Département
BIO-TESTS & INDUSTRIES

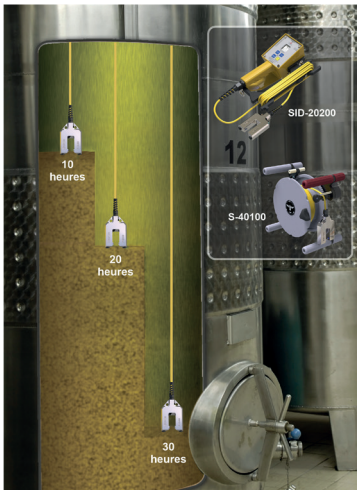
RAVEN

Note d'application

Dédiée aux détecteurs portables de voile de boues pour les fabricants de vin

Ces modèles SID-2020020/30/50 et S-4010030/50 ne nécessitent pas d'étalonnage et peuvent être utilisés de manière interchangeable dans l'eau, les eaux usées et le vin

Vin blanc - Le jus est obtenu par le foulage des raisins contient une abondance de matières solides Ces matières solides doivent être éliminées avant la fermentation.Pour ce faire, le jus est stocké dans une cuve pour permettre à la gravité de déposer les solides au fond de la cuve. Lorsque les solides sont décantés, le jus clarifié est transféré dans une cuve de fermentation. Il est important pour le vinificateur de savoir quand les solides ont précipité au fond de la cuve. Le SID-20200 et le S-40100 fournissent au vinificateur un instrument permettant de localiser l'interface entre les solides et le jus clarifié. Si cette interface est en dessous de la vanne de transfert, le jus clarifié peut être transféré dans la cuve de fermentation. Si l'interface est au-dessus de la vanne de transfert, le vinificateur doit attendre ou, s'il est pressé, il peut ajouter de la bentonite dans le réservoir de décantation pour aider les solides à se déposer. L'ajout de bentonite est coûteux et produit davantage de solides à éliminer. Les solides du jus peuvent provoquer une production d'alcool agressive et détruire les arômes fruités du vin blanc. Les SID-20200 et S-40100 sont des outils qui aident le viticulteur à maintenir la production pendant la récolte et le pressurage.



Vin rouge - Les solides dans le jus pour la fermentation du vin rouge sont souhaitables. Le jus pour le vin rouge ne passe pas par un processus de décantation avant la fermentation. Les SID-20200 et S-40100 sont utilisés après la fermentation lorsque le vin rouge se trouve dans de grandes cuves de stockage. Les SID-20200 et S-40100 sont utilisés pour mesurer la quantité de «lie» résidant au fond de la cuve de stockage du vin rouge. Les lies sont des cellules de levure mortes qui donnent du goût au vin rouge. Il est d'usage que les lies soient remuées et mélangées au vin rouge. Le vinificateur utilise le SID-20200 et le S-40100 pour mesurer l'élévation des lies pendant le processus de mélange.

ES France
Département Bio-tests & Industries
127 rue de Buzenval BP 26
92380 Garches

Tél. 01 47 95 99 90
Fax. 01 47 01 16 22

e-mail : bio@es-france.com
Site Web : www.es-france.com