



Carbofresh® 碳化保鲜仪

实现葡萄酒中的完美碳化

二氧化碳被认为是葡萄酒（啤酒或软饮料）中提神和影响口感的主要成分之一。碳化水平的有效调整（白葡萄酒和玫瑰葡萄酒的碳化，或红葡萄酒的二氧化碳还原）是调整和生产最佳葡萄酒质量的重要工艺步骤。

白葡萄酒和玫瑰葡萄酒的质量改进

独特的二氧化碳细泡渗入技术，使葡萄酒口感清新、流动轻盈。即使大量高密的葡萄酒，也能提高香气。微量的二氧化碳泡沫使白葡萄酒和玫瑰葡萄酒更加新鲜、提神、芳香。

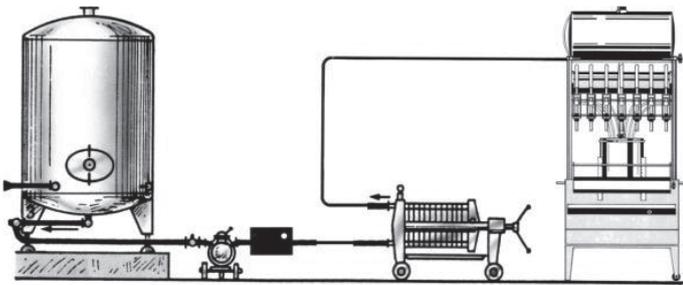
红葡萄酒的去碳化和二氧化碳调整

设备可以去除红葡萄酒中过量和不稳定的二氧化碳，不使用二氧化碳，而是使用纯氮气。Carbofresh®碳化保鲜仪可以轻松调整葡萄酒中二氧化碳的最佳含量。葡萄酒仅需简单地通过系统，并在转换减压后进入酒罐。

设备纯气动驱动，无需任何电源供应。所需二氧化碳的浓度可以直接在设备中设置。如果葡萄酒的流量低于最小流量，设备会自动停用。当葡萄酒流量增加时，碳化会再次被激活。

设备操作

循环泵（不随附）推动葡萄酒通过内置的文式管喷射器，添加所需量的二氧化碳。二氧化碳泡沫在下落阶段混合溶解。



设备优势

- 快速的投资回报
- 维护要求低
- 确保葡萄酒产品质量的高准确性和一致性
- 易于安装和操作
- 没有电气连接或控制模块
- 高效率
- 自动激活/停用

技术参数

流速： (取决于喷射器尺寸)	1.000 - 30.000 升/小时 (265 - 7833 加仑/小时)
二氧化碳浓度： (连续可变，取决于温度)	0-1.8 g/l / 0-0.8 vol
所需的循环泵压力：	≥ 6 bar / 87 PSI
最大工作压力：	7 bar / 102 PSI
二氧化碳供应压力：	7 bar / 102 PSI
尺寸 (LxHxD)	300 x 160 x 100mm 11.8 x 6.3 x 3.9 inch
压力损失：	大约 0.7 - 2.0 巴 (10 - 29 psi)

Industrial Physics 工业物理

电话：400 821 0694

邮箱：info.china@industrialphysics.com

网址：www.industrialphysics.cn

www.industrialphysics.com

