



VENTURI MAZZEI INJECTORS

DESCRIPCION

Dispositivo tubular de acero inoxidable 316 L, grado alimenticio y forma de "T" que permite la inyección controlada de aire en el vino durante los ciclos de remontaje. El principal objetivo es asegurar el buen desarrollo y finalización de las fermentaciones alcohólicas, favoreciendo además una estructuración temprana de polifenoles.

El Venturi es una herramienta que permite integrar de manera eficiente una cantidad constante de aire durante los ciclos de remontajes. Esta incorporación de aire es más eficiente que un remontaje abierto. Con el Venturi el oxígeno se integra al vino siendo un elemento determinante en la estructuración de los polifenoles y la fijación de color en las primeras etapas de la fermentación.

En un remontaje abierto se liberan compuestos azufrados, gas carbónico y aromas del vino; El Venturi en cambio reduce la producción de compuestos azufrados mejorando la eficiencia en el uso de los nutrientes por la levadura.

INTERES ENOLOGICO

Las fermentaciones se desarrollan de buena forma cuando la levadura esta un medio ambiente propicio que cubre sus necesidades fisiológicas. Los aportes nutricionales y las adiciones de productos enológicos de carácter preventivo (Cortezas de levadura, vitaminas...) disminuyen los riesgos de ralentización y paralizaciones. Sin embargo la levadura también necesita aire para su desarrollo ya que es un organismo que se comporta como anaerobio facultativo. Así, la presencia de fracciones de oxígeno durante esta etapa favorece el trabajo de la levadura, participando de manera importante en la estructuración y polimerización del complejo tanino/antociano.

En fermentación de tintos la alta concentración de polifenoles más la saturación de gas carbónico crean condiciones muy reductivas en los vinos que los protegen de la oxidación.

PRINCIPALES FUNCIONES

- Finalización de fermentaciones seguras,
- Reducción de producción de compuestos azufrados.
- Estabilización polifenolica precoz.
- Termino de fermentaciones con vinos mas limpios favoreciendo su clarificación.
- Prepara al vino para aprovechar al máximo la micro oxigenación.

MODO DE EMPLEO

Conectar el Venturi en el circuito de remontaje siempre después de la bomba, ya que la succión de aire depende de la velocidad del flujo y no de la fuerza de succión que genera la bomba. Recomendamos su conexión a la entrada del tubo de remontaje o bien en la parte superior de la cuba.

Cada venturi posee de manera opcional una llave de control de flujo y valvula de retención.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- 100% acero inoxidable 316 L, grado alimenticio.
- Conexiones americanas DIN 50.
- Válvula de retención y llave de control de flujo de $\frac{3}{4}$ ".