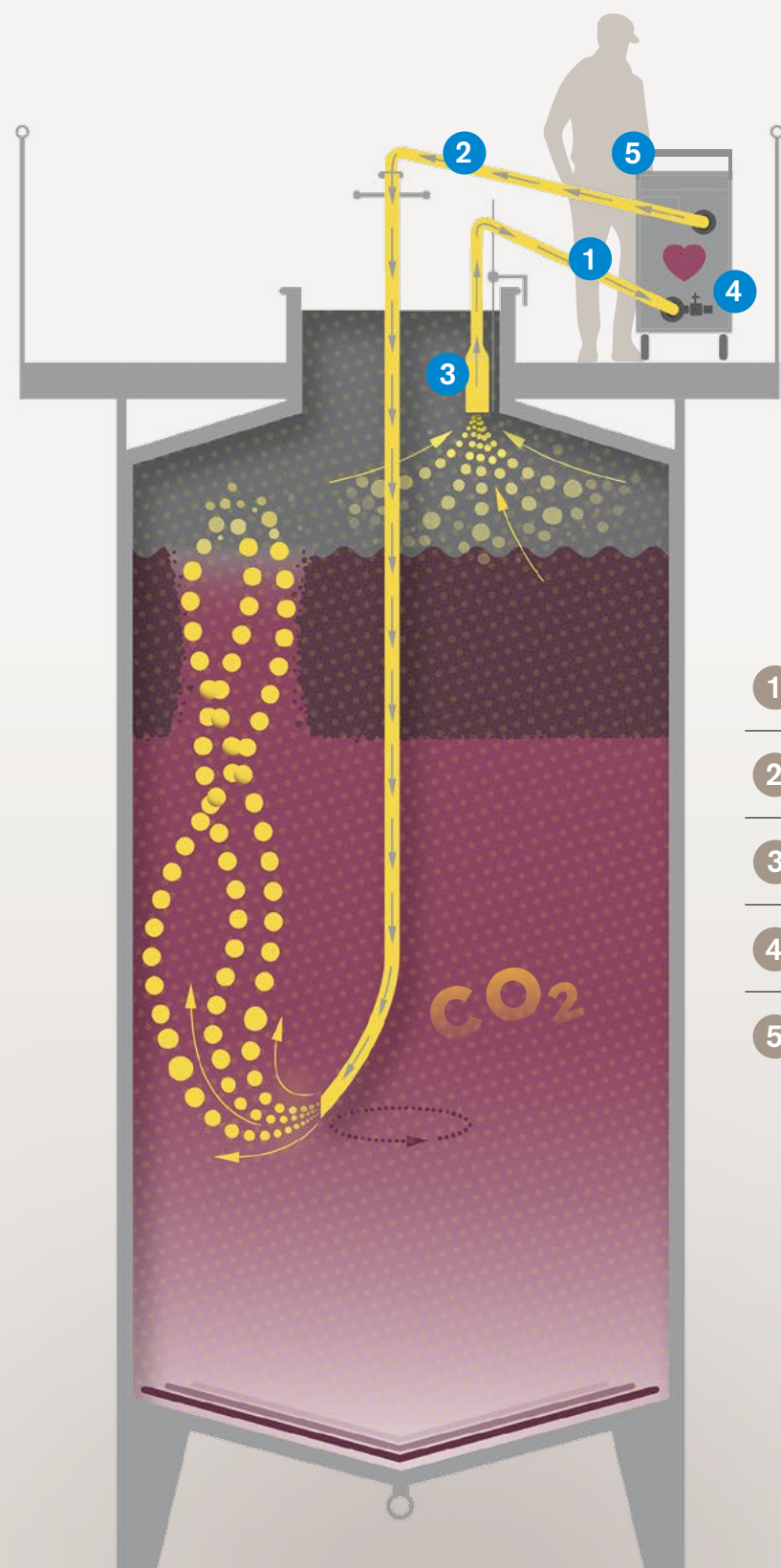


MAYOR EXTRACCIÓN Y CALIDAD SUPERIOR EN MENOS TIEMPO

FUNCIONAMIENTO DE OSIRIS

El **Sistema Osiris** reimpulsa el propio CO₂ de la fermentación al interior del depósito, generando un caudal muy superior al de un remontado normal. El sombrero se rompe así de forma efectiva, consiguiendo una mayor extracción de los componentes de la uva, además de un importante ahorro de tiempo en las tareas de remontado.



- 1 Aspiración de CO₂
- 2 Lanza de impulsión de CO₂
- 3 Filtro de gas carbónico
- 4 Válvula manual para O₂
- 5 Autómata programable

TECNOLOGÍA ADAPTADA A TU BODEGA

POTENCIA A MEDIDA

Existen 2 modelos de **Osiris** desarrollados para cubrir todas las necesidades de las bodegas. **Osiris 35** está destinado para depósitos de hasta 40.000 litros, mientras que **Osiris 70** llega hasta depósitos de 100.000 litros.



OS 35

OS 70

	OS 35	OS 70
Potencia (W)	3.200	6.400
Caudal (L/min)	3.500	7.000
Conexión eléctrica	380 V + neutro	380 V + neutro
Capacidad máxima del depósito (L)	40.000	100.000
Profundidad máxima (m)	5	5
Peso (Kg)	34	65

DISEÑO PARA SER TU MEJOR ALIADO

CARACTERÍSTICAS

1 VERSÁTIL PARA TODOS LOS DEPÓSITOS

Su versatilidad le permite ser usado en depósitos de cualquier tipo, sin modificación alguna.

