

MYCOSTARTER

Compact

COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX

SERBATOIO DA 1000 LITRI

PLC TOUCH-SCREEN PER CONTROLLO

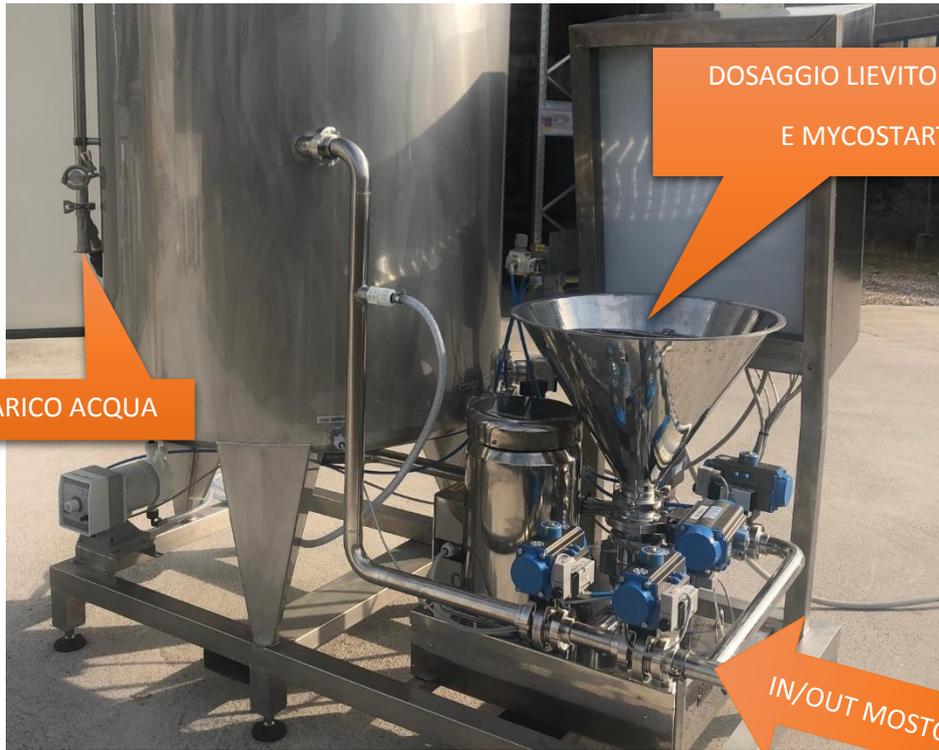
RESISTENZA PER RISCALDAMENTO ACQUA

DISSOLUTORE AUTOMATICO LIEVITO SECCO

AUTOMAZIONE COMPLETA



La reidratazione e la riattivazione dei lieviti secchi (LSA) utilizzati in enologia sono fasi fondamentali per un corretto decorso del processo di fermentazione. EVER Srl, grazie alla collaborazione con istituti di ricerca impegnati nell'accrescimento qualitativo dei LSA di interesse enologico, ha messo a punto un sistema **COMPLETAMENTE AUTOMATICO** per la corretta esecuzione del **PROTOCOLLO MYCOSTART**, innovativo processo per la rivitalizzazione dei lieviti secchi e per le fasi di preparazione del piede di fermentazione, secondo parametri totalmente personalizzabili dall'utilizzatore.



CARICO ACQUA

DOSAGGIO LIEVITO SECCO
E MYCOSTART

IN/OUT MOSTO/VINO

VANTAGGI

- Grande semplicità e capacità, grazie alle dimensioni generose del serbatoio e all'innovativo sistema di dissoluzione del lievito
- Dissoluzione lievito automatica: il dispositivo Triblender consente una efficace e rapida dissoluzione del LSA, senza rischi di formazione di schiuma o grumi, garantendo la massima resa e vitalità.
- Acclimatamento con mosto/vino: il processo di acclimatamento eseguito mediante l'aggiunta controllata di mosto fresco consente al lievito di non subire stress da carenze nutritive. Una volta inoculata, la massa acclimatata consentirà un avvio istantaneo della fermentazione.
- Preparazione piede di fermentazione: la possibilità di preparare il piede nel serbatoio dell'impianto offre la possibilità di coprire la maggior parte delle esigenze di cantina

FUNZIONI

- 1) RIATTIVAZIONE lievito secco attivo (LSA): l'impianto in modalità completamente automatica
- 2) ACCLIMATAMENTO: al termine della fase precedente l'impianto può acclimatare la massa di lievito ottenuta, aggiungendo mosto fresco (vino base) in volumi preimpostati per consentire un graduale abbassamento della temperatura
- 3) SCARICO PRODOTTO: la biomassa può essere inoculata direttamente nella massa da fermentare, eseguendo poi n cicli di risciacquo (impostabili) con acqua o mosto/vino
- 4) PREPARAZIONE PIEDE DI FERMENTAZIONE: l'impianto può eseguire cicli impostabili di preparazione del piede di fermentazione sul proprio serbatoio.

DOSAGGIO SOLUZIONE
ZUCCHERINA (MCR)



IN/OUT