

MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

••• MAQUINARIA ENOLÓGICA / **WINETURBOLENCE** (1/3)

WineTurbolence

Es una unidad de gestión de gas que realiza la adición o eliminación de un gas mediante la inyección de un gas complementario. Esto ocurre de forma continua y constante para garantizar una mejor eficiencia del proceso. El principio de dosificación se basa en la acción de tres difusores porosos colocados en línea con el flujo de líquido, que permiten una distribución óptima de la dosificación y una mejor modularidad del sistema; garantizando la linealidad del sistema también para cualquier flujo bajo.

Cámaras de dosificación

Las cámaras de dosificación diseñadas de esta manera garantizan una continuidad de flujo, una dosificación más precisa y un mejor rendimiento de todo el sistema.





MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

...● MAQUINARIA ENOLÓGICA / **WINETURBOLENCE** (2/3)



Grupo de carga y dosificación

El sistema funciona con un mecanismo de reducción de flujo parcializado que garantiza la continuidad de la dosificación y la precisión.



Grupo de distribución de gas técnico (opcional)

El sistema ofrece la posibilidad de trabajar con al menos 2 gases (CO₂ / N₂). Con el uso del kit especial de distribución 2GAS, es posible elegir desde el panel el uso de la fuente de alimentación con CO₂ o con N₂.



Lógica de medición y evaluación de la cantidad, eficiencia y seguridad dosificadas

WineTurboLENCE tiene un sistema interno de autodiagnóstico que garantiza un control de calidad constante y una precisión de dosificación; este sistema también verifica constantemente el grado de obstrucción de los difusores, si es necesario muestra una alarma y solicita la intervención del operador. La cantidad de gas inyectado se ajusta de acuerdo con el flujo de vino / bebida. El sistema mide constantemente los parámetros del sistema que afectan la precisión de la dosificación; de hecho, la presión del líquido a tratar y la temperatura se controlan constantemente. La monitorización de estos parámetros permite la corrección de la dosis y la evaluación de la calidad del tratamiento. De hecho, si la dosificación es más alta que la capacidad de disolución se activa una alarma que requiere la intervención del operador y que puede bloquear el sistema de llenado.



Lavado y saneamiento

El sistema de dosificación ha sido diseñado para trabajar en la línea de microfiltración y llenado, por lo que las terminaciones y la calidad del acabado son higiénicas. El sistema puede estar sujeto a agentes esterilizantes químicos de diversos tipos; se permite lavar con agua caliente hasta 80 ° C, para usar el vapor es necesario extraer el caudalímetro.



Conexión remota

El sistema permite la conexión remota y puede administrarse y controlarse desde una estación de control dentro de la unidad de producción o desde un dispositivo remoto. El sistema puede enviar mensajes de alarma o integrarse en la plataforma de Netwinery para la supervisión basada en web.

Uso y aplicación

El sistema ha sido diseñado para trabajar con líquidos acuosos y, en particular, con vino. Puede funcionar en un entorno explosivo, pero se debe tener cuidado para retirar y colocar el panel de control eléctrico en un entorno protegido, no explosivo.

Transferencia entre tanques: Aplicación durante el vertido para ofrecer una cubierta de gas inerte o para agregar o eliminar gas a las bebidas.

Línea de llenado / embotellado: Aplicación clásica a la línea de llenado por adición de CO2 para obtener las bebidas con ligera espuma o frisantes. También se utilizan con la adición de nitrógeno para eliminar o reducir el contenido de oxígeno disuelto o bien de CO2.

Recirculación en el mismo tanque: Sistema utilizado tradicionalmente para agregar dióxido de carbono a las bebidas.

ACCESORIOS

- Sensor de medición para oxígeno disuelto con software de control Inox en línea
- Sensor de medición para CO2 disuelto con software de control Inox en línea
- Sensor de flujo magnético de impulso Inox en línea
- Sensor de presión 0/4 bar
- Sensor de presión 0/10 bar
- Sensor de temperatura
- Sensor de pH de acero inoxidable en línea
- Inox Redox Sensor en línea
- Sensor de conductividad de acero inoxidable en línea
- Carro de apoyo con ruedas y dos frenos de 1700x700x610
- Tubo dosificador de gas 3 velas
- Tubo dosificador de gas 5 velas
- Vela de inyección completa con conexión de tapa DIN 50
- Válvula antirretorno de acero inoxidable para velas

MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

••• MAQUINARIA ENOLÓGICA / WINETURBOLENCE (3/3)



DATOS TÉCNICOS

Flujo máximo de bebida / vino:	10,000 l / h V.10 - 50,000 l / h V.50
Presión máxima de entrada:	10 bar
Flujo de gas de CO2:	0.1 - 6 g / l
Flujo de gas N2:	0.1 - 3.5 g / l
Presión máxima Bebida / Vino:	5 bar
Temperatura máxima de lavado:	agua 80 ° C
Lavado con extracción del caudalímetro + Tapa:	100 ° C (Steam)
Temperatura de funcionamiento:	-10 / +40 ° C
Dimensiones totales (HxLxP mm):	1320x750x850 V.10 - 1320x1200x1000 V.50
Peso:	75 kg. V.10 - 110Kg V.50
Conexiones de tubería:	DIN 50 N.11864 V.10 - DIN80 V.50
Fuente de alimentación:	220 V