

BUCHER INERTYS - TŁOCZENIE WINOGRON W OSŁONIE AZOTU



Innowacyjny i opatentowany proces tłoczenia Bucher Vaslin w kontrolowanej atmosferze azotu gwarantuje tłoczenie winogron bez kontaktu z tlenem. Dzieje się tak dzięki ciągłej pracy w osłonie gazów obojętnych. Dodatkowo proces ten działa w zamkniętej pętli. Zużyty gaz jest poddawany recyklingowi poza pomocą elastycznego pojemnika, balonu, dzięki czemu może służyć kilka razy. Ograniczenie kosztów gazów jest znaczące. Proces jest całkowicie automatyczny.

Tłoczenie winogron w osłonie gazów obojętnych z wykorzystaniem systemu Inertys ma kluczowe znaczenie w produkcji wysokiej jakości win białych i różowych przede wszystkim w kontekście ochrony owoców i świeżego moszczu przed nadmierną oksydacją. Kontakt z tlenem skutkuje: znaczną redukcją aromatów oraz brązowieniem moszczu (świeżego soku) przez utlenianie polifenoli.

Bucher Inertys jest dostępny dla następujących pras:

- Bucher XPlus 22 do 80
- Bucher XPert 100 do 450