

ISIOX®

KIT IDEAL

FONCTIONNEMENT DU KIT

ISIOX® est un système italien 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.

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.

Lors du fonctionnement du kit idéal, le vin et le liquide de traitement circulent à 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.



EXPERTI

KIT IDEAL

FONCTIONNEMENT DU KIT



L'utilisation correcte du kit idéal permet donc de travailler en fonction des situations et des besoins, dans un but précis. Il est ainsi possible de décider de la quantité d'alcool à retirer et de la durée du travail.

Le fluide à utiliser pour ce processus est l'eau, qui doit être convenablement soufrée.

En pratique, pour réduire un vin de 1 % l'alcool, il faut environ la même quantité d'eau que de vin, et 3 passages successifs dans l'**ISIOX**® associé au KIT IDEAL:

En présence d'un vin à forte teneur en alcool, l'extraction d'alcool sera plus importante à chaque étape.



Indication du débit
par asamètre

Mesure de la pression

Régulation du débit par vanne
micrométrique

