

ISIOX, l'impianto per l'ottimizzazione dei gas disciolti

L'ossigeno è una molecola indispensabile nella vita dei vini: una adeguata microossigenazione favorisce l'attività

dei microrganismi e la polimerizzazione dei tannini. Una volta imbottigliati tuttavia l'ossigeno è il principale nemico della serbevolezza dei vini: ogni milligrammo

di ossigeno disciolto è capace di ossidare 4 mg di SO_2 , diminuendone l'effetto conservante; vini con basso contenuto in SO_2 possono soffrire fenomeni di ossidazione indesiderabile; possono apparire aromi eccessivamente evoluti; il colore può cambiare

verso toni meno gradevoli. Per questo, talvolta si può presentare la necessità di modificare la concentrazione dei gas disciolti nel vino, in prossimità delle fasi finali di preparazione (travasi, trasporti, refrigerazione, filtrazione, ecc.) e soprattutto all'imbottigliamento.

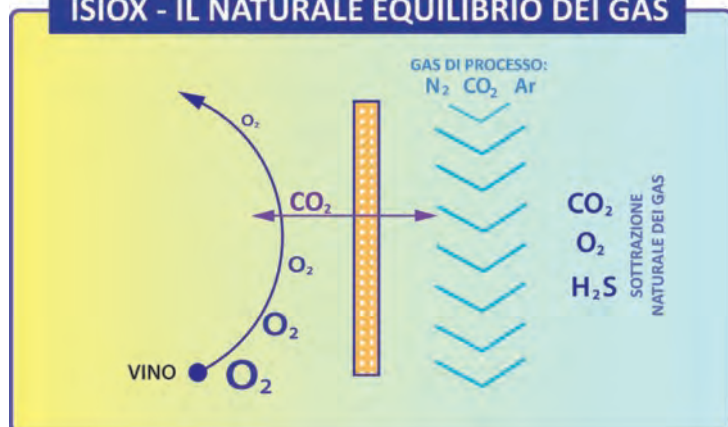
ISIOX, distribuito da Tebaldi Srl, è un nuovo impianto che consente l'ottimizzazione di differenti gas a basso peso molecolare disciolti nel vino, in grado di modificare il contenuto di O_2 e di CO_2 . All'imbottigliamento ISIOX permette di regolare le concentrazioni dei gas mantenendo la struttura e gli aromi del vino. L'apporto di gas nel vino ha un effetto naturale sulla concentrazione dell'ossigeno, che può variare con diminuzione tra 80 e 95%, in base alla portata e modalità d'uso.

Su richiesta possono essere studiate esecuzioni personalizzate, per portata e ingombro.

 [contatto diretto www.vitevinoqualita.it/WdDej](http://www.vitevinoqualita.it/WdDej)



ISIOX - IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

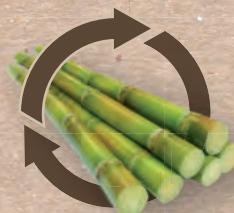


NOMACORC®

Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO

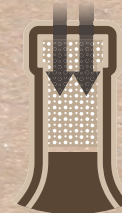
La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



Polimeri rinnovabili di origine vegetale



100 % riciclabili



Gestione ottimale dell'ossigeno

www.nomacorc.com