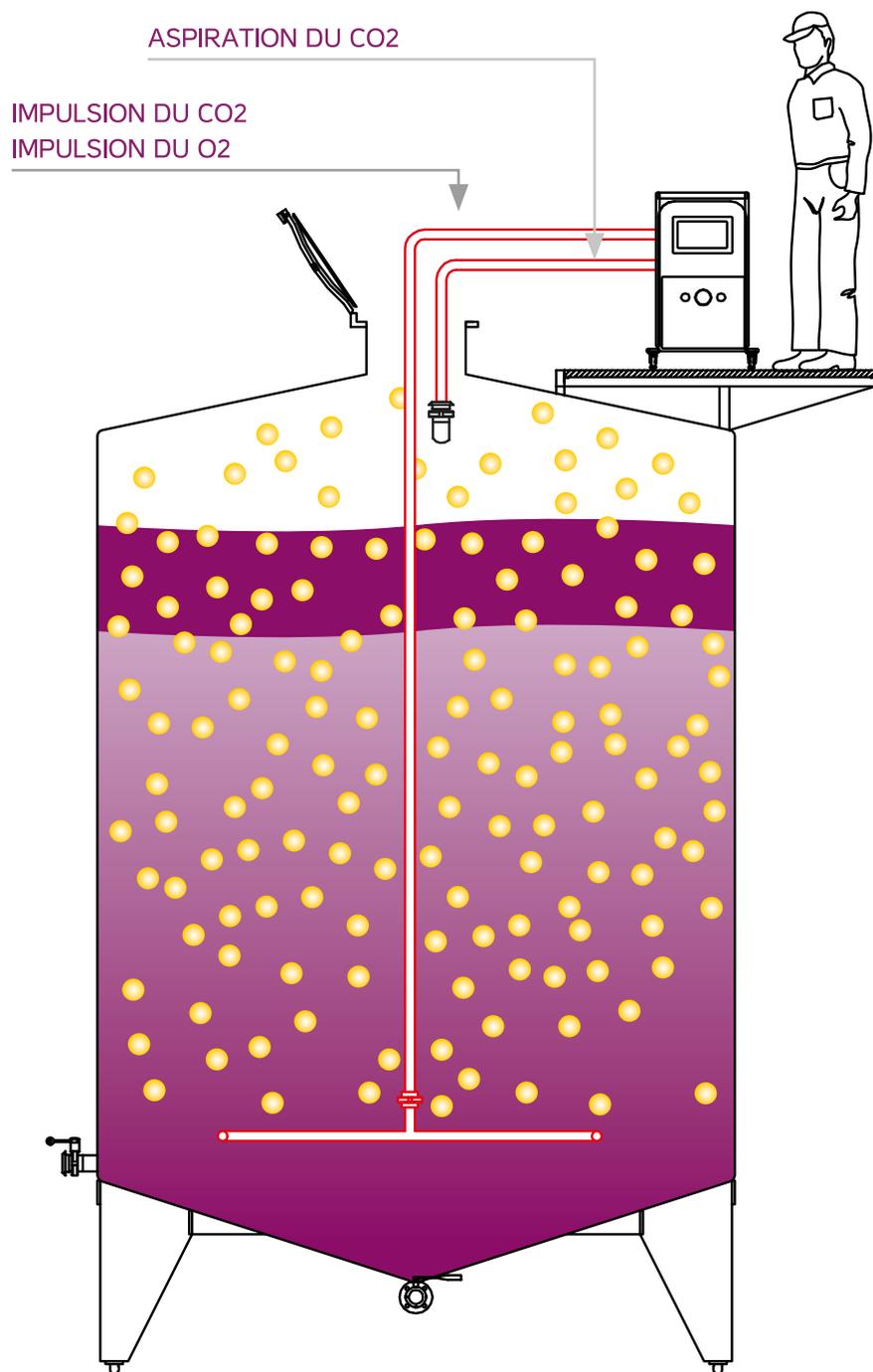


OSIRIS

SYSTEM

Le meilleur allié de l'équipe oenologique de sa cave

www.osirisforwine.com



Son caractère versatile lui permet de s'adapter à n'importe quel cuve



L'équipe est portable i léger pour l'utiliser dans tous les cuves de la cave.

Il n'a pas besoin d'une installation et une modification des cuves.

Un système de valeur ajoutée à son processus de fermentation

Le système OSIRIS est le meilleur allié de l'équipe œnologique de sa cave. Son caractère versatile lui permet de s'adapter au processus de fermentation, en apportant une extraction efficace des composants du raisin, en obtenant une qualité supérieure.

Des avantages du système OSIRIS

- ⊙ Homogenization de tout le contenu et de la température.
- ⊙ Sans pertes des arômes.
- ⊙ Une extraction maximale des composants du raisin et des matières colorants.
- ⊙ Obtient vins plus aromatiques, avec plus de couleur, préparés pour une vie plus longue.
- ⊙ Efficace. Avec une consommation énergétique minimale, un débit de CO₂ capable de déplacer tout le contenu, et générer un mouvement du liquide supérieur à 10.000 l/min.
- ⊙ Écologique. Il profite son propre CO₂.
- ⊙ Utilisable dans n'importe quel type de cuve; béton, inoxydable, bois ...
- ⊙ La possibilité de macrooxygéner.
- ⊙ L'entretien est minimal.
- ⊙ Bas un prix d'investissement, amortissable dans moins d'un an.
- ⊙ Capable de déplacer une cuve de 20.000 l dans 2 minutes.



Une rupture homogène du chapeau flottant

Osisris lui offre la possibilité de déplacer et de mélanger tout le contenu de la cuve, ainsi que casser le chapeau flottant de forme rapide et homogène.



Une extraction maximale des composants du raisin

Avec le système OSIRIS nous obtenons des vins plus aromatiques, avec plus couleur et par conséquent préparés à une vie plus longue. Osisris ne pompe pas de liquide. C'est le propre gaz carbonique celui que nous utilisons pour mélanger la cuve.





Une qualité de fabrication

L'équipe OSIRIS est fabriquée avec acier inoxydable de qualité alimentaire. Il dispose d'un certificat CE. Il n'a pas de polluant et il possède toutes les sécurités pour son fonctionnement.



OSIRIS
SYSTEM



OSIRIS

SYSTEM

Maquinas y Herramientas La Rioja, S.L.

Avda. de Aragón, 12.
26006 Logroño. La Rioja.
Tfno.: 941 271 540
Fax: 941 271 539
info@osirisforwine.com
www.osirisforwine.com

