



OresteO[®]

just different



**INTEGRACIÓN DE LA TECNOLOGÍA
DE MACRO Y MICRO OXIGENACIÓN
EN EL SISTEMA DE GESTIÓN
ORESTEO[®] PO 4L**

MACRO/ MICRO OXIGENACIÓN

MACRO Y MICRO OXIGENACIÓN EN EL SISTEMA DE GESTIÓN OresteO[®]

Con la finalidad de aunar diferentes tecnologías y aplicaciones empleadas en los procesos enológicos, se integra la tecnología de macro y micro oxigenación en nuestro sistema de gestión OresteO[®].

Pudiéndose aplicar tanto a mostos como a vinos ya elaborados, nuestra solución técnica OresteO[®] garantiza una elevada precisión en la dosificación de oxígeno en el líquido a tratar.

Se ofrece una completa integración de la tecnología de macro y micro oxigenación en nuestro sistema de gestión y control OresteO[®].

En combinación con las distintas posibilidades que el sistema OresteO ofrece de forma estándar en el control del CO₂ aportado a los mostos/vinos durante los procesos de maceración, elaboración y almacenamiento de vinos, la dosificación controlada de oxígeno (macro y micro oxigenación) aporta una mayor flexibilidad, siendo por lo tanto una solución más versátil para los procesos de vinificación.

SOLUCIONES ENOLÓGICAS QUE APORTA LA MACRO Y MICRO OXIGENACIÓN

1.- Tecnología de Control en la Oxigenación:

La gestión conjunta del CO₂ y de O₂, permiten mantener los caldos en un ambiente exento de oxidaciones y de posibles fenómenos de reducción.

La adición de oxígeno, en las primeras etapas de la fermentación alcohólica, favorece la multiplicación de levaduras lo que repercute en unas adecuadas cinéticas de fermentación.

Las aportaciones controladas de O₂ consiguen una mejor estabilización del color favorecido por una óptima combinación proteica Antociano/Tanino.



¿Qué ventajas reporta la integración de un sistema de control de oxigenación a nuestro sistema OresteO?

Gracias a la implantación de recetas personalizadas según el tipo de vino a elaborar, en las que combinamos las inyecciones de CO₂ con aportaciones de O₂, se consigue una gestión automática del proceso, mejorando el control en bodega en las:

- Maceraciones prefermentativas,
- Control sobre la atmósfera de los depósitos,
- Gestión de sombreros en fermentación

Hablamos de un sistema versátil y multidepósito.

Su instalación es factible en todo tipo de depósitos de acero inoxidable, hormigón e incluso, en tinas de madera.

El equipo que se ha desarrollado se adapta perfectamente a cualquier volumen y cualquier geometría que tenga el depósito.

"OresteO®, solución industrial automatizada y flexible aplicable tanto a grandes como pequeños volúmenes de elaboración"





OresteO[®]
just different

2.- Solución técnica de dosificación:

Tecnología de control en la dosis de oxigenación.

El sistema OresteO[®] ofrece diversas ventajas en la dosificación de oxígeno:

- Genera una dosificación continua y constante de oxígeno, favoreciendo a la disolución de este en el líquido.
- El programa cuenta con una función que te avisa de posibles fallos del sistema y variables fuera de rango, que hace que sea la apuesta segura en la implantación de un sistema de control de vinificación.

"La dosificación del oxígeno en el vino, se emite de una manera constante y continua"

Modalidad a la hora de aplicar la dosis:

Se trata de una interface de manejo muy sencillo e intuitivo.

A través de la cual se indica la dosis a inyectar, dependiendo del volumen del depósito, modalidad de inyección, así como el tiempo de dosificar.

De manera continua se deja constancia de la cantidad y porcentaje de oxígeno acumulado inyectado, así como del porcentaje total de este. Alcanzada la dosis total de oxigenación, se genera un paro automático de la misma.

Con esta nueva tecnología implementada a nuestro sistema OresteO[®] se consigue:

Macro-oxigenación:

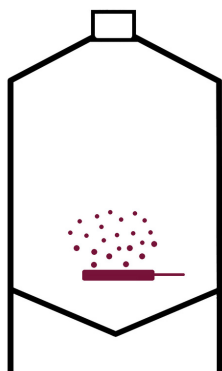
Aportación de oxígeno durante días. Se trata de un indicador que favorece el metabolismo de levaduras durante la fermentación.

Micro-oxigenación:

Aportación de oxígeno lentamente realizado durante meses. Se trata de un indicador ideal para mostrar en la crianza la creación de polímeros de antocianos y taninos..

Difusión:

Aportación de oxígeno en altas dosis durante horas.



"El tiempo de dosificación se ajusta según el modo escogido desde horas, días o meses"

3.- Equipos y Componentes:

OresteO® ofrece diferentes soluciones técnicas en base a las diferentes necesidades en los procesos de vinificación

- Equipo portátil sobre bastidor de manejo cómodo y manipulable con configuraciones desde 2 a 12 depósitos.
- Equipo de control centralizado e integrado al sistema de gestión OresteO® para manejo de la tecnología de adición de oxigenación.
- Elementos de difusión de oxígeno contruidos en material de acero inoxidable con un tamaño de poro calibrado y diseñados con una geometría tal que permite una generación de tamaño de burbujas adecuado lo que origina una gran disolución del oxígeno en el líquido, obteniendo un gran rendimiento en este.



ELEMENTOS CERTIFICADOS DE CALIDAD ALIMENTARIA



Todos los materiales empleados en la fabricación de nuestros equipos cuentan con certificación alimentaria y están dotados de los sistemas de seguridad aptos para atmósferas sobre oxigenadas.

Si te gustaría conocer más acerca de nuestro sistema OresteO y todas sus funciones y aplicaciones, por favor ponte en contacto con nosotros a través de info@oresteo.com o bien llamándonos al 941 27 02 48



CONTACTO:

Pol. La Portalada C/ Circunde, 23
26006 Logroño (La Rioja)

+34 941 270 248
info@oresteo.com