

WQS Nomaline

attrezzatura

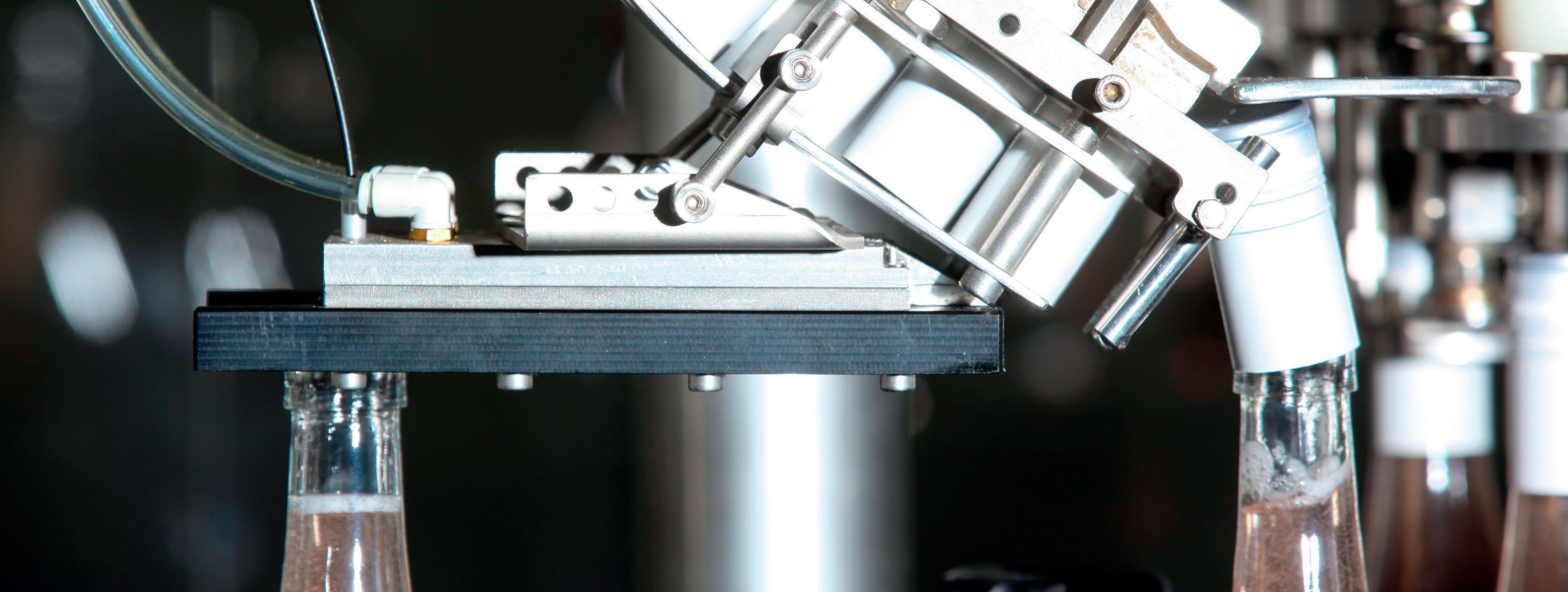
L'inertaggio efficace dello spazio di testa

Le ricerche effettuate da Vinventions hanno rivelato l'importanza dello spazio di testa nella gestione dell'ossigeno durante l'imbottigliamento. Benché il volume sia ridotto, questo spazio contiene in media il 65 % dell'ossigeno totale in bottiglia o TPO (Total Package Oxygen) e pertanto può causare una rapida perdita di SO₂ libera e una evoluzione precoce di colore e aromi se non gestito a dovere. La gestione dell'inertaggio dello spazio di testa è quindi determinante per preservare le qualità del vino soprattutto nel caso di imbottigliamento con capsule a vite in cui lo spazio di testa è 2-3 volte più voluminoso rispetto ai tappi cilindrici. Nomaline è stato messo a punto per rispondere a questi obiettivi e permette, grazie a un sistema brevettato di doppia iniezione di gas nerte, di inertare efficacemente gli spazi di testa delle bottiglie fino a raggiungere valori pari al 5 % di ossigeno.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

