

TECHNICKÉ VLASTNOSTI STABYMATIC 25

Popis:

Zariadenie pre stabilizáciu vínanu u muštov a vín



Stabymatic je revolučné zariadenie na stabilizáciu vína. Jeho funkcia je založená na využití **pH-Stab**, čo umožňuje pokles K^+ Ca^{++} solí vo víne a tým aj jeho stabilizáciu.

Pokles elektropozitívnych iónov umožňuje zníženie hodnoty pH ošetrovaného vína.

Iónovo-výmenné náplne sa získavajú pomocou polymerizačného procesu (pri vysokej teplote) styrénu a divinylbenzénu (špecifickom pomere pre AEB) s aktívnymi sulfónovými skupinami, čo dodáva vysokú fyzikálno-chemickú stabilitu a fyzickú štruktúru v podobe gélu a neumožňuje absorpciu organických látok.

Princíp činnosti pH-Stab

Stabilizácia vínanu pomocou iónomeničovej náplne sa získava vďaka odstráneniu minerálnych solí s kladným nábojom.

Kvapalina prechádza cez kolónu obsahujúcu pH-Stab, dochádza k výmene iónov a zníženiu vodivosti s následným znížením hodnoty pH. pH-Stab zachytáva katióny výmenou za H^+ ióny.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Regenerácia sa preto vykonáva s Acid+, aktivátorom na báze kyseliny sírovej, ktorá vracia kolónu naspäť do kyslej podoby.

Stabymatic 25 je zložený z nasledujúcich komponentov:

- tubulárny rám oceľový 316 na nožičkách
- 1 x 25 kg laminátová kolóna s pH-Stab vybavená vhodnými filterami obsahujúcimi náplň
- 1 pneumatické čerpadlo
- 4 manuálne ventily
- 2 páčky na riadenie vzduchu/dusíka
- 1 prietokomer
- 1 regulátor prietoku
- 2 manometre
- 1 regulátor tlaku vzduchu
- PVC potrubia
- gumové hadice (nasávanie, odtok oplachu, odtok vína/regeneračného činidla)



Stabymatic 25 je kompletne manuálny. Nevyžaduje elektrické pripojenie, všetky operácie (regenerácia, oplach, ošetrovanie vína, vyprázdňovanie pomocou dusíka) môžu byť riadené jednoducho pomocou otvorenia a zavretia 4 manuálnych ventilov a ovládané vzduchom alebo dusíkom. Rýchlosť spracovania je riadená pomocou regulátoru prietoku, ktorý je tiež manuálny.

Stabymatic 25 je navrhnutý pre malé a stredné spoločnosti a dokáže pracovať pri optimálnej rýchlosti 300 L/h.

Vlastnosti a výhody zariadenia Stabymatic 25:

- protiprúdne oplachovanie
- regenerácia ošetrovanie v smere prúdu
- vyprázdňovanie kolóny pomocou dusíka
- náplne možno jednoducho vymeniť
- kolónový difuzér má jednoduchú údržbu
- využitie produktov na báze kyseliny sírovej na regeneráciu
- možnosť použitia tej istej kolóny pre biele a červené vína
- možnosť výmeny aj pri vysokých hodnotách NTU

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335