

## CAP. 14 Micro – oxigenación

# MICRO – OXIGENADOR INTEC.

(Italia)

### DEFINICION

Micro - oxigenador desarrollado por INTEC, para uso enológico. Herramienta útil para estructuración, estabilización y maduración de vinos en las fases de fermentación, maceración y crianza.

El dominio de los aportes de oxígeno al vino y la correcta técnica en el uso de esta herramienta influye positivamente en los factores de crianza en un producto específico.

Se trata de una herramienta reconocida por sus cualidades de confiabilidad y adaptabilidad al servicio del enólogo y del vino.

### CARACTERISTICAS

Micro - oxigenador de gran versatilidad para ser usado en tanques y barricas. Posee programas específicos que se adaptan a distintas necesidades de dosificación. Esto quiere decir que es posible hacer dosificaciones de oxígeno por hora, por día y en un programa mensual. El equipo puede trabajar como cliqueur (ml/l/hora) y como micro oxigenador de tasa mensual (ml/l/mes) en forma completamente automática.

Rango de dosificación de 0.1 a 99 ml/litro/mes en dosificaciones mensuales a tanques para volúmenes entre 10 a 5.000 hl.

Modalidades de equipos con 2,5,10,15 y 20 canales de difusión de oxígeno con terminales individuales de porcelana recubierta en acero inoxidable, cada uno con control independiente.

### PRESENTACION

Equipos electro - neumáticos con controlador central computarizado y panel de operación sellado.

Conexión opcional para operación y extracción de datos desde un computador remoto.

Difusores de porcelana recubierta y protegida con acero inoxidable 316.

Mangueras de 4 mm de diámetro, tejalám transparente, resistencia a presiones máximas de 8 bar.

Catálogo técnico y operacional en español.

### INTERES ENOLOGICO

- Alternativa complementaria para la crianza de vinos (Recomendamos su asociación con Stavin).
- Estructuración de los vinos, polimerización de la fracción polifenólica.
- Disminución de los caracteres vegetales y reducidos.
- Desarrollo de la expresión frutal y de la complejidad aromática.
- Redondear de taninos y aportar mayor suavidad en boca.
- Optimización de la crianza sobre lías ( tintos, blancos y rosados ).
- Ahorro de trasiegos.
- Favorece la clarificación de los vinos.

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vínicas S.A, Dpto. Desarrollo Técnico.