

STEUERUNG • REGULATION • RÉGULATION • REGULACIÓN • REGOLAZIONE • RÉGULACIÓN • RÉGULAÇÃO

OXYBoy

DE

MOBILER SAUERSTOFFMANAGER
FÜR MIKRO- UND MAKRO-OXIGENATION

GB

MOBILE OXYGEN MANAGER
FOR MICRO- AND MACRO-OXYGENATION

FR

RÉGULATEUR D'OXYGÈNE MOBILE
POUR MICRO- ET MACRO-OXYGÉNATION



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80
Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

DE

MIKRO- UND MAKRO-OXIGENATION BEI DER WEINBEREITUNG

MIKRO-OXIGENATION

Unter diesem Begriff versteht man die kontinuierliche Zugabe von Sauerstoff. Die Mikro-Oxygenation wird hauptsächlich bei Rotweinen angewendet. Dabei wird über eine längere Zeitspanne eine sehr kleine Menge an Sauerstoff (0,5 - 6,0 mg je Liter Wein und Monat) dosiert. Diese Mengen entsprechen etwa dem gleichen Sauerstoffeinfluß wie im Barrique.

Ziele der Mikro-Oxygenation sind die Farbstabilisierung und das Beschleunigen der Tanninpolymerisation. Die Rotweine werden dadurch weicher und runder.

MAKRO-OXIGENATION

Die gezielte Sauerstoffdosierung während und gegen Ende der Vergärung nennt man Makro-Oxygenation. Dies bedeutet die Zugabe von 2 bis 6 mg Sauerstoff je Liter Wein und Tag. Dieses Verfahren wird sowohl bei Rotwein als auch bei Weißwein angewendet.

Bei der Weißweinvergärung hat sich gezeigt, dass eine Sauerstoffzugabe das Endgärverhalten positiv beeinflusst sowie Böchser minimiert.

Bei der Rotweinmaischegärung bewirkt der Sauerstoff neben der Förderung des Hefewachstums auch die Stabilisierung der Rotweinfarbe.

GB

MICRO- AND MACRO-OXYGENATION IN WINEMAKING

MICRO-OXYGENATION

The term micro-oxygenation refers to the addition of oxygen. Micro-oxygenation is used mostly in Red wines production. In this process, a very small measure of oxygen will be applied to the wine, over a long period of time (0,50 - 6 mg per liter wine per month). This amount serves to equal the amount of oxygen the wine would have absorbed if kept in a wooden barrel.

The purpose of this process is colour stabilization and quickening of the tannin polymerization. The wine produced will be softer and rounder.

MACRO-OXYGENATION

Macro-oxygenation refers to the carefully measured application of oxygen during and towards the end of the fermentation process, in the amount of 2-6 mg oxygen per litre each day. This process is exercised in the production of both red and white wine. It has been noted that application of oxygen towards the end of white wine fermentation has a positive influence.

In red wine production acts the oxygen together with the yeast to stabilize the red colour.

FR

MICRO- ET MACRO-OXYGÉNATION PENDANT LA VINIFICATION

DOSAGE MICRO DE L'OXYGÈNE

Par ces termes on comprend l'addition continue de l'oxygène pendant les différentes étapes de la vinification. La Micro-Oxygénéation s'applique principalement aux vins rouges. Une petite quantité d'oxygène (entre 0,5 et 6,0 mg par litre de vin par mois) est ajoutée au vin.

Ces quantités correspondent à l'influence de l'oxygène dans une barrique de bois.

L'objet de la micro oxygénation dans le vin rouge est la stabilisation de la couleur et l'accélération de la polymérisation du tanin. Par ce procédé les vins rouges deviennent plus doux et plus ronds.

DOSAGE MACRO DE L'OXYGÈNE

Le dosage ciblé de l'oxygène pendant la fermentation s'appelle macro oxygénation et signifie une addition entre 2 et 6 mg d'oxygène par litre de vin par jour. Ce procédé s'applique non seulement aux vins rouges mais aussi aux blancs.

Il s'est avéré que l'addition d'oxygène a une influence positive sur la fermentation finale des vins blancs.

Appliquée aux vins rouges, cela provoque en outre la stimulation de la croissance des levures et aussi la stabilisation de couleur par la liaison de l'anthocyanine du tanin.

