

OXYDUE BARRIQUE®

L'OSSIGENAZIONE CONTROLLATA DEI MOSTI E DEI VINI



SISTEMA PER LA GESTIONE DELLE RIDUZIONI DEI VINI IN BARRIQUE

Strumento portatile adatto per l'ossigenazione controllata dei vini in barriques. In qualche minuto con **OXYdue Barrique®** si è in grado di fornire l'ossigeno necessario a gestire i fenomeni di riduzione in barrique. Inoltre è possibile eseguire trattamenti di Macroossigenazione su mosti.

DOTAZIONE OXIdue Barrique®

- riduttore di pressione dell'ossigeno;
- manometro di controllo della pressione;
- timer (optional);
- alimentazione 220 v (optional 24 v);
- diffusore con membrana in ceramica;
- asta retrattile (optional);
- tubo di collegamento diffusore - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm da 20 metri circa.

DOTAZIONE NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE

Il cliente deve fornirsi di:

- bombola di ossigeno completa di riduttore di pressione 0-10 bar;
- tubo di collegamento bombola - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm.

MESSA IN FUNZIONE

- collegare le tubazioni rilsan dalla bombola di ossigeno allo strumento e al diffusore;
- aprire l'ossigeno e regolare il flusso agendo sul riduttore di pressione secondo la seguente tabella:

Dosaggio effettivo	Pressione manometro di controllo				
	2 bar	3 bar	4 bar	5 bar	6 bar
NL/min	1	1,5	2	2,5	3

DOSAGGIO MINIMO IMPOSTABILE

2 bar (1 NL/min). In questo caso, un'erogazione di 30 secondi in una barrique da 225 litri fornirà un dosaggio di ossigeno circa 2 mL/L.



JU.CLA.S.®
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



OXYDUE BARRIQUE®

DIE KONTROLLIERTE OXIGENATION VON MOST UND WEIN

SYSTEM FÜR DIE KONTROLLE DER REDUKTION BEI WEINEN IM BARRIQUE

Tragbares Gerät für die kontrollierte Oxigenation von Weinen im Barrique. Mit **OXYdue Barrique®** kann innerhalb weniger Minuten der notwendige Sauerstoff zugeführt werden, um Reduktionsprozesse im Barrique zu kontrollieren. Außerdem dient es auch zur Makrooxigenation von Most.

AUSSTATTUNG OXYdue Barrique®

- Sauerstoffdruckminderer;
- Manometer für die Druckkontrolle;
- Timer (optional);
- Stromversorgung 220 V (optional 24 V);
- Diffusor mit Keramikmembran;
- Einziehbarer Stab (optional);
- Anschluss Schlauch Diffusor - **OXYdue Barrique®** N.E. aus Rilsan Ø 6 mm, ca. 20 m.

NOTWENDIGE AUSSTATTUNG FÜR INSTALLATION

- Kundenseitig sind bereitzustellen:
- Sauerstoffflasche mit Druckminderer 0-10 bar;
 - Anschluss Schlauch Flasche - **OXYdue Barrique®** N.E. aus Rilsan Ø 6 mm.

INBETRIEBNAHME

- Mit den Rilsanschläuchen die Verbindungen zwischen Sauerstoffflasche und Gerät sowie Diffusor herstellen;
- Mit der Sauerstoffzufuhr beginnen und den Fluss durch Betätigung des Druckminderers gemäß der untenstehenden Tabelle einstellen:

Druck Kontrollmanometer	Effektive Dosierung
2 bar	1 NI/min
3 bar	1,5 NI/min
4 bar	2 NI/min
5 bar	2,5 NI/min
6 bar	3 NI/min

Einstellbare Mindestdosierung: 2 bar (1 NI/min). In diesem Fall erfolgt bei einer Abgabe von 30 Sekunden in ein 225 Liter-Barrique eine Sauerstoffzufuhr von ca. 2 ml/l.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG



OXYDUE BARRIQUE®

CONTROLLED OXYGENATION OF MUST AND WINES

SYSTEM FOR MANAGING THE REDUCTION OF WINES IN CASKS

Portable tool suitable for the controlled oxygenation of wines in casks. After only a few minutes, **OXYdue Barrique®** can provide the oxygen needed to manage reduction into casks. Moreover, it is possible to carry out macro-oxygenation processes on must.

OXYdue Barrique® EQUIPMENT

- oxygen pressure reducer;
- pressure controlling gauge;
- timer (optional);
- 220 v power supply (24 v optional);
- diffuser with ceramic membraness;
- retractable rod (optional);
- diffuser connecting pipe - **OXYdue Barrique®** N.E. in Rilsan Ø 6 mm, about 20 metres long.

