



# ΡυθμίζειτορΗ!!!

**MMpH MASTERMIND®** pH

Ρυθμίζει το pH και την οξύτητα του οίνου/γλεύκους  
με άμεσο πέρασμα από κατιονικές ρητίνες



**Technovin Καρδάτου**

ΣΤΗΝ ΚΟΨΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 1987.  
**ΤΡΙΑΝΤΑ ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ** ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ, ΑΝΑΛΟΓΙΣΜΑ  
& ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΝ ΚΑΘΕ ΣΤΑΔΙΟ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΥΓΡΩΝ

**Διαθέσιμα μοντέλα ΜΜρΗ 200, ΜΜρΗ 500, ΜΜρΗ 1000**



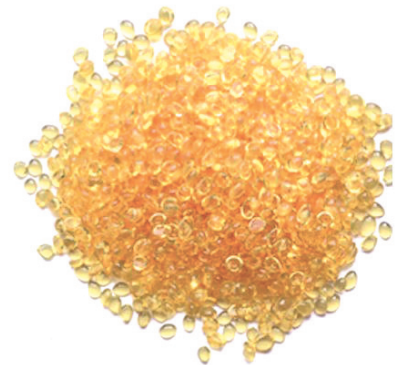
| ΟΓΚΟΣ ΡΗΤΙΝΩΝ | ΟΓΚΟΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ | ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΡΟΗΣ | ΜΕΓΙΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ | ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗΣ ΡΗΤΙΝΩΝ |
|---------------|-------------------------------|---------------|------------------------------|------------------------------|
| [L]           | [L]                           | [L/h]         | [min]                        | [min]                        |
| 200           | 4.000-6.000                   | 2.000         | 240                          | 75                           |
| 500           | 10.000-15.000                 | 5.000         | 240                          | 90                           |
| 1.000         | 20.000-30.000                 | 10.000        | 300                          | 90                           |

Όλα τα μοντέλα είναι επεκτάσιμα και μπορούν να ανταποκριθούν στις ανάγκες κάθε οινοποιείου.



**Χαρακτηριστικά ΜΜρΗ**

- \* Υλικά κολώνας ρητινών από fiberglass με υψηλή ανθεκτικότητα στη διάβρωση
- \* Πλήρως αυτόματη και εύκολη διαχείριση όλων των σταδίων (λειτουργία, αναγέννηση, πλύσιμο)
- \* “2B” επεκτασιμότητα για εναλλαγή μεταξύ ερυθρού/λευκού οίνου
- \* Αυτόματος μηχανισμός εξουδετέρωσης των εκρών του πλυσίματος

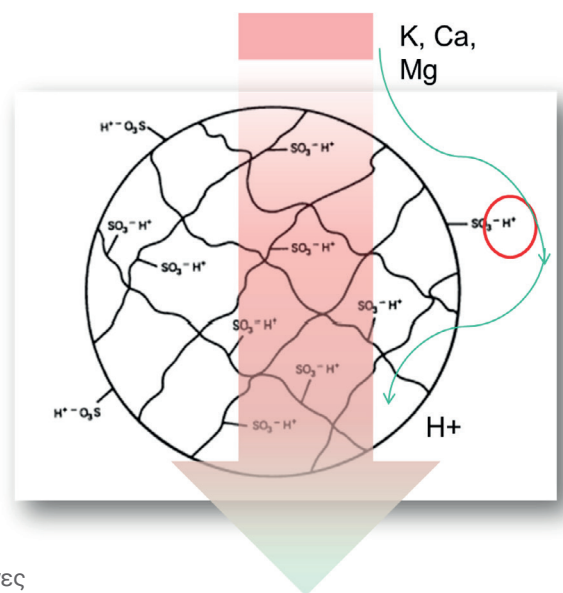


**Κατιονική ρητίνη**



**Πλεονεκτήματα ΜΜρΗ**

- \* Αποτελεσματική, ποιοτική και πολύ χαμηλού κόστους κατεργασία για την αύξηση της οξύτητας
- \* Γρήγορη και αποτελεσματική ρύθμιση της οξύτητας στο γλεύκος για “καθαρότερες” ζυμώσεις
- \* Μείωση του pH > καλύτερη διαχείριση του SO<sub>2</sub>  
Απομάκρυνση K<sup>+</sup> και Ca<sup>+</sup> > τρυγική σταθεροποίηση
- \* Πλήρως πιστοποιημένη συσκευή σύμφωνα με το πρότυπο UNI EN 1672-2 για την ασφάλεια και την υγιεινή
- \* Πλήρης και αυτόματη εξουδετέρωση του νερού πλυσίματος, ώστε να μπορεί να απορριφθεί με ασφάλεια, τηρώντας τις προδιαγραφές σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία



**Η αρχή της διαδικασίας και λειτουργίας των κατιονικών ρητινών**



**Νομοθετικό πλαίσιο χρήσης κατιονικών ρητινών**

Η χρήση των κατιονικών ρητινών ανήκει στις επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές, όπως αυτές αναφέρονται αναλυτικά :

A. Για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων σύμφωνα με:

- Ε.Ε. κανονισμός 1935/2004
- Ε.Ε. κανονισμός 68/2022
- κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (OENO 447-2011)

B. Για την αύξηση της οξύτητας σε γλεύκη και οίνους σύμφωνα με:

- Ε.Ε. κανονισμός 1935/2004
- Ε.Ε. κανονισμός 1308/2013
- Ε.Ε. κανονισμός 68/2022
- κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (OENO 442-2012 σε γλεύκη και OENO 443-2012 σε οίνους, αντίστοιχα)

