

# In-Line Ready<sup>®</sup> FMY 45<sup>®</sup>

Another advanced winemaking solution by Oenobrand & Silverson



## La (R)EVOLUZIONE dell'inoculo del lievito secco attivo

### L'aggiunta del lievito non è mai stata così semplice

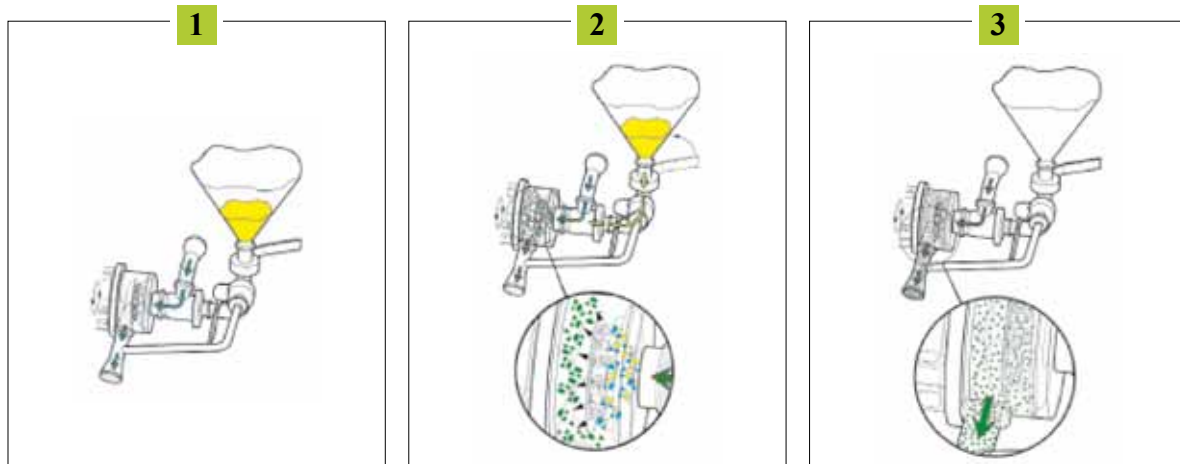
In-Line Ready FMY 45<sup>®</sup> propone un metodo unico d'inoculo di lievito secco, che attiva istantaneamente il lievito in una singola operazione.



### Vantaggi

- Toglie l'incertezza dell'inoculo del lievito e dell'aggiunta di altri prodotti.
- Garantisce la riproducibilità dell'inoculo del lievito, migliora la moltiplicazione, la vitalità dei ceppi selezionati e la qualità del vino.
- Riduce l'errore umano.
- Facilità d'uso - semplifica il lavoro dell'operatore -
- Molto utile nelle emergenze e negli imprevisti durante il clou della vendemmia.
- Una macchina multiuso, robusta e di semplice manutenzione.
- Permette di risparmiare acqua, energia e tempo!

## Come funziona?



- 1** Dopo avere allacciato **In-Line Ready FMY 45®**, si deve controllare con cura il senso di rotazione del motore: deve seguire il senso della freccia riportata sul motore. Correggere la fase elettrica nel caso.
- 2** Aggiungere il lievito **In-line Ready®** nella tramoggia.
- 3** Aprire la valvola di riempimento della polvere. L'azione di pompaggio/vuoto del miscelatore muoverà il lievito nella corrente liquida tramite lo speciale sistema d'iniezione.

Il lievito **In-line Ready®** e il mosto sono introdotti direttamente nella zona del miscelatore di alta precisione; i lieviti vengono dispersi istantaneamente mentre sono sottoposti ad intensi miscolmenti meccanici e idraulici. Questa fase è stata appositamente creata per permettere l'attivazione e l'idratazione istantanea dei lieviti.

La miscela costituita dai lieviti e dal mosto è direttamente pompata nel serbatoio di fermentazione. Evitare il ricircolo una volta che il lievito è stato aggiunto al mosto.

## Caratteristiche

**In-Line Ready FMY 45®** è stato certificato CIP (pulizia sul posto) permette quindi un cambio di lieviti **In-line Ready®** senza alcun rischio di contaminazione trasversale.

**In-Line Ready FMY 45®** può essere utilizzato con serbatoi di massimo 15 metri di altezza.

Consiglio per la vinificazione tradizionale in rosso: prima di essere succhiato **In-Line Ready FMY 45®**, il mosto deve passare attraverso un cancello per evitare che la pelle e semi



Non fare girare il motore a secco.

Raccordo standard 50 mm Tri-Clamp; su richiesta sono disponibili Macon 70 mm o Garolla.

Per i collegamenti elettrici si prega di fare riferimento al Manuale d'installazione, di funzionamento e di manutenzione.

### PULIZIA

**In-line Ready FMY 45®** si pulisce come ogni attrezzatura in acciaio Inox 316L; i prodotti impiegati devono necessariamente essere compatibili con tale materiale. Si escludono quindi i prodotti contenenti cloro e vanno preferiti quelli a base di soda o di perossido.



**OENOBANDS®**  
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Parc Agropolis II - Bât 5 - 2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5

[www.oenobands.com](http://www.oenobands.com)



[www.silverson.com](http://www.silverson.com)