

ENOFRESH. Sistema de arrefecimento de pasta de uva.



Produto Sistema de arrefecimento de pasta de uva mediante a injeção de CO₂ líquido.

Aplicação Acondicionamento térmico da uva à chegada da adega através da injeção de CO₂ líquido, e a sua subsequente transformação em neve carbónica na tubagem de transporte da adega, de forma totalmente contínua.

Características do equipamento

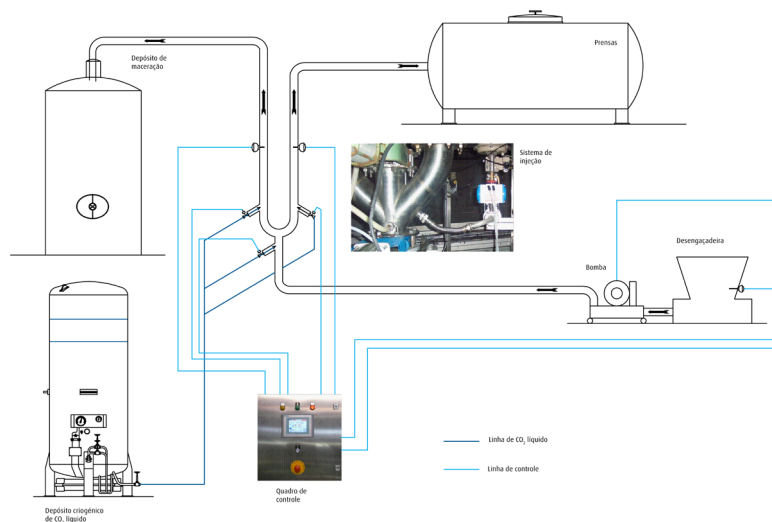
- **Eficácia:** Através da injeção da quantidade total de CO₂ na linha de forma contínua, é aproveitada toda a capacidade de arrefecimento do gás sem necessidade de comprometer o espaço disponível na adega.
- **Versatilidade:** Pode-se arrefecer conjuntamente a linha de pressas e os depósitos de maceração através de um único injetor.
- **Flexibilidade:** Em função das necessidades da adega podem ser instalados vários injetores individuais.
- **Facilidade:** O equipamento funciona de maneira totalmente automatizada, comandado através do painel de controlo.
- **Simplicidade:** É apenas necessário introduzir a temperatura pretendida no ponto de saída da pasta de uva para o funcionamento do sistema.

Benefícios para o vinho

- **Proteção:** São evitadas oxidações prematuras e macerações indesejadas, devido ao carácter bacteriostático do CO₂.
- **Grande potência aromática:** Devido às baixas temperaturas de ação do gás (-78°C), ocorre uma cristalização da água celular, rompendo as películas da pele da uva e libertando-as para o meio.
- **Elevado teor de antocianinas:** O sistema permite alongar o período de maceração pré-fermentativa, prolongando-se desse modo a dissolução dos compostos hidrossolúveis.
- **Teor de gordura superior:** Devido à libertação do conteúdo citoplasmático (proteínas e polissacarídeos).

- Dados técnicos**
- Equipamento composto por: injetor de CO₂, rampa de válvulas, painel de controlo elétrico e painel pneumático.
 - Conexão elétrica: 24 V DC.
 - Pressão máxima de trabalho do equipamento: 25 bar
 - Pressão de serviço: 15 a 20 bar
 - Nível de proteção do painel pneumático e elétrico: IP66 e IP56 respetivamente
 - Conexão do injetor: G 3/4".

Sistema ENOFRESH



Linde Portugal, Lda.

Av. Infante D. Henrique, Lt. 21/24, 1800-217 Lisboa

Tel +351 808 500 087, Fax +351 808 500 089

www.linde.pt, comercial.pt@linde.com