



MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

...●● MAQUINARIA ENOLÓGICA / **BLOWINE** (1/2)

Blowine

Ventajas del Blowine

- ...● Mejor extracción de compuestos aromáticos a partir de uvas.
- ...● Extracción más intensa y completa de los compuestos fijos de las uvas (polisacáridos, polifenoles, etc ...)
- ...● Vinificación más rápida y maceraciones más cortas.
- ...● Mejor homogeneización de la masa.
- ...● Cinética fermentativa más regular.
- ...● Protección contra la oxidación de compuestos aromáticos y colorantes.

La verdadera fuerza del sistema:

UTILIZA LA FERMENTACIÓN DE CO2 NATURAL PARA REMOVER Y DESCOMPACTAR EL SOMBRERO DE VINO SIN LÍMITE Y DE UNA FORMA COMPLETA

Para obtener vinos de calidad superior: un sistema integrado en el proceso de vinificación que aumenta la calidad de los vinos.

El sistema BLOWINE es la mejor tecnología para la elaboración de vinos tintos que se haya introducido en la bodega. Su flexibilidad y versatilidad de aplicación permiten que el proceso se adapte a cualquier necesidad de vinificación, mejorando la calidad y cantidad de sustancias que pueden extraerse de las partes sólidas de las uvas. BLOWINE permite optimizar el proceso y mejorar los productos obtenidos con esta técnica.



MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

••• MAQUINARIA ENOLÓGICA / **BLOWINE** (2/2)

BLOWINE se adapta perfectamente a las diferentes geometrías de los depósitos.

BLOWINE permite la creación de sistemas "Independientes", sistemas móviles capaces de trabajar en varios depósitos, simplemente moviéndolos al final de cada ciclo de tratamiento. También se pueden instalar de forma fija en cada depósito para crear una centralización y una total automatización del sistema.

La automatización del control permite, gracias al CO2 recuperado del proceso de fermentación, romper y remezclar el sombrero, mezclando suavemente todo el contenido del fermentador. Además, las dos funciones patentadas de bazuqueo y remontado, ofrecen una importante adaptabilidad del sistema al tipo y calidad de las uvas tratadas.

¿Dónde y cómo se aplica?

BLOWINE también puede funcionar como un rociador, garantizando un mojado completo del sombrero y, cuando sea necesario, persistente. Controla el nivel de oxígeno.

El sistema BLOWINE consiste en un sistema que controla el suministro de aire durante su uso, gracias a una válvula manual o automática que le permite al usuario o al enólogo administrar la entrada de aire (O2) dentro del depósito, proceso simultáneo con aspiración de CO2.

BLOWINE se puede utilizar como una aplicación en un solo depósito con un carro móvil, o bien como una instalación fija con un sistema centralizado.