

partner

excelencia e innovación

AIR-VINIF

Equipo de extracción suave

Solución de montaje
Diseño, instalación, asistencia

Clairéo

solución para la elaboración del vino

¿QUÉ ES?

El principio consiste en inyectar aire en una cuba de fermentación mediante un tubo de acero inoxidable sumergido en la parte superior. El aire inyectado permite que el mosto suba desde el interior de la cuba, atravesando así el orujo en su totalidad. Este método permite desestructurar el tapón en mayor o menor medida en función de la potencia utilizada para evitar trayectorias preferentes.

¿POR QUÉ?

Air-vinif destaca por su facilidad de uso, gracias a que el equipo se controla con un mando a distancia inalámbrico. No es necesario mover el equipo, que permanece fijo: se conecta a la caña con la manguera estándar y luego se controla con el mando a distancia. Este sistema único también incluye un variador de potencia que permite ajustar la intensidad del aire inyectado para adaptarse a los diferentes volúmenes de las cubas, así como al grosor y la densidad del sombrero de orujo.

PROBADO Y VALIDADO

Diseñado a petición de los profesionales que buscan un equipo robusto y flexible, Air-vinif ha sido desarrollado gracias a la experiencia de Clairéo y a las pruebas realizadas por reconocidos viticultores y enólogos.

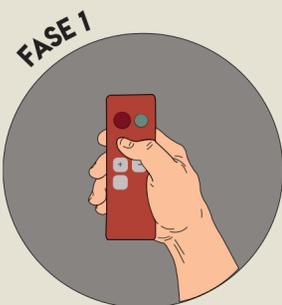
Clairéo, especialista en la inyección de aire en los líquidos del vino, tiene equipos en funcionamiento desde hace 20 años y ganó un trofeo en Vinitech-Sifel 2020.

EL SISTEMA

El equipo consta de un soplador que puede fijarse en una base, en soporte de acero inoxidable o en una pared, así como de una varilla de acero inoxidable de una longitud que puede variar entre 2 y 3,50 metros, según la profundidad de las cubas. En el extremo de la caña, sumergida en el depósito, hay una boquilla que difunde las grandes burbujas de aire o CO₂ del mosto en fermentación. La boquilla fijada en la caña es desmontable, existiendo diferentes tipos de difusores con diferentes tamaños de orificio en función de la presión deseada.

El sistema se conecta fácilmente a cualquier tipo de toma de corriente trifásica. Simplemente requiere que la propiedad disponga de una tubería flexible, con conexión MACON, de 40 o 50 mm de diámetro, para intervenir sucesivamente en varios depósitos desde el equipo fijo. También podemos adaptar e instalar una tubería fija de acero inoxidable dentro de cada depósito.

¿CÓMO FUNCIONA?



