

MicroCool®

Soluzioni di nebulizzazione



Controllo dell'umidità nelle strutture di stoccaggio delle botti

All'interno delle strutture di stoccaggio delle botti di quercia o di legno, bassi livelli di umidità causano l'aumento della migrazione dei vapori del vino, inconveniente indubbiamente costoso. Temperature elevate e tasso di umidità insufficiente contribuiscono ad accrescere le perdite di liquido, che possono raggiungere il 15% nel caso dei vini conservati per oltre due anni. Maggiore è la perdita, più frequente è la necessità di effettuare operazioni di rabbocco, che comportano alti costi di manodopera. In strutture artificiali in superficie destinate allo stoccaggio delle botti, un efficace controllo dei livelli di umidità permette di ridurre le perdite da evaporazione e il calo del liquido. I sistemi di nebulizzazione ad alta pressione MicroCool® mantengono livelli di umidità costanti e ottimali, con una notevole diminuzione delle perdite evaporative. L'acqua viene pressurizzata a oltre 1.000 psi (69 bar) e fatta passare attraverso ugelli brevettati con orifizi di piccole dimensioni. È

proprio questa procedura che dà origine al punto di forza del sistema, una nebbia di goccioline del diametro di circa 10 micron. Queste minuscole goccioline d'acqua garantiscono una rapida evaporazione per flash, aumentando il tasso di umidità nell'aria circostante. Un'accurata distribuzione degli ugelli in tutto il locale di stoccaggio delle botti permette di mantenere un'umidità costante senza bagnare. Questo processo di umidificazione, combinato con un adeguato raffreddamento ambientale, crea il clima ideale per lo stoccaggio del vino. I sistemi di nebulizzazione MicroCool® sono semplici da utilizzare e si integrano facilmente con i sistemi di raffreddamento e ventilazione esistenti. Molti produttori di vino provvedono personalmente senza difficoltà all'installazione e manutenzione dei propri sistemi. Infatti questi sistemi sono dotati di dispositivi di controllo accessibili che consentono una facile programmazione e manutenzione.



I sistemi di controllo dell'umidità MicroCool® sono personalizzati e prodotti per adattarsi a ciascuna applicazione specifica. Ogni sistema può essere facilmente installato dall'utente, grazie anche alle sue sezioni preassemblate che ne consentono un rapido e semplice collegamento, con notevoli risparmi in termini di costi. Il team MicroCool addetto alle soluzioni personalizzate mette a disposizione la propria competenza ed esperienza per risolvere qualsiasi problema di installazione e manutenzione. Il sistema di controllo dell'umidità fa parte dell'ampia gamma di sistemi messi a punto da MicroCool. Fin dal 1981, MicroCool® produce in esclusiva l'ugello di nebulizzazione brevettato, un modello unico attualmente utilizzato in oltre 40 paesi di tutto il mondo.



Grazie a un migliore controllo dell'umidità e della temperatura, la nebulizzazione creata dal sistema MicroCool® evapora nell'aria senza bagnare.

▼
Di facile installazione.

▼
Il tubo flessibile consente un'installazione rapida e agevole.

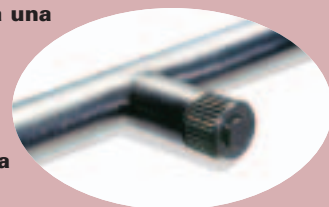
▼
L'ugello unico permette di regolare la direzione di atomizzazione a 360°.

▼
Ampia scelta di dispositivi di controllo di temperatura e umidità. Termostato / igrostatato elettronico per funzionamento indipendente o collegamento al sistema di controllo preesistente.

▼
L'orifizio dell'ugello brevettato genera una nebbia di goccioline d'acqua da 10 micron.

▼
Ampia gamma di gruppi di controllo ad alta pressione con funzionamento a 70 bar. Silenzioso, compatto e completamente chiuso.

▼
Disponibile in versione 50/60 Hz.



Aumenta la pressione esterna del vapore, limitando la migrazione del vino attraverso il legno.

Permette di ridurre al minimo le laboriose operazioni di rabbocco.

Abbassa gli alti livelli alcolici



MicroCool®

A Division of Nortec Industries Inc.
1229 South Gene Autry Trail
Palm Springs, CA 92264 USA
Tel: **+1 (760) 322-1111**
Fax: +1 (760) 322-4341
E-mail: info@microcool.com
www.microcool.com

