

AIROCIDE

AIROCIDE

LA NASCITA DI UNA TECNOLOGIA RIVOLUZIONARIA

Airocide® è un brevetto sviluppato dalla NASA che lavora attraverso un processo di ossidazione fotocatalitica ottenendo la sterilizzazione dell'aria in continuo. Questa tecnologia di bioconversione, oltre a degradare efficacemente il gas etilene è in grado di rimuovere molti composti organici volatili sgraditi (VOCs) e di eliminare virus, **batteri, funghi, muffe** e persino l'antrace, come è stato dimostrato clinicamente in numerose applicazioni fatte dalla NASA.

Nel **settore enologico** cantine come Opus One, Sawyer ed un altro centinaio di altri produttori hanno affidato ad **Airocide®** il controllo dello sviluppo di muffe nelle loro prestigiose sale di affinamento con carati in legno, rendendo sterile l'aria a passaggio dall'impianto.

Questo è l'utilizzo più diffuso nel mondo enologico con numerosissime applicazioni ormai affermate nel prevenire l'insorgenza del TCA pur ad alti rH dell'ambiente, tali da ridurre significativamente le perdite di prodotto per il classico fenomeno dell'evaporazione.

APPLICAZIONI

- barricaie e sale di affinamento con botti in legno;
- magazzini cartoni, etichette e prodotti enologici;
- sale di moltiplicazione lieviti e pied de cuve;
- sale di imbottigliamento e di degustazione.

VANTAGGI

- **Airocide®** abbatte del 99.999% i patogeni al primo passaggio rilasciando nell'ambiente aria fresca e "depurata";
- abbatte muffe, batteri e virus;
- permette di mantenere alti livelli di umidità in barricaia riduce così le perdite di vino per evaporazione;
- ambienti più salubri e neutri a livello olfattivo;
- rimuove gli odori sgradevoli;
- riduce rischi di contaminazione incrociata nell'aria (Brettanomyces, Batteri Lattici);
- rimuove il TCA e previene la sua insorgenza;
- basso consumo energetico;
- autopulente.



JU.CLA.S.®
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



AIROCIDÉ

ENTSTEHUNG EINER REVOLUTIONÄREN TECHNIK

Airocide® ist ein patentierter Luftreiniger, der von der NASA entwickelt wurde. Er sterilisiert die Luft kontinuierlich über einen photokatalytischen Oxidationsprozess. Diese Biokonversions-Technologie baut nicht nur effizient Ethylengas ab, sondern eliminiert auch zahlreiche unerwünschte flüchtige organische Verbindungen (VOCs) sowie Viren, Bakterien, Pilze, Schimmel und sogar Milzbrand, wie anhand zahlreicher Anwendungen der NASA klinisch nachgewiesen wurde.

Im Weinkeller überlassen Weinkellereien wie Opus One, Sawyer und hunderte andere Erzeuger **Airocide®** die Kontrolle über die Bildung von Schimmel in ihren Lagerräumen mit den Schätzen in Holzfässern, wodurch die Luft in der Anlage steril wird.

Hierbei handelt es sich um die verbreitetste Einsatzart im Weinsektor, mit unzähligen nachgewiesenermaßen wirksamen Anwendungen zur Verhinderung der Bildung von TCA auch bei hoher relativer Luftfeuchtigkeit. Der Produktverlust aufgrund des klassischen Verdunstungsphänomens kann deutlich reduziert werden.

ANWENDUNG

- Weinkeller und Lagerräume mit Holzfässern;
- Lager für Kartons, Etiketten und Weinprodukte;
- Räume für die Vermehrung von Hefe und Fermentationsstartern;
- Abfüll- und Verkostungsräume.

VORTEILE

- **Airocide®** eliminiert 99.999% der Erreger beim ersten Anwenden und hinterlässt frische und «gereinigte» Luft;
- er tötet Schimmelpilze, Bakterien und Viren ab;
- ermöglicht hohe Luftfeuchtigkeit im Weinkeller, wodurch Produktverluste aufgrund von Verdunstung reduziert werden;
- gesündere und geruchsneutrale Umgebung;
- entfernt unangenehme Gerüche;
- verringert das Risiko von Kreuzkontaminationen in der Luft (Brettanomyces, Milchsäurebakterien);
- entfernt TCA und verhindert dessen Bildung;
- geringer Energieverbrauch;
- selbstreinigend.



AIROCIDÉ

THE BIRTH OF A REVOLUTIONARY TECHNOLOGY

Airocide® is a patent developed by NASA that works through a photocatalytic oxidation process which obtains continuous air sterilisation. This organic conversion technology, in addition to effectively degrading ethylene gas, is capable of removing many unwelcome volatile organic compounds (VOCs) and eliminating viruses, bacteria, fungi, moulds and even anthrax as clinically demonstrated in numerous NASA applications.

In the **wine industry**, wine producers like Opus One, Sawyer and about a hundred other wine producers have entrusted **Airocide®** with the control of the development of moulds during the wine's ageing process in the wooden barrels in their prestigious cellars, thus making the air transiting through the plant sterile.

