



**Reactiveur 60** consente di eseguire in modo automatico tutte le operazioni necessarie per preparare il lievito da inoculare e garantire fermentazioni alcoliche estremamente regolari.

## VANTAGGI

I vantaggi sono molteplici:

- Riduzione dei tempi di latenza dei lieviti.
- Fermentazioni alcoliche estremamente regolari.
- Garanzia di prevalenza nella fermentazione.
- Miglior cinetica della fermentazione anche quando le condizioni microbiologiche dei mosti e l'igiene di cantina non sono ideali.
- Certezza che la riattivazione venga eseguita sempre correttamente e che la massa inoculata sia attiva e al più elevato stadio moltiplicativo.
- Ideale per riattivare fermentazioni interrotte e per la produzione di mosto lievito da utilizzare nelle rifermentazioni col metodo Charmat o Classico.

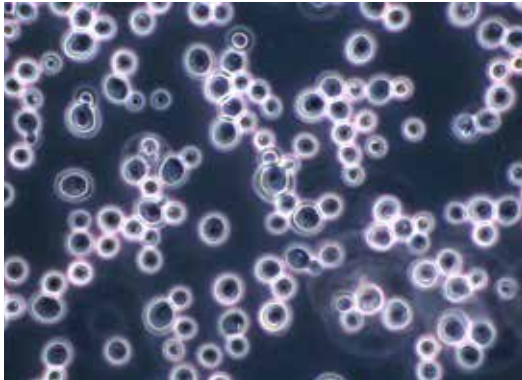
## FOCUS SULLA PREVALENZA

Il miglioramento del processo fermentativo dei mosti, della rifermentazione dei vini e della fermentazione malolattica, è legato soprattutto all'ottenimento della **prevalenza dei lieviti e dei batteri selezionati**, dato che è superfluo scegliere ceppi con caratteristiche migliorative se non si ha la certezza che abbiano la supremazia sui microrganismi indigeni.

**AEB ha posto il concetto di prevalenza al centro delle sue ricerche nel settore delle biotecnologie.**

## FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI

La competizione che si instaura fra i lieviti spontanei e quelli introdotti dipende innanzitutto dal rapporto quantitativo. La microflora indigena del mosto è costituita quasi completamente da lieviti non idonei ad una buona fermentazione che sono presenti in quantità variabili da alcune decine di migliaia a qualche milione di cellule per millilitro, in funzione dei tempi di conferimento e di ammostamento delle uve, delle condizioni igienico-sanitarie generali e delle temperature nelle fasi prefermentative.



Per essere certi di ottenere la prevalenza dei lieviti selezionati, è necessario inoculare una concentrazione che sia almeno 20 volte superiore a quella dei lieviti indigeni. Quindi 20 g/hL di lieviti secchi attivi, se idratati e riattivati correttamente, possono apportare una carica in lievito selezionato tale da assicurare la prevalenza su mosti con una carica microbica elevata, rendendo trascurabili gli effetti dei microrganismi indigeni.

Per standardizzare e quindi limitare l'errore umano nella fase di preparazione del lievito da inoculare, è stata creata la **gamma di Reactivateur 60**, che negli anni ha adattato le sue caratteristiche sempre più alle esigenze dei clienti.

## COMPORAMENTO DEI LIEVITI DURANTE LA RIATTIVAZIONE

I lieviti selezionati, introdotti nella soluzione di riattivazione, assorbono rapidamente acqua e altrettanto rapidamente riattivano le loro funzioni vitali. Dopo 5-10 minuti i lieviti sono già in grado di svilupparsi e hanno assoluto bisogno di glucosio e di fruttosio per poter sopravvivere (foto 1).

Per evitare di interrompere il ciclo vitale dei lieviti è sempre opportuno preparare una soluzione zuccherina al 5-8% di concentrazione. Gli zuccheri presenti nella soluzione di idratazione vengono rapidamente consumati dai lieviti in attiva moltiplicazione e dopo 20-25 minuti (foto 2) è indispensabile l'aggiunta di mosto d'uva preferibilmente a bassa carica microbica.

L'aggiunta del mosto deve essere effettuata gradualmente in modo da evitare sbalzi di temperatura della soluzione superiori ai 5°C. Durante tutta la fase di riattivazione è opportuno insufflare ad intermittenza aria, in modo da stimolare la moltiplicazione cellulare ed evitare la fermentazione in questa fase iniziale. Il complesso di queste operazioni che, se eseguite manualmente richiederebbero notevole impegno ed attenzione, viene svolto in modo automatico ed in sequenza perfetta da **Reactiveur 60**.



