

MAQUINARIA
Enológica

MADERA
Alternativa

PRODUCTOS
Enológicos

••• MAQUINARIA ENOLÓGICA / **DIFUSOR DINÁMICO**

Difusor dinámico

Especificaciones técnicas

Volúmenes medianos y grandes: De 1000L-50000L en microoxigenación

Flujo horario: 180 L/h

Dosis máxima: 1000 g/día

Fuente de alimentación de la bomba: 14 Vdc

Material: Acero inoxidable y polímero alimentario

Funcionamiento

El difusor aprovecha el efecto de cavitación y el empuje hidrodinámico para obtener simultáneamente una reducción del tamaño de las burbujas y su óptima difusión horizontal.

Aplicación

Se inserta desde la boca de acceso superior, colocándolo cerca del fondo del tanque. Se conecta al sistema de control y al microoxigenador que controla automáticamente el sistema. Aplicable a los sistemas existentes.

Innovación y Beneficios

El sistema se utiliza durante la fase de afinado, permite una mejor solubilidad del oxígeno (burbujas extremadamente finas) y su distribución homogénea dentro de todo el tanque, maximizando la eficacia del oxígeno dosificado. Ya no son necesarias las homogeneizaciones con agitador.

