

2. EVO 1000 - DÉSOXYGÉNATION AUTOMATIQUE - AJUSTEMENT DU CO₂ DISSOUS

L'EVO 1000 a reçu dès sa sortie un fort intérêt pour ses nombreuses applications stratégiques d'ajustement des gaz dissous en œnologie. Sa simplicité d'utilisation et ses performances lui ont permis de remporter 2 Prix de l'Innovation et de s'imposer comme la solution idéale pour tous types de produits (vins, cidres, bières, huiles, etc...)

DE NOMBREUSES APPLICATIONS EN ŒNOLOGIE AVEC UN SEUL APPAREIL!

1) DÉSOXYGÉNATION AUTOMATIQUE : (AVEC L'OPTION SONDE O₂ DISSOUS)

- L'EVO 1000 injecte la dose d'azote nécessaire pour maintenir l'O₂ dissous résiduel du vin en-dessous de la valeur seuil programmée. L'ajustement automatique et précis limite la décarbonation des vins.

2) CARBONICATION INSTANTANÉE DES VINS

- A pression atmosphérique sur vins tranquilles :
 - ✓ De 0,1 à 1,5 g/l pour améliorer la perception d'acidité et de fraîcheur.
 - ✓ De 1 à 2,5 g/l pour enrichir des vins jusqu'à saturation (~2,3 g/l)
- En autoclave ou sur une tireuse isobarique pour des vins effervescents :
 - ✓ Jusqu'à 9 g/l pour gazéifier des vins durant la mise (Vins mousseux)

L'EVO 1000 DONNE DES VINS PERLANTS OU EFFERVESCENTS AVEC UNE INCOMPARABLE FINESSE DE BULLES.

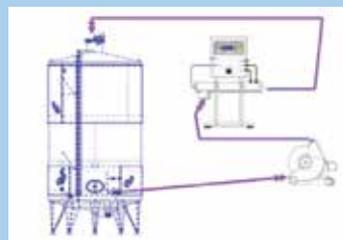
3) DÉCARBONICATION DES VINS AVANT LA MISE

- L'EVO 1000 injecte la dose d'azote pour désorber la dose de CO₂ que l'on souhaite retirer.

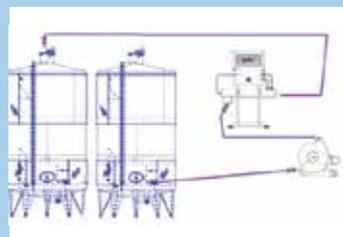
2 prix de l'innovation



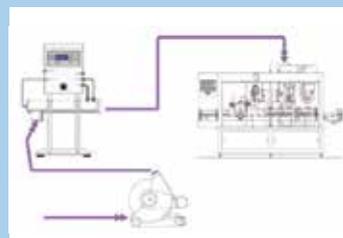
EVO garantit la précision du dosage en toutes circonstances :



En circuit fermé sur une cuve



En soutirage de cuve à cuve



Durant la mise en bouteille

Caractéristiques techniques

DONNÉES TECHNIQUES	EVO 1100	EVO 1200
Débit maximal de vin (en hl/h)	130	260
Débit minimal de vin (en hl/h)	10	20
Pression de travail maximal (Bar)	7,0	7,0
Dosage maximum de CO ₂ (g/l)	9,9	9,9
Dosage minimum de CO ₂ (g/l)	0,1	0,1
Type de raccords en entrée et sortie	DIN 50	DIN 70/80
Alimentation électrique (Volts)	110-240-400	110-240-400
AUTRES CARACTÉRISTIQUES		
Pilote automatique d'une pompe (contact ON/OFF)		
Monitoring continu de la température du produit		
Monitoring continue de la pression de gaz		
Monitoring de l'état du diffuseur		
Contact auxiliaire ON/OFF direct depuis filtre ou tireuse		
Alarme en cas de dosage non continu		
FONCTIONS OPTIONNELS AVEC SONDES:		
Lecture de l'O ₂ dissous en ligne (fonction désoxygénation)		
Lecture du CO ₂ dissous en ligne (carbonation automatique avec sonde IR)		

1000 est utilisé à 70% pour son application soxygénation automatique des moûts ou ns. Elle permet de retirer en un seul pas-jusqu'à 6 mg/l. Il protège donc vos vins des tions et participe à la diminution des taux₂ dans les vins.

