

6.

Cellar Mate

Robot para la preparación de productos enológicos



**Una perfecta preparación de los productos sin desechos:
una mayor eficiencia a menor costo**



Descripción del equipo

- 1 Depósito termorregulado,
 - 1 Agitador motorizado con varias herramientas según el tipo de producto.
- Una unidad de control y supervisión de los protocolos.

El usuario deberá indicar:	El Cellar Mate realiza:
1.El producto a preparar.	
2. El lote y el volumen de vino a tratar.	El cálculo del volumen de agua, del mosto/vino que hay que introducir en el depósito.
3. Dosis que debe aplicarse.	El cálculo de la cantidad de producto que introducir en el depósito. El protocolo ideal para la preparación del producto. Registro de los datos para la trazabilidad de los productos utilizados.

VENTAJAS:

Depósito de acero inoxidable esterilizable.
Se desplaza con facilidad gracias a su carrito en dotación.

Control de la temperatura para:
✓ Facilitar la solubilización del producto;
✓ Mantener la biomasa en las mejores condiciones fisiológicas.

Autoregula la intensidad de mezclado en función de:

- ✓ La solubilidad del producto;
- ✓ La fragilidad de la biomasa

Permite evitar errores de dosificación o de conversión.

Facilita la actualización de la trazabilidad.

El sistema tiene en dotación protocolos listos y personalizables para la rehidratación de las levaduras, la preparación de bacterias, taninos, gelatinas, ácido tartárico, ácido ascórbico, ácido sórbico, goma arábiga, etc

