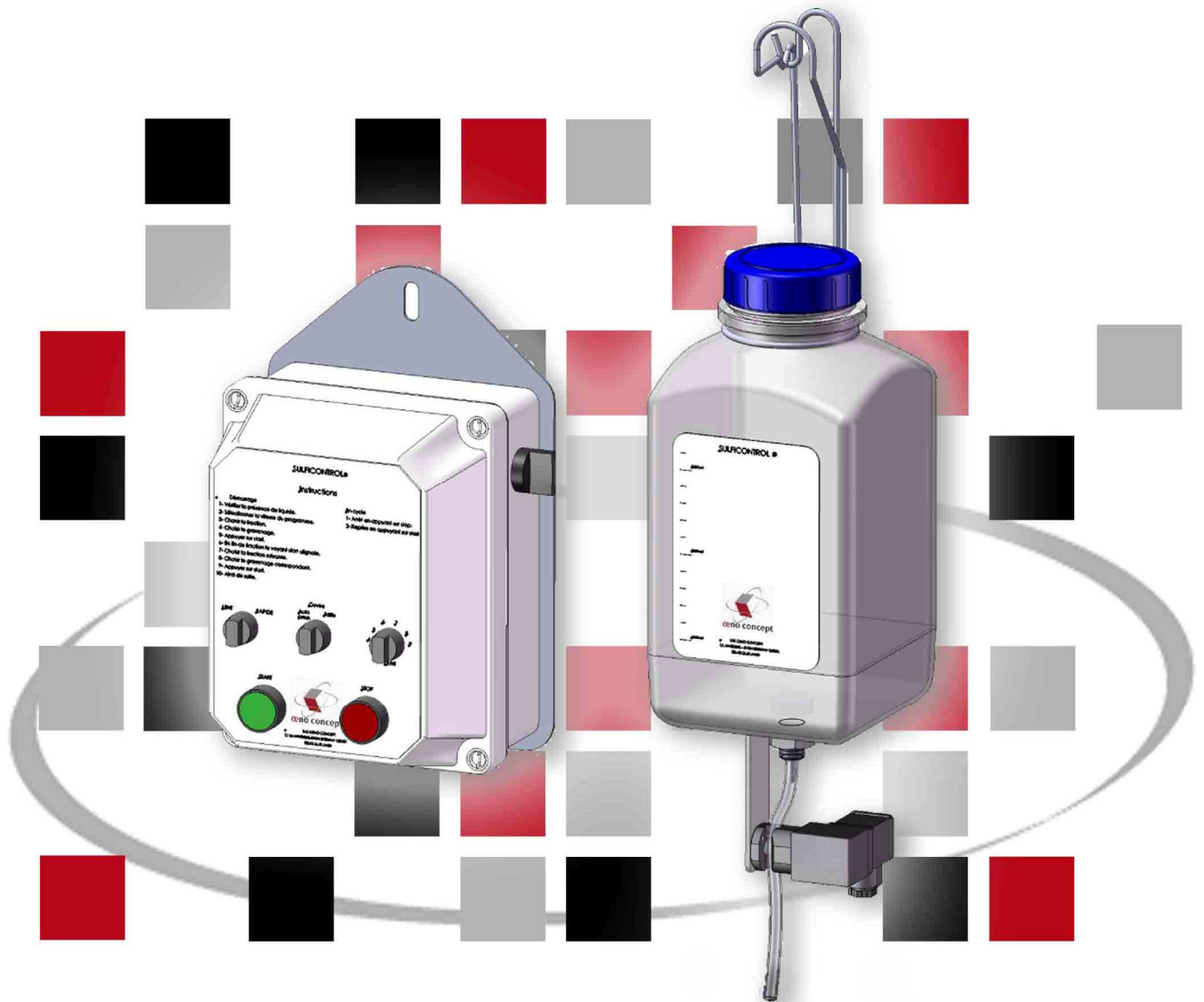



SULFICONTROL®

► *Nouveau dispositif de sulfitage des moûts*



L'originalité du dispositif breveté de sulfitage des moûts **SULFICONTROL®** repose sur son système d'électrovanne à pincement piloté par un automate qui gère son temps d'ouverture. A partir de son boîtier de commande déporté, il devient très simple de sélectionner la fraction et la dose en fonction du cycle et du temps de pressurage.


oeno concept

S.A.S. OENO CONCEPT - RCS Epernay B 423.881.770
Z.I. de Mardeuil - I, rue de la Noue Saint Nicolas
B.P.353 - 51334 Epernay cedex (France)
Tél. (33) 03 26 51 14 00 - Fax (33) 03 26 51 14 39
www.oenoconcept.com - e-mail : commercial@oenoconcept.com



La qualité des matériaux , sa conception simple et robuste permettent un démontage et un nettoyage rapide du dispositif.

Son système de fixation murale ou suspendue et sa commande déportée lui permettent de se positionner au plus proche du pressoir et de l'opérateur.

Il est parfaitement adapté aux pressoirs de capacité 4 000, 6 000 ou 8 000 kgs.

Caractéristiques techniques

► Partie réservoir

Pas de contact direct avec le SO₂ grâce au système d'électrovanne qui pince un tuyau souple.

La partie réservoir comprend :

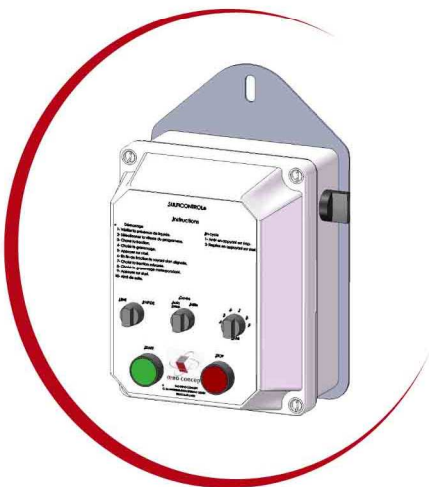
- 1 bidon alimentaire gradué de 4 litres à bouchon vissé.
- 1 support bidon INOX permettant une fixation murale ou suspendue.
- 1 connecteur démontable en INOX.
- 1 support d'électrovanne démontable en INOX.
- 1 électrovanne à pincement basse tension 24V.
- 1 tuyau souple alimentaire.



► Partie commande

De conception simple, robuste et ergonomique, le boîtier de commande déporté comprend:

- 1 commutateur de mise sous tension.
- 1 bouton poussoir vert de mise en marche.
- 1 bouton poussoir rouge d'arrêt.
- 1 sélecteur de fraction (auto pressurage / cuvée / taille).
- 1 sélecteur de dose (de 4 à 10 g/HL).
- 1 sélecteur de temps de pressurage (lent / rapide).



Le sulficontrol[®] est garanti une saison de vendanges pièces et main d'oeuvre