Nei primi 5 minuti i lieviti, in fase di sviluppo, assumono acqua e producono una schiuma bianca a bolle grosse.



Dopo 10-15 minuti i lieviti iniziano a consumare gli zuccheri e producono schiuma molto densa a bolle fini.

## **FUNZIONAMENTO**

Per riattivare i lieviti bastano 2 semplici tocchi: si imposta la quantità di lievito da reidratare, si preme il tasto di avviamento e la macchina inizierà a far affluire la giusta quantità d'acqua selezionata in funzione del lievito da riattivare. Dopodiché la riscalderà fino a raggiungere la temperatura impostata (38°C).

Un segnale acustico avviserà l'operatore che potrà aggiungere i lieviti per cominciare la fase di reidratazione. L'acqua e i lieviti saranno poi sottoposti a fasi alterne di agitazione, pausa e areazione. In seguito il sistema aggiungerà lentamente il mosto ai lieviti appena preparati. Il carico del mosto può essere eseguito in due modi: a tempo o per differenza di temperatura, in base al valore raggiunto per primo.

## **GAMMA**

LA LINEA SI COMPONE DI DIVERSI MODELLI:

| MODELLO | QUANTITÀ DI LIEVITO (KG) |
|---------|--------------------------|
| 60/300  | FINO A 5                 |
| 60/1000 | FINO A 20                |
| 60/1500 | FINO A 30                |

| MODELLO | QUANTITÀ DI LIEVITO (KG) |
|---------|--------------------------|
| 60/2000 | FINO A 40                |
| 60/3000 | FINO A 50                |
| 60 ECO  | MIN. 0,5                 |

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Reactiveur 60** permette grazie ai numerosi programmi installabili e alla versatilità di immissione, di personalizzare la macchina in base alle esigenze del cliente.

- 1** **Molteplici funzionalità**
  - **Ricircolo soluzione** per omogeneizzare e solubilizzare
  - **Abbattimento della schiuma**
  - **Iniezione di aria**
  - **Riempimento automatico**
  - **Raffreddamento del lievito** con mosto (acclimatazione)
  - **Riscaldamento con resistenza** in acciaio inox e segnale acustico raggiungimento temperatura
  - **Lavaggio integrato**
  - **Controllo di livello massimo**

- 2** **Display touch screen**

- 3** **Quadro elettrico in acciaio inox**

- 4** **Pompa di svuotamento totale** con valvola pneumatica a 3 vie



## COMPONENTI REACTIVATEUR 60 È DOTATO DI:



### TOUCHSCREEN: CONTROLLO TOTALE A PORTATA DI MANO

Il touch screen è di facile utilizzo e permette di gestire qualsiasi operazione simulando i pulsanti, i selettori e le spie di controllo:

- Consente di inserire e di modificare i parametri di funzionamento.
- Comunica lo stato di funzionamento e gli allarmi.
- Se l'operazione è consentita, premendo su una qualsiasi cifra, apparirà un tastierino numerico che permetterà di aumentarla o diminuirla.

La gestione può essere manuale o automatica: nel primo caso il programma verrà interrotto e si potranno effettuare delle operazioni manuali. Alla successiva pressione del tasto "Indietro" il programma riprenderà da dove era stato interrotto. Nel secondo caso invece sarà possibile riattivare la quantità di lieviti desiderata in modo semplice e veloce.



### ENOWATER

Sistema di filtrazione dell'acqua per l'eliminazione dei microrganismi e la riduzione del cloro.



### SFERA SPRUZZATRICE A CIPOLLA

Garantisce l'omogeneizzazione all'interno del serbatoio.

## COMPONENTI REACTIVATEUR 60 È DOTATO DI:



### GRUPPO CON VALVOLA PNEUMATICA DOPPIO EFFETTO, ATTUATORE, ELETTROVALVOLA E POMPA

Garantisce i flussi con l'ausilio della pompa (con girante in neoprene) all'interno del riattivatore attraverso rimontaggi volti ad omogeneizzare la biomassa, abbattere la schiuma e favorire l'aerazione del mezzo. Permette di collegare il serbatoio del mosto/vino al Reactivateur 60 per acclimatare il lievito al prodotto da fermentare.

La valvola, in posizione di riposo, chiude il circuito sul ricircolo nel serbatoio del Reactivateur 60. Così, in caso di perdite di pressione o arresti accidentali dell'impianto, il serbatoio del vino/mosto non potrà mai essere collegato al Reactivateur con il rischio di fuoriuscita del liquido.



### CONTALITRI DELL'ACQUA

Contaltri digitale per acqua di reidratazione.