

CATÁLOGO

SCRUBBER

OPPORTUNITY

QUÉ ES UN DEPURADOR PARA SO₂

El lavador de SO₂ es un sistema que separa el dióxido de azufre del líquido (mosto/zumo) en el que se ha introducido para evitar la fermentación y, a continuación, lo elimina neutralizando los vapores de SO₂ que contiene.

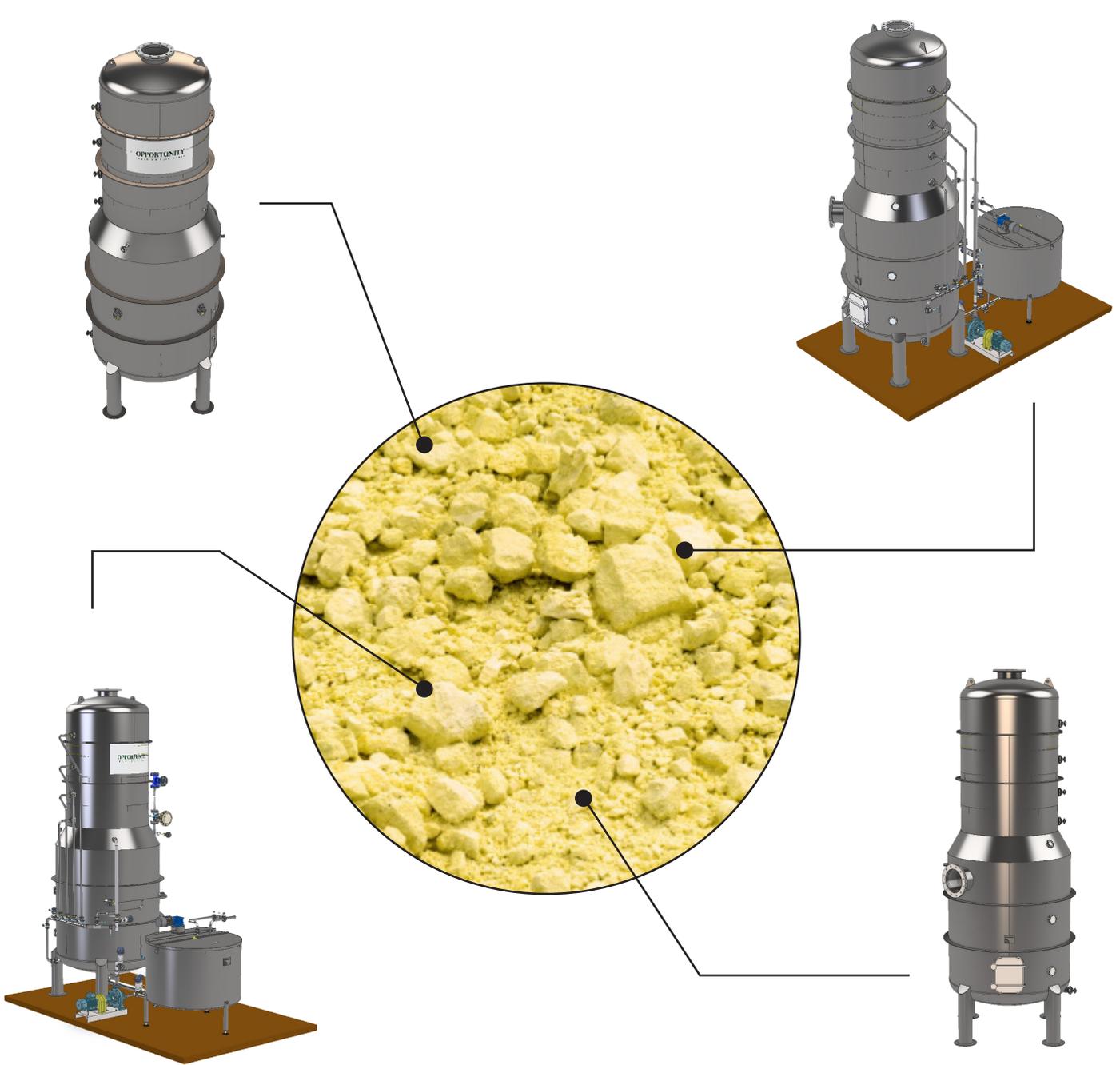
La separación se realiza por evaporación y la neutralización, por combinación química con un sustrato adecuado (cal o carbonato sódico).

CÓMO FUNCIONA:

La evaporación del dióxido de azufre se consigue mediante una corriente de vapor vegetal, generado por el propio mosto, y recirculado a través de un fiable sistema mecánico de recompresión.

El vapor, rico en SO₂, se hace burbujear en un borboteador, contenido en un neutralizador, en el que una reacción química instantánea descompone el 100% del SO₂ presente.





CARACTERÍSTICAS DEL TRATAMIENTO:

El tratamiento del producto es extremadamente rápido, por lo que la exposición a la temperatura del proceso es mínima.

La recuperación de los vapores neutralizados garantiza que no se pierdan los aromas presentes en el producto a tratar.

Para conseguir una eliminación óptima del dióxido de azufre (inferior a 10 ppm), el producto debe estar bien preparado en el momento de la transformación y, posteriormente, bien almacenado.

Toda fermentación de anamoles en un medio rico en SO_2 y, por tanto, pobre en oxígeno genera compuestos que impiden la evaporación del SO_2 y, por tanto, su eliminación.

OPPORTUNITY
I n g e n i u m C u r a O p e r a