ANWENDUNGEN UND EIGENSCHAFTEN

- Der **OxyBoy** dient zur Sauerstoffbegasung von Maische bzw. Most oder Wein.
- Der **OxyBoy** kann sowohl für die Mikro- als auch für die Makro-Oxygenation verwendet werden.
- Durch kontinuierliche digitale Regelung und Verwendung von Sensorik aus der Medizintechnik ist der **OxyBoy** unabhängig von Eingangs- und Ausgangsdruck (Höhe der Wein- oder Maischesäule) und reagiert selbstständig auf etwaige Änderungen der Umgebungsbedingungen (z. B. Verminderung des Eingangsdrucks durch langsames Entleeren der Sauerstoffflasche).
- Durch selbständiges Kalibrieren beim Einschalten und durch Temperaturkompensation bietet der **OxyBoy** höchste Präzision und Langzeitstabilität bei der Dosierung der Sauerstoffmenge.
- Durch die Verwendung von Mikroprozessortechnik und hintergrundbeleuchtetem Display mit Menüführung ist die Bedienung trotz hoher Funktionalität simpel und klar strukturiert.
- Ein quarzgenauer Timer (Einstellbereich: 1 Minute bis 100 Tage) verhindert eine irrtümliche Überdosierung durch automatisches Abschalten der Begasung nach Timerablauf.
- Die integrierte Temperaturmessung erlaubt die Festlegung eines Temperaturbereiches; bei Über- / Unterschreitung schaltet der **OxyBoy** automatisch ab (Option). Wird der vorgegebene Temperaturkorridor wieder erreicht, weiß der **OxyBoy** natürlich, was von ihm erwartet wird.
- Ein robustes Edelstahlgehäuse bietet einfache Montagemöglichkeit und erlaubt einen störungsfreien Betrieb auch unter erschwerten Umgebungsbedingungen.

APPLICATIONS AND CHARACTERISTICS

- The **OxyBoy** is used for the application of oxygen in gas form to mash, must or wine.
- The **OxyBoy** can be applied in both Micro- and Macro-oxygenation
- The **OxyBoy** is equipped with sensitive sensors from the medical technology, thanks to which it is free from the influence of entry and exit pressure (height of must or wine). The unit reacts continuously to changing environment conditions (e.g. by decreasing the emptying of the oxygen bottle in reaction to lowered entry pressure).
- Through independent calibration each time the unit is switched on, and temperature compensation, the **OxyBoy** offers the highest precision and long-term stability in the application of oxygen.
- The simple and easy operations of the **OxyBoy** are supported by microprocessor technology and display lighting with a simple menu which is very easy to follow.
- The **OxyBoy** contains a quartz based timer (deviation range 1 minute in 100 days) which ensures the accuracy of the oxygen application also after the unit is switched off when set on timer.
- Integrated temperature measurement function allows the setting of operation within a temperature range. If the temperature exceeds or falls from the set limits, the unit will switch off automatically (optional). When the temperature returns to within the set limits, the **OxyBoy** knows, of course, what is expected of it.
- The solid stainless steel housing enables easy mounting options and allows a problem-free operation also in rough environment conditions.

APPLICATIONS ET CARACTÉRISTIQUES

- L'**OxyBoy** est utilisé pour l'apport d'oxygène dans la vendange foulée, le moût ou le vin.
- L'**OxyBoy** peut être appliqué dans la micro et macro oxygénation.
- Grâce au système de contrôle continu et du type de sonde utilisée dans le secteur médical, l'**OxyBoy** est indépendant de la pression d'entrée et de sortie (hauteur de la colonne de vin et du moût). Il réagit automatiquement aux changements éventuels des conditions (par ex. baisse de la pression d'entrée par diminution du niveau d'oxygène dans la bouteille).
- Grâce à sa calibration automatique au démarrage et la compensation de la température l'**OxyBoy** offre une haute précision et une stabilité à long terme du dosage de l'oxygène.
- L'utilisation de la technologie à micro-processeur, de l'affichage rétro éclairé et du menu déroulant permettent un maniement simple et parfaitement structuré malgré sa haute fonctionnalité.
- Une minuterie précise (plage de réglage: de 1 minute à 100 jours) évite un surdosage par erreur en arrêtant automatiquement l'injection d'oxygène après l'expiration de la durée programmée.
- Le thermomètre intégré permet de définir automatiquement la plage de température. En cas de dépassement des limites basse ou haute, l'**OxyBoy** s'arrête automatiquement (option). Dès que la température revient dans la plage prescrite, l'**OxyBoy** reprend son fonctionnement.
- Le coffret robuste en acier inoxydable permet un montage simple et facile tout en assurant un bon fonctionnement sans interruption même dans des conditions extérieures difficiles.

VININFO - DIE ARCHITEKTUR ● VININFO - THE ARCHITECTURE ● VININFO - L'ARCHITECTURE

