

 **Delta Extractys**



Delta Extractys

Control de la extracción

Delta Extractys es un procedimiento físico, patentado, de extracción selectiva. Está destinado a mejorar cuantitativa y cualitativamente la extracción de los compuestos peliculares de las bayas (tales como los polifenoles (antocianos y taninos) y los precursores aromáticos) de una uva tratada por termovinificación.

Delta Extractys permite al enólogo controlar la extracción pelicular de manera selectiva para lograr el resultado enológico deseado.



Módulo Delta Extractys

Ventajas exclusivas de Delta Extractys

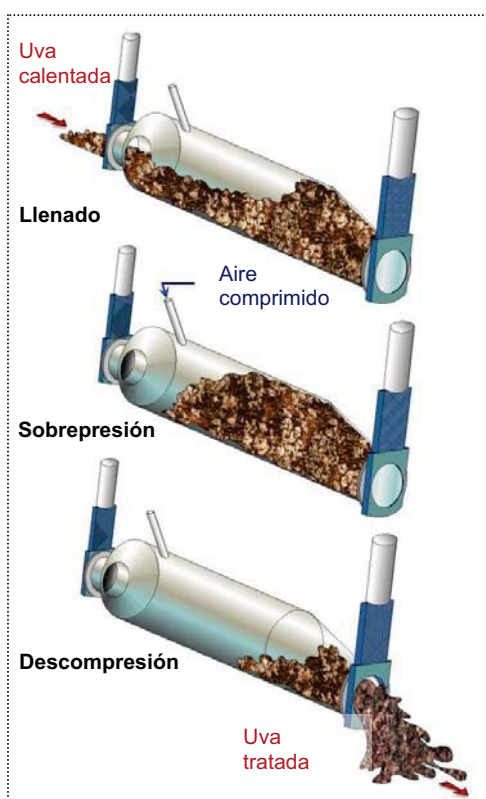
- Mejora notoria de los rendimientos enológicos de una instalación de termovinificación clásica.
- Nivel de extracción controlado por el enólogo en función del viñedo y del tipo de vino deseado, mediante ajuste de la sobrepresión.
- Vinos más estructurados, de color y aroma más intensos, con características más marcadas (perfil de vinos suaves, frutados, etc.).

Principio

- Integrado después de una instalación de termovinificación e inmediatamente antes de la cuba de maceración, el módulo Delta Extractys consta de 2 botellas de puesta en presión, de poco volumen. Se introduce la uva caliente en una de las dos botellas en la que se le aplica una sobrepresión e inmediatamente después una fuerte descompresión durante el regreso a la presión atmosférica. Esta descompresión debilita las células de la película de la uva y favorece la extracción.
- Estas botellas funcionan alternativa y paralelamente: la primera funciona mientras que se está llenando la segunda. Así, el flujo de uva es continuo.
- Se logra la sobrepresión inyectando gas comprimido (aire o gas neutro) de mínimo + 1 bar a máximo +4 bares, según el grado de extracción que desee el vinificador.
- Se realiza la descompresión una vez que se haya alcanzado la sobrepresión, mediante la apertura repentina de la válvula de salida de la uva.
- El conjunto está controlado por un automatismo que asegura el funcionamiento cíclico del sistema.
- A continuación, se puede prensar o tratar la uva por maceración, antes de fermentación en caliente o después o no de una maceración clásica.

Funcionamiento

- Libertad de elección y de acción del enólogo : el módulo Delta Extractys puede estar o no en funcionamiento (las válvulas del proceso permanecen abiertas).
- Se adapta a todas las cadenas de termovinificación existentes cualquiera que sea su temperatura de calentamiento y se integra fácilmente sin modificaciones (se instala encima de la cuba de maceración).
- Funciona para vinificaciones en fase líquida o sólida, para maceraciones peliculares en caliente ...
- Consume muy poca energía (gas comprimido).
- Mantenimiento fácil: enjuague con agua caliente de los tubos de presión a través del circuito de tuberías de uva.
- Rango de presión aplicada: + 1 bar a + 4 bares.
- Rango de funcionamiento de 2 T/H a 60 T/H .
- Ocupa poco espacio.



Módulo Delta Extractys - Principio

Distribuido por :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com
Su éxito es nuestra prioridad