

Alcryo Vortex 10

Bron: Simei Innovation-awards



Deze lange stapel slangen is het apparaat van Liquid Air en Siprem om in het veld geoogst fruit af te koelen tot het beginniveau van de fermentatie. Most wordt door de slang geleid, waarbij vloeibare stikstof (-320 o F) wordt toegevoegd aan de most die door de slang gaat. Het gas zet uit en verplaatst de most door de lijn, terwijl het de most ook afkoelt tot de gewenste temperatuur voor het starten van de fermentatie. Er zijn zes stations waar stikstof de stroom kan binnenkomen.

Omdat de bron van stikstof afkomstig is van een druktank op de pers, verlaagt het persen met deze stikstof tijdens de expansie de temperatuur in de pers, waardoor de most enigszins wordt afgekoeld.

Ze hebben sproeiers ontworpen op de interne kanalen die de sapafvoer naar de externe opvangbak versnellen. Hun systeem hoeft de stikstof niet te recyclen, het wordt altijd op aanvraag geproduceerd en met een zuiverheid van meer dan 99%.

<https://www.siprem.it/en/alcryo-vortex-10-gets-new-technology-award-sime2024/>