

Agatha

Liquid dosage in Line

Dosificación de Gomasol y Estabichel

Introducción

La utilización de goma arábica en enología es debida a la estructura particular que posee y que le confiere propiedades excepcionales, disponiendo de un excelente poder estabilizador gracias a su efecto coloidal protector. Además, el empleo de la goma arábica está fundamentada en la mejora considerable de las características organolépticas de vinos que posean aristas ácidas o tánicas.

Por otra parte, la carboximetilcelulosa es una celulosa esterificada que presenta cargas negativas (al pH del vino) y que permite adsorber los gérmenes de los tartratos e inhibir su crecimiento, por lo que es utilizado como método preventivo contra la precipitación tartárica.

Características

AGATHA es un nuevo concepto de equipo para la dosificación de soluciones líquidas de **goma arábica (Gomasol)** y de **carboximetilcelulosa (Estabichel)**

La dosificación del producto, bien Gomasol (goma arábica) bien Estabichel (carboximetilcelulosa), se realiza en la tubería tras la microfiltración, previo a la línea de embotellado. También es posible incorporarlo en cualquier zona del proceso final de elaboración.

El equipo posee una pantalla táctil soportada sobre entorno Windows que hace muy sencilla la programación. El usuario debe indicar:

Producto a dosificar: Gomasol Pro 20, Gomasol Phi 30, Estabichel 10, ...

Dosis que desea introducir (en ml/hl).

También puede seleccionar que funcione ambas bombas dosificadoras o solamente una.

Con estas variables el equipo ajustará el caudal de trabajo del producto para introducir exactamente la dosis indicada, todo ello será en función del caudal de vino que detecte el caudalímetro que incorpora el Sistema AGATHA



dosificación.

El equipo se debe conectar a la tubería que va hacia la línea de embotellado de manera que se asegure una correcta homogeneización. Como opcional es posible la incorporación de un sistema propio junto con el equipo de

La dosificación comenzará cuando el Sistema detecte caudal y se detendrá cuando no exista movimiento de vino.

Lo ideal es disponer del equipo en una posición fija dentro de la línea de embotellado.

La dosificación se realiza a través de una bomba de membrana pensada especialmente para el trabajo con este tipo de productos, de manera que se aumenta considerablemente la vida útil de ella y se asegura un excelente comportamiento.

El dosificador puede conectarse de manera rápida y sencilla a envases de diferente tamaño (garrafas o IBC's) a través de tubo de conexión rápida.

Aspectos constructivos

- Construido sobre cuadro de acero inoxidable.
- Programación sobre entorno Windows de muy fácil manejo.
- Totalmente automático y autónomo.
- En necesario el aporte de aire comprimido para el correcto funcionamiento de las bombas de membrana.
- Rápida y fácil conexión y desconexión a los envases.
- Protegido contra impactos.
- Es posible su uso en exterior e interior.
- Totalizador de dosis y producto.
- Selector continuo de dosificación.
- Cuadro sinóptico indicador del estado del equipo.
- Sistema de alarmas.
- Racorería autorizada para uso alimentario.
- Tensión de trabajo: 220 V.
- Potencia máxima 0,5 kw.
- Alarma de falta de producto.
- OPCIONAL: Sistema de inyección y homogeneización compuesto de tubería



Dimensiones	AGATHA
Peso [kg]	8
Largo [mm]	380
Alto [mm]	620
Ancho [mm]	160

Modo de trabajo

Dosificación en tubería:

Inyección directa del producto (Gomasol o Estabichel) en la tubería consiguiendo una homogeneización rápida del producto junto con el vino que se dirige a la línea de envasado.

Todos los cálculos para el correcto funcionamiento los realiza el equipo, el usuario solo debe programar las variables de trabajo.

MAXIMA SEGURIDAD Y FIABILIDAD