2 EXQUISITO RESPECTUOSO CON TU VINO

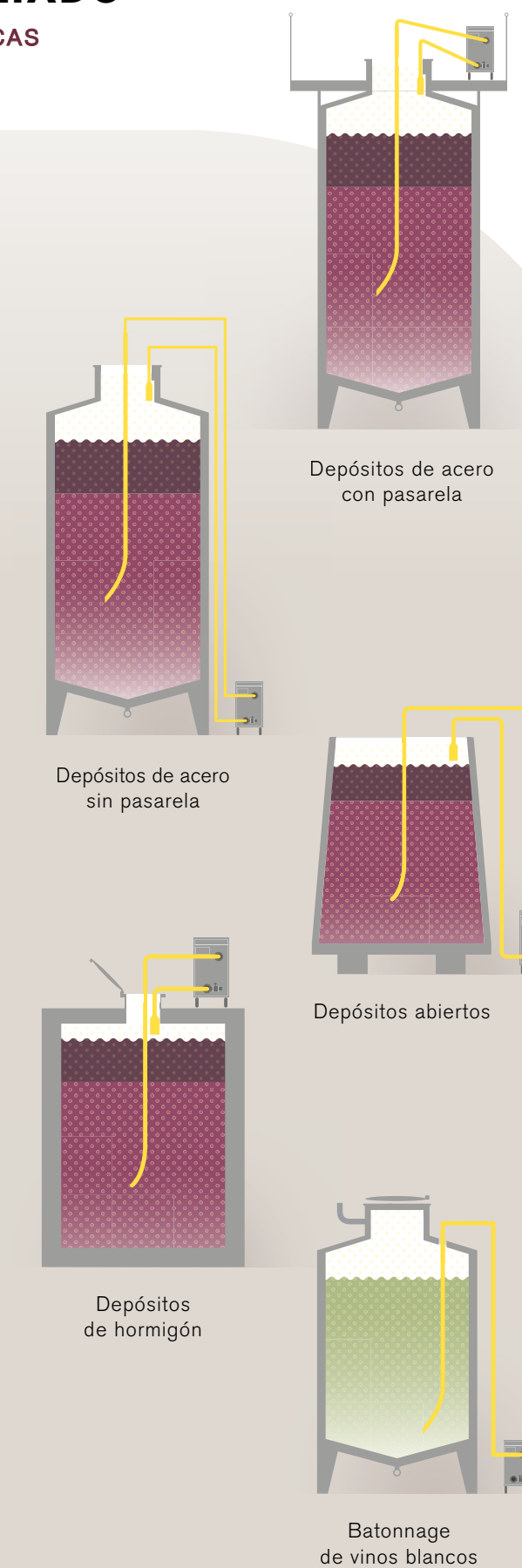
Osiris trabaja con la presión mínima necesaria y sin bombear el vino, recirculando solamente el CO₂, proporcionando así el funcionamiento más suave y respetuoso con el vino.

3 EFICIENTE OPTIMIZA PROCESOS

- Máxima extracción de los componentes de la uva.
- Ahorra hasta un 80% en electricidad y mano de obra.
- Sin mantenimiento.
- Caudal de CO₂ inagotable.
- Permite la macrooxigenación.
- Un tanque de 60.000 l es mezclado en 2 minutos (**OS70**).

4 ECOLÓGICO DELICADO CON EL MEDIO

- Sistema de compresión con turbinas multietapa exentas de aceite.
- Da un nuevo uso al CO₂ ya existente en el depósito.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuenta con certificado de calidad CE.



Depósitos de acero con pasarela

Depósitos de acero sin pasarela

Depósitos abiertos

Depósitos de hormigón

Batonnage de vinos blancos

VENTAJAS COMPROBADAS

ANÁLISIS DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

En 2016 la Universidad de La Rioja realizó un estudio comparativo entre los sistemas tradicionales de remontado y **Osiris** en 3 bodegas. Cada bodega usó **Osiris** en 3 depósitos y bombas en otros 3. En todos los casos, **Osiris** demostró 2 grandes ventajas:

1 | GRAN AHORRO DE ENERGÍA Y MANO DE OBRA

Disminución de tiempos entre el 53% y el 83%.

2 | MAYOR EXTRACCIÓN Y DE MEJOR CALIDAD

Aumento entre el 15% y el 73% en el índice total de polifenoles (IPT). También fue significativa la diferencia en potencial redox, obteniendo valores menores en los depósitos en los que se usaba **Osiris** (siendo negativo o cercano a cero en el sombrero).

	Tiempo por depósito, sistemas tradicionales (minutos)	Tiempo por depósito, sistema Osiris (minutos)
Bodega A	1.567	315
Bodega B	565	261
Bodega C	440	78
	IPT - Sistemas tradicionales	IPT - Sistema Osiris
Bodega A	68,3	86,9
Bodega B	60,3	69,3
Bodega C	34,4	59,7
	Redox en sombrero tras 2 días inicio FOH	Redox en sombrero tras 6 días inicio FOH
Sistemas tradicionales	96,20	72,96
Sistema Osiris	-1,62	10,14



Para ver Osiris en funcionamiento accede a nuestro canal en Youtube:

Máquinas y Herramientas La Rioja



www.osirisforwine.com

SISTEMA PATENTADO · PATENTED SYSTEM
SYSTÈME BREVETÉ · PATENTIERTES SYSTEM



YOUTUBE: Máquinas y Herramientas La Rioja

MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS LA RIOJA S.L. | AVDA. DE ARAGÓN, 12 | 26006 LOGROÑO | ESPAÑA

T. (+34) 941 271 540 | maheri@maheri.es

www.maheri.es



EL MEJOR ALIADO

PARA LA CALIDAD DE SUS VINOS

