

OxyBoy

DE

MOBILER SAUERSTOFFMANAGER
FÜR MIKRO- UND MAKRO-OXYGENATION

GB

MOBILE OXYGEN MANAGER
FOR MICRO- AND MACRO-OXYGENATION

HR

MOBILNI REGULATOR KISIKA
ZA MICRO- I MACRO-OKSIGENIZACIJU



RM d.o.o.

Cehovska 8 • HR-34000 Požega

Tel.: +385 (0) 34 274 - 511

Fax: +385 (0) 34 274 - 421

www.rm-tepes.hr • rm@po.t-com.hr

DE

MIKRO- UND MAKRO-OXIGATION BEI DER WEINBEREITUNG

MIKRO-OXIGATION

Unter diesem Begriff versteht man die kontinuierliche Zugabe von Sauerstoff. Die Mikro-Oxigation 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-Oxigation sind die Farbstabilisierung und das Beschleunigen der Tanninpolymerisation. Die Rotweine werden dadurch weicher und runder.

MAKRO-OXIGATION

Die gezielte Sauerstoffdosierung während und gegen Ende der Vergärung nennt man Makro-Oxigation. 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 Rotweinaisegärung 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.

HR

MICRO I MACRO-OKSIGENACIJA

PRI VINIFIKACIJI

MIKRO OKSIGENACIJA

Ovaj pojam se odnosi na kontinuirano dodavanje kisika. Postupak mikrooksigenacije se primjenjuje uglavnom kod vinifikacije crvenih vina. Proces dodavanja kisika traje duže vrijeme u kojem se mala količina (0,5-6,0 mg po litri vina) kisika dodaje vinu prilikom njegovanja i odležavanja. Ovaj iznos odgovara otprilike količini izmjene kiselika u barik bačvi.

Cilj mikrooksigenacije je stabilizacija boje i ubrzanje polimerizacije tanina.

Crvena vina na taj način postaju mekša i zaobljenija.

MAKRO OKSIGENACIJA

Selektivno uvođenje kisika tijekom i prema kraju fermentacije se zove makro-oksigenacija. To znači da dodatak 2-6 mg kisika po litri vina dnevno. Ova metoda se primjenjuje na crvena vina, kao i bijela vino.

Dodatak kisika pri kraju fermentaciju bijelog vina pozitivno utječe na njegovu punoću. Pri fermentaciji crnog vina, učinak kisika potiče rast kvasca i stabilizaciju boje.

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-Oxigenation 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 selbständig 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 Mikroprozessor-technik und hintergrundbeleuchtetem Display mit Menüführung ist die Bedienung trotz hoher Funktionalität simpel und klar strukturiert.
- Ein quartzgenauer 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.

PRIMJENA I KARAKTERISTIKE

- **OxyBoy** je namijenjen za dodavanje kisika u plinovitno stanju masulju, moštu ili vinu.
- **OxyBoy** se istovremeno može koristiti za mikro i makro oksigenaciju mošta i vina.
- Kroz kontinuiranu digitalnu regulaciju i ugrađenog senzora, inače primjenjivanog u medicinskoj tehnici, **OXYBOY** neovisno od ulaznog i izlaznog tlaka (visina stupca vina ili mošta) automatski reagira na promjene uvjeta okoliša (npr. smanjenje ulaznog tlaka zbog polaganog pražnjenja boca kisika).
- Zbog stalnog neovisnog umjeravanje i samokalibriranja temperature **OXYBOY**, pruža najveću preciznost i dugoročnu stabilnost u doziranju iznosa kisika.
- Korištenjem mikroprocesorske tehnologije s pozadinskim osvjetljenjem izbornika, rukovanje je jednostavno, sveobuhvatno i strukturirano jasno.
- Precizni kvarcni uklopni sat (postavno područje: 1 minuta do 100 dana) sprečava predoziranja automatskim isključivanjem brojača nakon postignute dozacije.
- Integrirano mjerenje temperature omogućuje automatsko određivanje temperaturnog raspona, na više /manje i uključivanje **OXYBOY**-a (opcija). Ako je podešena temperatura postignuta, **OXYBOY** naravno, zna što se od njega dalje očekuje.
- **OXYBOY** je izrađen od nehrđajućeg čelika osigurava jednostavnu montažu i omogućuje rad bez problema čak i pod teškim uvjetima okoline.

VININFO - DIE ARCHITEKTUR • VININFO - THE ARCHITECTURE • VININFO - ARHITEKTURA

