence de concentration sera grande, plus la migration de l'éthanol à travers la membrane sera facilitée.



AVEC LE KIT IDEAL

Lors du fonctionnement du kit idéal, le vin et le liquide de traitement circulent en sens opposés, séparés par la membrane. L'alcool migre à travers la membrane vers le liquide de traitement par différence de concentration, sans créer de déséquilibres ou de changements dans le vin.

La capacité de migration de l'alcool diminue progressivement à chaque étape, jusqu'à ce que l'eau soit saturée. Par conséquent, en augmentant la quantité d'eau utilisée, il est possible d'accélérer la réduction d'alcool en une seule étape.



COMMENTAIRES & DONNÉES

Selon le titre alcoométrique du vin, il faut compter en moyenne entre 0,30 et 0,35 %vol d'alcool «soustrait» par passage, allant jusqu'à 0.5% par passage pour des vins très riches en alcool, (ex: vin à 15 %vol).

Pour une réduction modérée, le rapport : volume de vin et volume d'eau varie de 0,5 à 1 en fonction de la quantité d'alcool à retirer, on peut ainsi considérer:

- pour une réduction de 0,5 %vol = 0,5 hl d'eau pour 1 hl de vin
- pour une réduction comprise entre 1 et 2 %vol = 1 hl d'eau pour 1 hl de vin

RÉSULTATS D'ESSAIS



Equipement : **ISIOX® LOGIC 500** (débit eau 3,8 m3 débit vin 76 hl/h)

ESSAI 1:

Vin rouge après 4500L - Perte de 2.2%vol

Volume traité en Litres	% alcool dans le vin traité
Départ	11.5
1500 L	11.2
3000 L	10.1
4500 L	9.3

ESSAI 2:

Vin Blanc après 1500L - Perte de 1.1% vol

Volume traité en Litres	% alcool dans le vin traité
0 = Départ	11.9
1 = 500 L	11.6
2 = 1000 L	11.4
3 = 1500 L	10.8

Note : Les deux vins traités conservent leurs caractéristiques aromatiques tout en étant perçus plus frais et fruité par les dégustateurs.