Arranque y potencia variación



Montaje del mosto



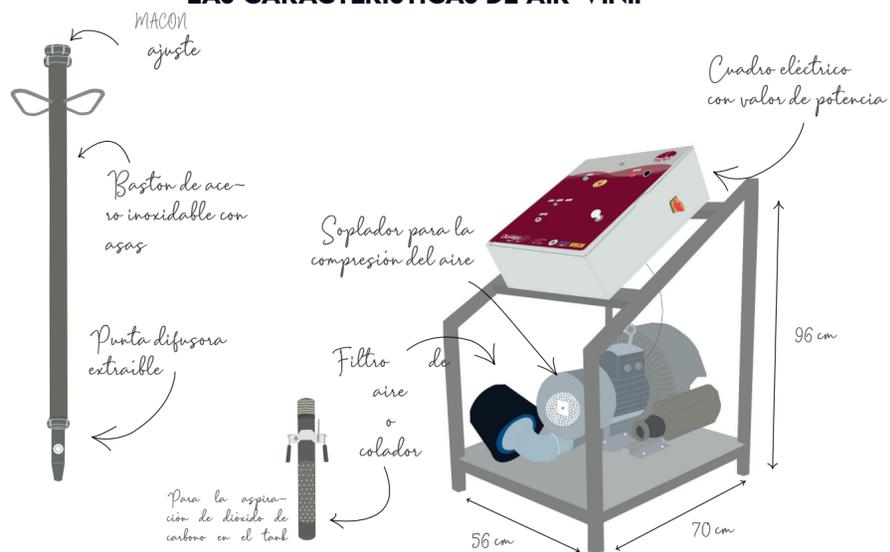
Resultado visual

AIR-VINIF EN POCAS PALABRAS

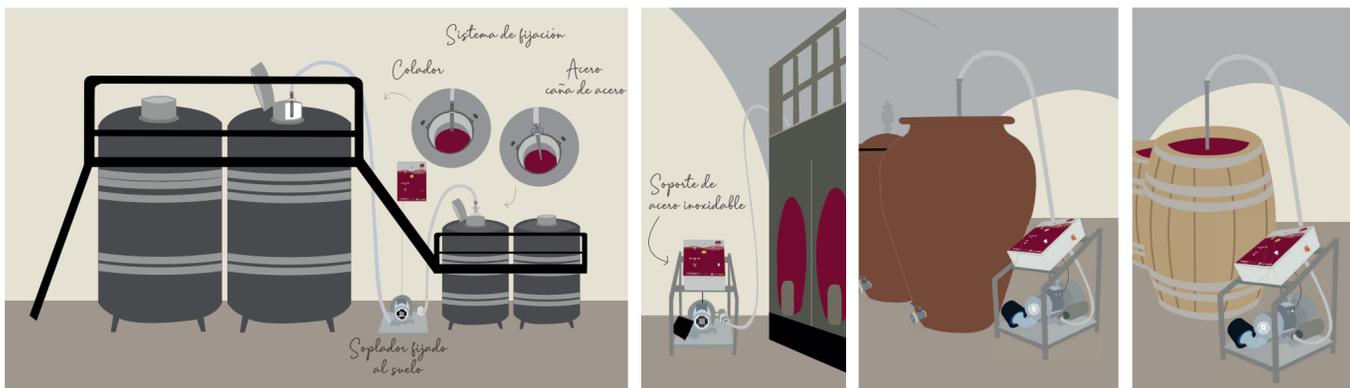
Este nuevo equipo favorece la extracción de compuestos polifenólicos pero también la mejora de las cualidades organolépticas de los vinos.

En la bodega, este equipo representa un ahorro de tiempo considerable y permite realizar la operación de remontado en menos de 5 minutos en lugar de 1 a 2 horas por día y por depósito. Esto significa que Air-vinif permite ahorrar decenas o incluso cientos de horas durante cada vinificación. Por lo tanto, el retorno de la inversión es extremadamente rápido y puede realizarse en menos de un año.

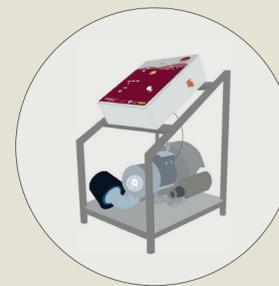
LAS CARACTERÍSTICAS DE AIR-VINIF



EJEMPLOS DE IMPLANTACIONES



2 modelos a elegir

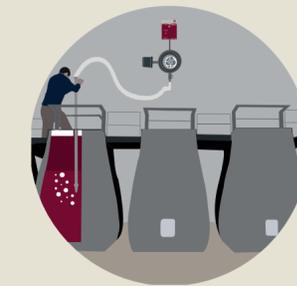


AIR-VINIF FIJO TODO EN EL MISMO SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE

Air-vinif se entrega sobre un de soporte de acero inoxidable en el que están fijados el cuadro eléctrico y el soplador. Dejamos que sea usted quien lo coloque en su sótano.

Este sistema está equipado con un mando a distancia inalámbrico que permite controlar el equipo desde la parte superior de los depósitos sin tener que mover el equipo.

- CONTIENE**
- Bastón
 - Cuadro eléctrico
 - Soplador
 - Soporte de acero inoxidable



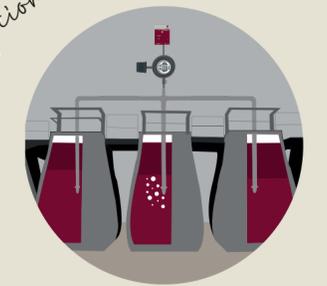
AIR-VINIF EN KIT PARA UNA INSTALACIÓN PERSONALIZADA

Air-vinif se compone de un soplador y un cuadro eléctrico, que pueden fijarse en el sótano en el lugar más adecuado.

Bastará con conectar el cuadro eléctrico e instalar una manguera flexible entre el soplador y el tubo que se introducirá en los depósitos.

- CONTIENE**
- Bastón
 - Cuadro eléctrico
 - Soplador

opcional



AIR-VINIF A AUTOMATIZADO

Gestión automática de la aireación a través del sistema de programación que se puede modificar en cualquier momento con acceso a Internet (a distancia).

Sistema que incluye una instalación permanente dentro de cada tanque, tubería y cañería.

- CONTIENE**
- Sistema de programación automática
 - Electroválvulas
 - 1 caña por depósito

Sistema adaptable en depósitos de hormigón, acero inoxidable u otros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

· Potencia: 4 KW
· Tensión Voltios : 220Δ/380Y
· Intensity : 9.7Δ/4.3Y

· Caudal mínimo-máximo : 115-230m³/h
· Nivel de ruido dB : 72 A
· Peso Air-vinif fijo: 70 Kg

· Longitud del cable eléctrico 20 m
· Mando a distancia por radio inalámbrico
· Accionamiento de potencia variable

El modelo Air-Vinif para Ánfora y Barriles implica diferentes especificaciones técnicas.



Este nuevo método de remon-
taje es hoy el preferido por un
número creciente de profesio-
nales que buscan extracciones
suaves y delicadas. Todos el-
los reconocen que este equipo
permite una gestión óptima de
este proceso, más eficiente que
con los sistemas tradicionales.

BENEFICIOS	
TANINO CALIDAD	CALIDAD DE LAS PRENSAS
CONTROL DEL PROCESO	
TIEMPO DE TRABAJO	
REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE AGUA Y ELECTRICIDAD	
REDUCCIÓN DE LOS EFLUENTES DEL VINO	

INTERÉS
CUALITATIVO
ECONOMIC
MEDIO AMBIENTE

**CLAIRÉO,
PRESENTE
EN FRANCIA Y
EN EL MUNDO**



excelencia e innovación

Avenida Parque Isidora 1063 Enea | Pudahuel | Santiago | Chile

ventas@partnersa.cl | Tel. +56 2 429 28 00 | www.partnersa.cl

CON EL APOYO DE	

Para más información

