

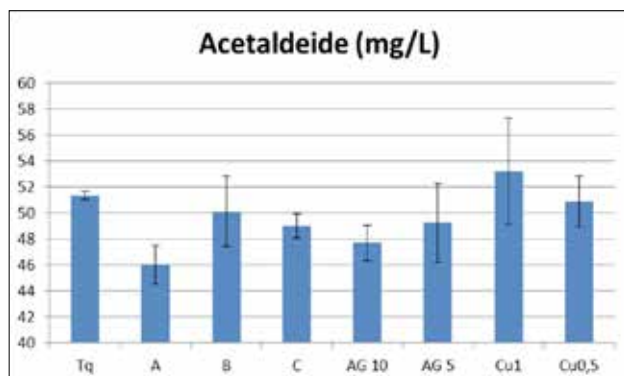
ISIOX[®], PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

ISIOX è il sistema innovativo che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO2 diversi a seconda del paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza stripping; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box.

ISIOX[®] riesce a:

- **Sottrarre ossigeno** dai vini in lavorazione e preimbottigliamento, migliorandone la shelf life
- **Sottrarre acido solfidrico**, responsabile di sentori di riduzione che talvolta affliggono l'espressione aromatica di alcuni vini, anche dopo la presa di spuma
- **Regolare sia in senso diminutivo che aumentativo il contenuto di anidride carbonica** disciolta nei vini tranquilli

Questa ultima opzione sta riscontrando notevole interesse tra i nostri clienti in Italia ed all'estero, complice una recente tendenza che vede **specifiche richieste in materia di contenuto di CO2 da parte dei grandi acquirenti**. Con la tecnologia ISIOX[®] è possibile personalizzare tale valore differenziandolo mercato per mercato, arrivando a poter offrire una personalizzazione



Diminuzione acetaldeide con trattamento ISIOX: recenti studi e test rivelano una diminuzione significativa dell'acetaldeide totale (una perdita significativa di 5 mg/L rispetto al valore iniziale di 51.3±0.33 mg/L)



Modello con portata da 60 a 120 hl/h

anche stagionalizzata per i vini ad alta rotazione (più ricchi di CO2 nelle stagioni calde, meno in quelle fredde) a tutto vantaggio della cosiddetta "beva".

E' inoltre possibile regolare in modo uniforme e preciso la **pressione in bottiglia**, adeguandola a necessità di mercato (es. accise sui vini frizzanti) o tecnologiche (es. scoppio bottiglie in vetro leggero di vini spumanti).

Novità: Diminuzione dell'aldeide acetica: recenti studi rivelano che il trattamento con ISIOX[®] produce inoltre una significativa diminuzione nella concentrazione dell'aldeide acetica nei vini.

ISIOX[®] ricade tra i beni funzionali secondo il Piano

Industria 4.0 (logiche di ammortamento) ed è disponibile in 3 differenti taglie: fino a 6000 L/h, fino a 12000 l/h e fino a 50000 l/h. Esistono inoltre 3 diversi modelli: Attraction (manuale), Tech (semiautomatico) e Logic (completamente automatico).

Per prenotare un test in cantina contattare Tebaldi srl www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it

Tebaldi.it



Modello con portata fino a 500 hl/h

TEBALDI SRL
Via Colomba 14 - SS 11 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045 7675 023 - www.tebaldi.it