This has become the most widely used practice in the wine industry with numerous applications such as preventing the onset of TCA even in a high rH environment, and significantly reducing the classic phenomenon of evaporation which results in product losses.

APPLICATIONS

- barrel cellars and rooms for distilling with wooden barrels;
- storage cartons, labels and wine products;
- rooms used for the multiplication of yeast and leaven or starter;
- bottling and tasting rooms.

ADVANTAGES

- **Airocide®** reduces about 99.999% of pathogens with the first passage of air, thus releasing fresh and "purified" air into the environment;
- it kills moulds, bacteria and viruses;
- allows to maintain high levels of humidity in wine barrels thus reducing losses by evaporation;
- healthier and a more neutral environment at the olfactory level;
- removes unpleasant odours;
- reduces the risk of cross-contamination in the air (brettanomyces, lactic bacteria);
- removes tca and prevents its onset;
- low power consumption;
- self-cleaning.



AIROCIDÉ

LA NAISSANCE D'UNE TECHNOLOGIE RÉVOLUTIONNAIRE

Airocide® est un brevet mis au point par la NASA qui fonctionne grâce à un procédé d'oxydation photocatalytique et qui permet d'obtenir une stérilisation de l'air en continu. En plus de dégrader efficacement le gaz éthylène, cette technologie de bioconversion est capable d'éliminer de nombreux composés organiques volatils indésirables (VOC) ainsi que les virus, bactéries, champignons, moisissures et même l'antrax, comme cela a été cliniquement prouvé dans de nombreuses applications effectuées par la NASA.

Dans le **secteur œnologique**, des caves telles qu'Opus One, Sawyer et d'autres centaines de producteurs ont choisi **Airocide®** pour contrôler le développement des moisissures dans leurs magnifiques salles d'affinage avec des barriques en bois, pour rendre l'air stérile lors de son passage à l'intérieur du système.

Cette utilisation est la plus répandue dans le monde œnologique et prévoit de nombreuses applications désormais confirmées pour prévenir l'apparition du TCA (y compris en présence d'une HR élevée dans le milieu) destinés à réduire drastiquement les pertes de produit éventuellement dues au phénomène classique de l'évaporation.

APPLICATION

- chais à barriques et salles d'affinage avec fûts en bois;
- entrepôts cartons, étiquettes et produits œnologiques;
- salle de propagation des levures et pieds-de-cuve;
- salles de mise en bouteille et dégustation.

AVANTAGES

- **Airocide®** élimine 99,999 % des pathogènes dès le premier passage en libérant de l'air frais et «épuré»;
- il élimine les moisissures, détruit les bactéries et les virus;
- permet de préserver des taux d'humidité élevés dans le chai à barriques tout en réduisant les pertes de vin qui pourraient résulter de l'évaporation;
- milieux plus salubres et neutres sur le plan olfactif;
- élimine les mauvaises odeurs;
- réduit les risques de contamination croisée dans l'air (brettanomyces, bactéries lactiques);
- élimine le tca et prévient son apparition;
- faible consommation énergétique;
- autonettoyant.



AIROCIDÉ

EL NACIMIENTO DE UNA TECNOLOGÍA REVOLUCIONARIA

Airocide® es una patente desarrollada por la NASA que funciona a través de un proceso de oxidación fotocatalítica, consiguiendo la esterilización del aire de forma continua. Esta tecnología de bioconversión, además de degradar eficazmente el gas etileno, puede eliminar muchos compuestos orgánicos volátiles desagradables (VOC), así como eliminar virus, bacterias, hongos, moho e incluso ántrax, tal y como se ha demostrado clínicamente en muchas aplicaciones llevadas a cabo por la NASA.

En el **sector enológico**, bodegas como Opus One, Sawyer y cien productores más han confiado a **Airocide®** el control de la proliferación de moho en sus prestigiosas salas de refinamiento con una gran cantidad de madera, haciendo que el aire se mantenga estéril por todo el espacio.

Este es el uso más habitual en el ámbito enológico con muchísimas aplicaciones que han confirmado el fin de la aparición del TCA y otros rH del entorno, reduciendo significativamente las pérdidas de producto debido al conocido fenómeno de evaporación.

APLICACIONES

- barricas y salas de refinado con cubas de madera;
- almacenes de cartón, etiquetas y productos enológicos;
- salas de multiplicación de levaduras y pie de cuba;
- salas de embotellamiento y degustación.

VENTAJAS

- **Airocide®** acaba con el 99,999% de los patógenos en una primera pasada, dejando un entorno de aire fresco y "depurado";
- elimina el moho, las bacterias y los virus;
- permite mantener altos los niveles de humedad en barrica, reduciendo así la pérdida de vino por evaporación;
- entornos más salubres y neutros a nivel olfativo;
- acaba con los olores desagradables;
- reduce el riesgo de contaminación cruzada en el aire (brettanomyces, bacterias lácteas);
- acaba con el tca y evita que se genere;
- bajo consumo energético;
- autolimpiante.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



JU.CLA.S. S.r.l.
via Mirandola, 49/A - ZAI
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691
infojuclas@vason.it - www.vason.com