



LEXY X-LOW URZĄDZENIE DO REDUKCJI ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINIE



Lexy X-Low, kompaktowe i elastyczne rozwiązanie do regulacji zawartości alkoholu w winach – technologia łagodnego odparowywania próżniowego, umożliwiającą przetwarzanie win w niskich temperaturach przy jednoczesnym zachowaniu ich walorów organoleptycznych. – Lexy X-Low oferuje dużą elastyczność i wszechstronność zastosowania.

Poprawa jakości produktu końcowego. Zrównoważony charakter wina zapewnia optymalne aromaty i smaki.





W razie potrzeby poziom alkoholu można dostosować po zbiorach, co pozwala na poprawę naturalnej kwasowości i uzyskanie bardziej zrównoważonego smaku. Metoda ta wykorzystuje proces próżniowy w maksymalnej temperaturze 35°C, co pozwala zachować naturalne walory wina. Dzięki specjalnej opcji możliwe jest odzyskanie lotnych aromatów i ich ponowne włączenie do gotowego wina. Ponadto urządzenie Lexy X-Low upraszcza proces, przetwarzając niefiltrowane moszcze i wina, i może być używane na różnych etapach do redukcji alkoholu lub zagęszczania moszczu. Kompaktowe i mobilne, jest bardzo praktyczne nawet w ograniczonych przestrzeniach. Zastosowania: Lexy X-Low wykorzystuje niezwykle kompaktową technologię odparowywania próżniowego poprzez integrację opatentowanego rozwiązania, które wytwarza wir próżniowy (Vortex). Technologia ta oferuje elastyczne rozwiązanie do regulacji zawartości alkoholu w winach od 0,5 do kilku stopni. Lexy X-Low 10, umożliwia redukcję alkoholu (1% obj.) przy przepływie 400 l/h lub 800 l/h z opcją Booster. Alkohol rolniczy może być ponownie wykorzystany do innych celów, zgodnie z lokalnymi przepisami. Straty objętości są minimalizowane dzięki wydajnej rektyfikacji (opcjonalnie) i odzyskowi aromatów (opcjonalnie).