EQUIPMENT NEEDED FOR INSTALLATION

- The clients need:
- oxygen bottle with 0-10 bar pressure reducer;
 - bottle connecting pipe - **OXYdue Barrique®** N.E. in Rilsan Ø 6 mm.

STARTUP

- connect Rilsan pipes from the oxygen bottle to the tool and diffuser;
- open the oxygen bottle and adjust the flux using the pressure reducer according to the following table:

Actual dispensing	Controlling Gauge Pressure
2 bar	1 NI/min
3 bar	1,5 NI/min
4 bar	2 NI/min
5 bar	2,5 NI/min
6 bar	3 NI/min

Minimum dispensing amount that can be set: 2 bar (1 NI/min). In this case, a delivery of about 30 seconds in a 225 litre cask will provide about 2 mL/L of oxygen.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



OXYDUE BARRIQUE®

L'OXYGENATION CONTROLLEE DES MOUTS ET DES VINS

SYSTEME POUR LA GESTION DE LA REDUCTION DES VINS EN BARRIQUE

Instrument portable adapté pour l'oxygénation contrôlée des vins en barriques. En quelques minutes avec **OXYdue Barrique®** on est en mesure de fournir l'oxygène nécessaire pour les phénomènes de réduction en barrique. De plus, il est possible d'exécuter également les traitements de macro-oxygénation sur les moûts.

DOTATION OXYdue Barrique®

- réducteur de pression de l'oxygène;
- manomètre de contrôle de la pression;
- timer (optional);
- alimentation 220 v (optional 24 v);
- diffuseur avec membrane en céramique;
- tige rétractile (optional);
- tuyau de communication diffuseur - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm de 20 mètres environ.

DOTATION NECESSAIRE POUR L'INSTALLATION

- Le client doit se munir des fournitures suivantes:
- bombe à oxygène munie d'un réducteur de pression 0-10 bar;
 - tuyau de communication à la bombe - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm.

MISE EN FONCTION

- relier les tuyaux en rilsan de la bombe à oxygène à l'instrument et au diffuseur;
- ouvrir l'oxygène et régler le flux en agissant sur le réducteur de pression selon le tableau suivant:

Dosage effectif	Pression Manomètre De Controle
2 bar	1 NI/min
3 bar	1,5 NI/min
4 bar	2 NI/min
5 bar	2,5 NI/min
6 bar	3 NI/min

Dosage minimum à établir: 2 bar (1 NI/min). Dans ce cas, une diffusion de 30 secondes dans une barrique de 225 litres fournira un dosage d'oxygène d'environ 2 ml/l.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



OXYDUE BARRIQUE®

LA OXIGENACIÓN CONTROLADA DE MOSTOS Y VINOS

SISTEMA PARA LA GESTIÓN DE LAS REDUCCIONES DE LOS VINOS EN BARRICA

Instrumento portátil apto para la oxigenación controlada de los vinos en barrica. En algunos minutos, con **OXYdue Barrique®** es posible suministrar el oxígeno necesario para enfrentar los fenómenos de reducción en barrica. Además, es posible efectuar tratamientos de Macro-oxigenación sobre mostos.

DOTACIÓN OXYdue Barrique®

- reductor de presión del oxígeno;
- manómetro de control de la presión;
- temporizador (opcional);
- alimentación 220 v (opcional 24 v);
- difusor con membrana en cerámica;
- varilla retráctil (opcional);
- tubo de conexión difusor - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm de aprox. 20 metros.

DOTACIÓN NECESARIA PARA LA INSTALACIÓN

- El cliente debe estar dotado de:
- bombona de oxígeno equipada con reductor de presión 0-10 bar;
 - tubo de conexión bombona - **OXYdue Barrique®** N.E. in rilsan Ø 6 mm.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- conectar las tuberías rilsan desde la bombona de oxígeno al instrumento y al difusor;
- abrir el oxígeno y regular el flujo actuando sobre el reductor de presión según la siguiente tabla:

Dosificación efectiva	Presión manómetro de control
2 bar	1 NI/min
3 bar	1,5 NI/min
4 bar	2 NI/min
5 bar	2,5 NI/min
6 bar	3 NI/min

Dosificación mínima configurable: 2 bar (1 NI/min). En este caso, una erogación de 30 segundos en una barrica de 225 litros suministrará una dosificación de oxígeno de aprox. 2 mL/L.

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