



# YTWine® 2007

## Equipo para Sulfitación

# SO<sub>2</sub> Gas

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ◆ Inyecta SO<sub>2</sub> puro y gaseoso directamente a la barrica o cuba.
- ◆ Disponible para sulfitar cuando se requiera, sin procesos previos de preparación.
- ◆ Operación totalmente trazable.
- ◆ Gran precisión.
- ◆ En barricas se puede inyectar desde 0,25 a 20 gr.
- ◆ Equipo expandible para cubas de hasta 25.000 lt., permitiendo inyecciones desde 1 a 200 gr.
- ◆ Portátil, fácil de transportar.
- ◆ Autónomo, opera con batería.
- ◆ Colabora con un producción limpia.
- ◆ Mejora la calidad del producto final.
- ◆ Bajísimo nivel de emisiones de SO<sub>2</sub> a la atmósfera.
- ◆ Seguro y amigable con el personal de la bodega.



### YTWine®

YTWine® ha sido desarrollado para la aplicación de SO<sub>2</sub> en forma gaseosa y pura, directamente a la barrica o cuba. El sistema permite manejar las fermentaciones sin la adición de soluciones de SO<sub>2</sub> o mediante sales de metabisulfito. Se inyecta la dosis exacta requerida, evitando que productos invasivos reaccionen con el vino, protegiendo el proceso de vinificación y obteniendo un producto de alta calidad.



El proceso es simple, limitándose a introducir un difusor (lanza) al interior de la barrica y presionando el disparador. El equipo inyectará la dosis preprogramada en pequeños pulsos continuos, para permitir la disolución adecuada del SO<sub>2</sub> en diminutas burbujas en estado gaseoso, elevando el SO<sub>2</sub> total y libre, en base a los objetivos del Enólogo.



# YTWine<sup>®</sup> 2007

## Equipo para Sulfitación

# SO<sub>2</sub> Gas

Una de las características más importantes de YTWine<sup>®</sup> se relaciona con el manejo de la información. El equipo permite llevar la trazabilidad de la operación de acuerdo a variables como N° de lote; N° de bodega; dosis aplicadas y cantidad por dosis; identificación del operador; y, hora de la aplicación.

El sistema es de alta precisión, lo que asegura una dosificación justa según lo determinado por el Enólogo. Las dosis pueden ser preprogramadas en el set de memorias del equipo, existiendo tres modos de operación:

**Dosis Pre-fijadas:** El operador selecciona la dosis directamente de la memoria del panel de control, de acuerdo a la orden de trabajo.

**Por Lotes:** El encargado primero graba las dosis referenciadas a los lotes que se desean sulfitar. Posteriormente, el operador ingresa el código del lote y el equipo recupera automáticamente la dosis prefijada.

**Por barricas:** Modo especialmente diseñado para las bodegas que lleven trazabilidad a la bodega, con identificadores únicos por bodega. Las dosis son ingresadas especialmente para cada bodega, mediante un software externo, incluido en el equipo. Luego, el operador ingresa el código de la bodega y la dosis es recuperada automáticamente de la memoria.



Un uso alternativo para el equipo es la sanitización de barricas vacías, normalmente realizado con la quema de azufre en el interior de ellas. Con YTWine<sup>®</sup> se puede realizar la operación inyectando directamente anhídrido sulfuroso en el interior de la bodega mediante su sistema de inyección. La dosis puede ser seleccionada mediante el panel, tal y como si se tratara de una sulfitación normal.

El diseño de YTWine<sup>®</sup> permite su traslado dentro y fuera de la bodega. Asimismo, facilita las aplicaciones en altura, lo que evita el movimiento de barricas apiladas. Su batería le proporciona autonomía de funcionamiento, ya que no requiere estar conectado a la red eléctrica.

En un mundo cada vez más preocupado por mejorar las condiciones medioambientales y de salud ocupacional, YTWine<sup>®</sup> se presenta ante la Industria Vinícola como un sistema más eficiente y controlado para realizar el proceso de sulfitación de los mostos, disminuyendo las emisiones indeseadas de SO<sub>2</sub> a la atmósfera.