



Sistema che permette di eliminare in passaggio l'ossigeno presente in mosti e vini. L'azione di strippaggio avviene iniettando un gas inerte (azoto o anidride carbonica) nel mosto/vino che passando attraverso la porosità di un diffusore in acciaio inox sinterizzato viene micronizzato facilitando l'eliminazione delle particelle di ossigeno.

> Dimensioni cm: 120x30x50

## Utenze

Ingresso Vino/Mosto Uscita Vino/Mosto Ingresso Gas/Azoto Ingresso Aggiuntivo

DIN 50 Femmina DIN 50 Maschio con girella Raccordo rapido per tubo 8 mm Tappo da 1/4" testa esagonale con o-ring NBR (possibilità di collegare Microsafe 0 Pompa dosatrice coadiuvante)

## **Gestione Circuito Gas**

Valvola parzializzatrice Manuale Valvola di ritegno Contalitri per gas

N°1 a spillo da 1/4" per regolazione gas N°1 inox a piattello 1/4" su ingresso gas N°1 su ingresso gas (range misurazione 0,8 - 250 l/min), con totalizzatore e rilevazione di temperatura.

Da -10°C a +60°C Temperatura fluido (°C)





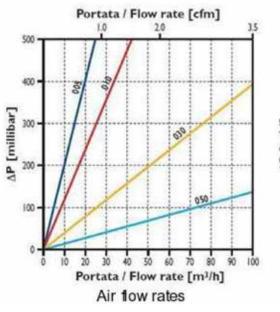
## **Gestione Circuito Liquido**

Manometro

N°1 per controllo pressione liquido D.50, range visualizzazione 0-10 Bar in glicerina

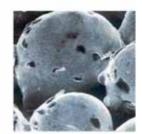
## **Cartuccia Filtrante**

N°1 in Acciaio inox A316L sinterizzato, 100% testabile Lunghezza 30" (750 mm) x Diametro 56/60,4 mm. Grado di filtrazione 1 µm assoluto riferito al liquido Sterilizzabile in autoclave o con vapore.



^P [psid]





Performance Cartuccia Filtrante (dato riferito al 10")