

STABYMATIC

Automatické zariadenie na výmenu katiónov na stabilizáciu vínneho kameňa a zníženie pH

Stabymatic je revolučné zariadenie na stabilizáciu vínneho kameňa; jeho činnosť je založená na využití pH-Stab 2.0, ktoré mu umožňuje znižovať K + a Ca ++ soli vo víne s cieľom jeho stabilizácie.

Zníženie elektro-pozitívnych iónov umožňuje znížiť hodnotu pH ošetrovaného vína.

Iónomeničové živice sa získavajú z polymerizačného procesu pri vysokých teplotách styrénu a divinylbenzénu - v špecifickom množstve pre AEB - s aktívnymi sulfónovými skupinami, čo poskytuje vysokú chemicko-fyzikálnu stabilitu a fyzikálnu štruktúru vo forme gélu zabraňujúcemu adsorpcii organických látok.

Stabilizácia vínneho kameňa pomocou živíc sa získava odstránením minerálnych solí s kladnými nábojmi. Víno prechádza cez kolóny, ktoré obsahujú živcovú náplň pH-Stab 2.0, vymieňajú si ióny a následne znižujú vodivosť a pH. pH-Stab 2.0 vymieňa katióny za ióny H + a ďalej sa regeneruje s kyselinou Acid +.

Systém je navrhnutý tak, aby mal minimálny sensorický vplyv na ošetrované mušty alebo vína. Typ použitej živice, prietok kvapaliny a použité enologické čerpadlá zaručujú minimálne veľmi šetrené ošetrovanie; vykonané testy ukazujú, že v celom procese nedochádza k naviazaniu SO₂.

Perfektný vzťah medzi výškou a priemerom kolóny podľa veľkosti výmenných guľčiek, špeciálne navrhnutý spoločnosťou AEB, umožňuje aplikácii pH-Stab 2.0 pracovať aj pri vyššej úrovni NTU.

Na optimalizáciu regenerácie pomocou Acid + je stroj vybavený adaptačným systémom, ktorý pripravuje a cirkuluje roztok v kolónach.

Pri automatických modeloch je stroj vybavený potrubím a jednocelovými čerpadlami na ošetrovanie vína a recirkuláciu regeneračného roztoku, aby pracoval nepretržite (výmena jednej kolóny, druhá regenerácia). Stroj je vybavený softvérom špeciálne navrhnutým na ošetrovanie muštu / vína, ktorý umožňuje prácu aj v najextrémnejších podmienkach. Automatické alkalické pranie, redukované vyššou perfúziou pH-Stab 2.0, umožňuje živici vrátiť sa do pôvodného stavu odstránením akejkoľvek organickej látky, ktorá sa mohla hromadiť na guľčikách.

Špeciálna receptúra pH-Stab 2.0 umožňuje prepínanie medzi červeným vínom a bielym vínom pomocou naprogramovanej bieliacej operácie s jednoduchým vstupom obsluhy.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400

CHARAKTERISTIKY A VÝHODY STABYMATICU

- Samostatná linka na víno a regeneračné látky
- Regenerácia prietoku a spätné preplachovanie
- Špeciálne stípy z nehrdzavejúcej ocele
- Ľahká výmena živíc
- Ľahká údržba kolóny
- Použitie výrobkov na báze kyseliny sírovej na regeneráciu
- Čerpadlá enologického typu na manipuláciu s vínom
- Možnosť použitia rovnakých kolón (pH-Stab 2.0) pre biele aj červené vína vďaka bieliacemu cyklu (Peracid)
- Možnosti automatickej, poloautomatickej a manuálnej prevádzky
- Obmedzená spotreba vody vďaka recirkulácii nádrže
- Ošetrovanie možné s vyšším NTU
- Funguje v ktorejkoľvek produkčnej fáze
- Vyprázdňovanie dusíkom alebo vzduchom
- Ošetrovania môžu byť naplánované podľa cieľového pH alebo objemu, ktorý sa má ošetriť

Stabymatic môže pracovať v 3 režimoch: automatický, poloautomatický a manuálny.

AUTOMATICKÝ REŽIM

Stroj pracuje automaticky, a to pri výmene aj pri regenerácii. Nastavením cieľového pH a ošetrovaného objemu Stabymatic strieda cykly regenerácie a výmeny, až kým nedosiahne vstupné nastavenie. Z dostupných možností môžeme nastaviť tok vína počas výmeny a preplachovania.

POLOAUTOMATICKÝ REŽIM

Systém umožňuje vykonávať všetky funkcie výberom požadovanej funkcie.

MANUÁLNY MÓD

Operátor môže pomocou dotykovej obrazovky zvoliť individuálnu úlohu. Okrem toho má stroj sériu špeciálnych cyklov, ktoré umožňujú optimalizovať činnosť pH-Stab 2.0 alebo zvýšiť výkonnosť stroja. Stabymatic umožňuje pracovať rôznymi rýchlosťami, aby lepšie vyhovovali druhu vína / muštu a potrebám pivnice.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400

MODELY

Modely radu Stabymatic dostupné na trhu sú:

STABYMATIC LINE

- Stabymatic 500: výkon do 30 hL/h
- Stabymatic 1000: výkon do 60 hL/h
- Stabymatic 2000: výkon do 120 hL/h

STABYMATIC ECO LINE

- Stabymatic 25(30) ECO: výkon do 3 hL/h
- Stabymatic ECO 50 : výkon do 6 hL/h/ 1 kolóna
- Stabymatic 200 ECO C: výkon do 25 hL/h
- Stabymatic 500 ECO C: výkon do 60 hL/h

Poznámka:

Na dosiahnutie požadovanej stability a pH sa ošetruje cca 5 – 30 % z celkového objemu vína/muštu.



Firma PROFIVIN Vám poskytne podrobné informácie o jednotlivých modeloch a zabezpečí kompletne zaškolenie personálu.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400