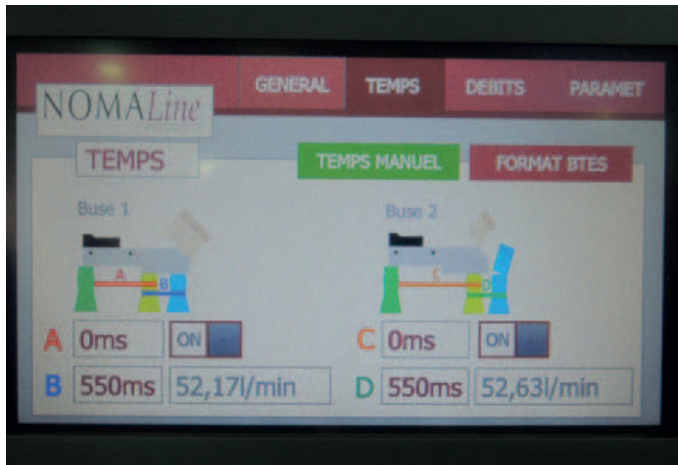
- Tecnologia sviluppata per l'imbottigliamento con capsule a vite
- Adattabile alle condizioni di imbottigliamento con tappi di vetro o cilindrici
- Sistema brevettato di iniezione di gas neutro e di fuoriuscita dell'aria tramite la creazione di un vortice
- Regolazione indipendente (portata, temporizzazione) dei due percorsi di iniezione (collo della bottiglia e per l'interno della capsula)
- Diminuzione dell'ossigeno nello spazio di testa ad un livello del 5 % o meno
- Adattabile alla maggior parte delle linee di imbottigliamento esistenti fino a portate di 6000 bottiglie/ora.
- Per portate superiori, un ugello di iniezione personalizzato può essere sviluppato
- Utilizzo di gas inerte puro o misto: azoto, anidride carbonica, argon
- Rilevamento automatico delle bottiglie che controlla l'attivazione dei flussi di gas
- Regolazione automatica che permette di adattarsi alle variazioni di velocità della linea
- Spia luminosa di segnalazione che avvisa della mancanza di gas inerte





Benefici:

- Riduzione efficace dell'ossigeno nello spazio di testa delle bottiglie
- Riduzione dei consumi di gas inerte grazie a un'attivazione a bottiglia
- Modernizzazione efficace dei sistemi esistenti non dotati di un sistema di inertaggio per l'imbottigliamento
- Riduzione del rischio di ossidazione prematura del vino
- Ottimizzazione del tempo di conservazione dei vini
- Riduzione possibile delle percentuali di SO₂ impiegate nei vini
- Ottimizzazione dell'omogeneità tra diverse bottiglie dello stesso lotto



In breve:

Nomaline è il sistema di inertaggio più efficace tra quelli basati sull'iniezione di gas inerte.

La creazione di un vortice per sostituire l'aria negli spazi da inertare, associata a una fuoriuscita ottimizzata, permette di raggiungere valori di ossigeno nello spazio di testa pari al 5 %, mentre i sistemi di inertaggio attuali permettono di raggiungere valori di ossigeno tra l'8 e il 10 %. Il doppio flusso di iniezione di gas permette di regolare con estrema precisione l'inertaggio del collo e della capsula.

Contrariamente ai sistemi correntemente utilizzati che diffondono il gas inerte continuamente, Nomaline inietta il gas inerte esclusivamente quando la bottiglia viene rilevata, permettendo di ridurre il consumo di gas inerte in modo sostanziale.

Infine, la possibilità di modulare il livello di inertaggio costituisce un'ulteriore soluzione nella gestione dell'ossigeno presente negli spazi di testa delle bottiglie.