

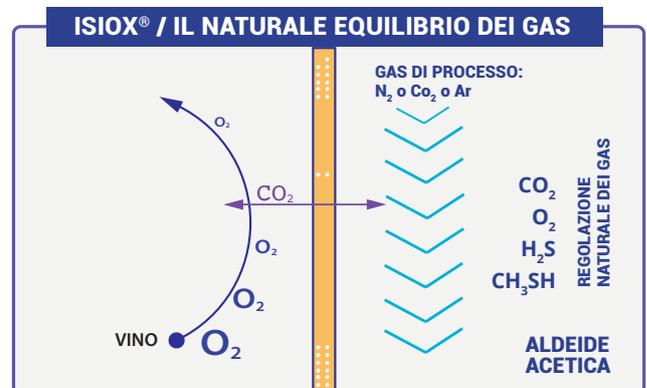


## GESTIRE OSSIGENO, CO<sub>2</sub> ED ELIMINARE I COMPOSTI SOLFORATI RESPONSABILI DEL DIFETTO DI RIDUZIONE DEL VINO: COME, QUANDO E PERCHÈ

L'innovativa tecnologia dell'impianto ISIOX® consente la regolazione dei gas disciolti nel vino fino a livello molecolare. Il vino trattato con ISIOX passa all'interno di un setaccio molecolare idrofobo e al suo esterno viene fatto fluire un gas tecnico di processo. Tramite una differenza di pressione parziale, vengono sottratti/aggiunti i gas a basso peso molecolare disciolti nel vino. ISIOX rappresenta l'alternativa qualitativa allo strippaggio, evitando perdite d'aromi.

### Le principali applicazioni pratiche di ISIOX®

- ✓ **Togliere ossigeno** durante un travaso, allo scarico di cisterne stradali, dopo la stabilizzazione tartarica o una filtrazione (anche preimbottigliamento) per **migliorare la conservabilità dei vini**.
- ✓ **Togliere, mantenere o aggiungere CO<sub>2</sub>** fino a 12 g/l (6 bar) per modificare l'impatto gustativo secondo le preferenze dei clienti o i gusti tipici dei mercati (- CO<sub>2</sub> = + morbidezza; + CO<sub>2</sub> = + vivacità).
- ✓ **Togliere acido solfidrico e mentantiolo (CH<sub>3</sub>SH)** (anche se presenti al di sotto della soglia olfattiva) per prevenire o eliminare i fenomeni di riduzione ed ottenere una miglior pulizia olfattiva, anche dopo la presa di spuma.
- ✓ **Regolare la pressione di CO<sub>2</sub>** di vini frizzanti e spumanti fino a 6 bar sia per avere un dato preciso ed omogeneo dalla prima all'ultima bottiglia, sia per evitare lo scoppio di bottiglie.
- ✓ **Togliere CO<sub>2</sub>** prima del confezionamento in contenitori flessibili (BiB e Tetra Pack) per **evitarne la deformazione**.
- ✓ **Rimuovere l'aldeide acetica libera**.



ISIOX® è un prodotto di

**Tebaldi.it**

anche come servizio  
prestato da



**NUOVA ENOVIT**

Via Provinciale di Mercatale 265 - 50059 Vinci (FI)  
Tel: 0571 501230

**Le performance**

Riduzione in O<sub>2</sub> disciolto  
**- 95÷97%**

Arricchimento in CO<sub>2</sub>  
**+ 12 g/l**

Riduzione in CO<sub>2</sub>  
**- 70÷80%**

Riduzione H<sub>2</sub>S e CH<sub>3</sub>SH  
**- 90%**



# LE RAGIONI DI UNA SCELTA VINCENTE

## ISIOX® È LA MIGLIOR SOLUZIONE PER AUTOMATIZZARE IL PROCESSO DI SGASATURA E GESTIRE I GAS A BASSO PESO MOLECOLARE

### ✓ MASSIMA EFFICIENZA

Ad oggi ISIOX risulta essere l'impianto più efficace per la gestione dei gas presente sul mercato, garantendo i migliori risultati sia in termini qualitativi sia in termini di lavoro. ISIOX utilizza un setaccio molecolare idrofobico per eliminare i gas a basso peso molecolare utilizzando il processo di osmosi dei gas. In questo modo, non trattandosi di uno strippaggio, non può essere eliminata alcuna molecola aromatica positiva presente nel vino in quanto al di sopra del cut-off di massa molecolare della membrana stessa. Nel processo di riduzione CO<sub>2</sub> vengono contemporaneamente eliminati anche H<sub>2</sub>S e O<sub>2</sub> permettendo la sgasatura dei vini in modo automatico, immediato, con massima precisione e migliore pulizia aromatica dei vini trattati.

### ✓ CONSUMI RIDOTTI

ISIOX consuma meno di 1 kWh. I consumi dell'acqua sono limitati al lavaggio automatico dell'impianto. Il consumo di azoto è esiguo. E' possibile utilizzare ISIOX anche senza azoto, sfruttando una pompa del vuoto integrata, senza necessità di acqua di raffreddamento.

### ✓ FACILITÀ DI UTILIZZO

ISIOX è nato più di 10 anni fa ed è stato perfezionato più volte in funzione delle esigenze pratiche riscontrate, diventando uno strumento efficiente e pratico. Può essere controllato da remoto (è anche certificato Industria 4.0); con il lavaggio automatico non sono richiesti operatori per tutto il periodo di lavoro. E' un impianto compatto, mobile e specializzato ad evitare i tipici inconvenienti degli impianti ad uso promiscuo.

### ✓ SVILUPPO TECNOLOGICO CONTINUO

ISIOX è stato il primo impianto sviluppato per la gestione dei gas, sul quale tema sono state sviluppate collaborazioni che ci consentono di avere un bagaglio di informazioni senza eguali. Gli acquirenti ricevono puntualmente gli upgrade applicativi in modo gratuito.

### ✓ AFFIDABILITÀ

In questi 10 anni sono stati apportati tutti gli accorgimenti necessari per salvaguardare la vita delle membrane e avere oggi una macchina estremamente affidabile nel lungo periodo. La manutenzione necessaria è minima e utilizzando ISIOX in modo corretto, la membrana si può considerare "eterna". L'unico intervento richiesto è la taratura annuale delle sonde.

### ✓ BONUS ECONOMICI

ISIOX è conforme a tutti i piani OCM ed è certificato per rientrare nella pratica di superammortamento prevista dal Piano Industria 4.0.

## Perché è fondamentale misurare l'ossigeno disciolto?

L'ossigeno libero tende a combinarsi molto rapidamente con i composti del vino. L'attuale uso di cantina prevede il monitoraggio della SO<sub>2</sub> libera con discreta frequenza e il relativo ripristino a valori di sicurezza. E' possibile evitare la combinazione della SO<sub>2</sub> con l'ossigeno che si discioglie nelle varie fasi di lavorazione attuando metodi di lavoro che prevengano la dissoluzione dell'ossigeno o togliendolo repentinamente, laddove il suo ingresso sia realmente inevitabile. Per questo motivo si rende fondamentale la misurazione sistematica dell'arricchimento in ossigeno per individuare i punti più critici, consentendo quindi di mettere in atto tutte le precauzioni possibili.



**Misure indirette:**  
SO<sub>2</sub> libera, Etanolo, Lettura a 420/520/620 nm,  
Aldeide acetica, Polifenoli; POM test,  
Indice di SO<sub>2</sub> combinabile.

**Misure dirette:**  
misuratori portatili a 1 o a 2 canali  
(vedi immagine)