

# ENO TURBO WINE

TECNOLOGIA PREMIUM PARA REMONTAGEM



# ENO TURBO WINE

## TECNOLOGIA PREMIUM PARA REMONTAGEM

ENO TURBO WINE é um sistema de remontagem para vinhos tintos, portátil, prático, muito simples e amigável ao bagaço. Utiliza o mesmo CO<sub>2</sub> da fermentação para realizar remontagens fechadas em menos de 5 minutos, garantindo quebrar 100% o chapéu de bagaço.

Requer apenas 1 operador, não utiliza bombas, mangueiras ou tinas.

É monofásico, garantindo máxima economia de energia



### PRODUTIVIDADE

ECONOMIA DE TEMPO  
DA VINÍCOLA

### EFICIÊNCIA

ECONOMIA NO CONSUMO  
DA ENERGIA

### PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

ECONOMIA NO CONSUMO  
DA ÁGUA

Ao contrário de uma remontagem tradicional, ENO TURBO WINE atua a partir do interior do chapéu (massa sólida), injetando gases (CO<sub>2</sub> e/ou ar) através de uma lança de aço inoxidável submersa na massa.

É um sistema compacto, facilmente transportável e operável por uma única pessoa através de PLC. Possui conexão monofásica.

É ideal para vinícolas que buscam eficiência, precisão e cuidado como perfil sensorial do vinho, integrando tecnologia limpa com mínima intervenção mecânica.

ENO TURBO WINE proporciona benefícios significativos em diversas áreas.

## FUNCIONALIDADE DO PROCESSO

### DESCOMPACTAÇÃO TOTAL

Fragmentação completa do chapéu em minutos, sem bombas nem agitação mecânica.

### EXTRAÇÃO UNIFORME

Maior homogeneidade na extração de compostos fenólicos.

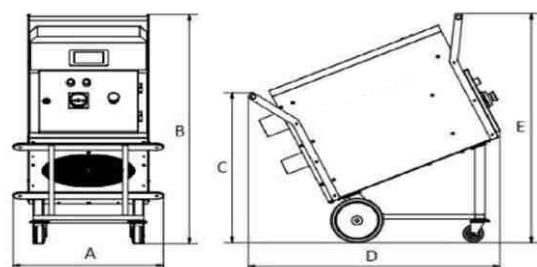
### MÍNIMA INTERVENÇÃO

Tecnologia limpa, sem utilização de bombas e com baixo consumo de energia.

### CONTROLE DE GASES

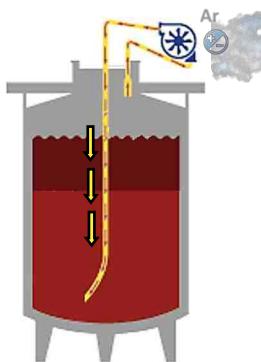
Opção deinertização ou oxigenação controlada conforme a necessidade.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

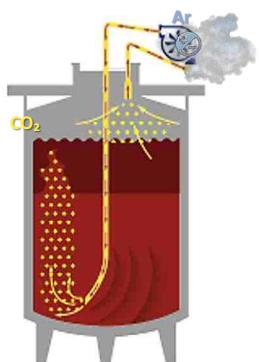


Modelo	TW-2	TW-4
Potência (kW)	2,9	5,5
Voltagem (V)	380 VCA 50-60Hz	380 VCA 50-60Hz
Consumo (A)	13A (220VCA 50-56Hz)	25A (220VCA 50-56Hz)
Vazão (L/Min)	3500	7000
Peso Bruto (Kg)	48,30	77,20
Dimensões (mm)	A: 465 B: 950 C: 715 D: 875 E: 950	A: 570 B: 1038 C: 740 D: 1050 E: 1038
Nível de ruído (dB)	< 80A	< 80A

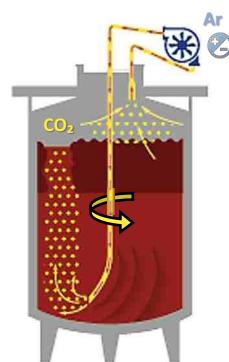
## FORMA DE USO



O equipamento é colocado junto à boca do tanque de fermentação, o aspirador é fixado no interior e a lança é introduzida atravessando o chapéu. Ajusta-se o tempo de funcionamento de 1 a 5 minutos e regula-se a válvula de entrada de ar em 0, 30 ou 100%, conforme desejado.



O equipamento é acionado. A ebulição a frio produzida pelo gás aspirado sai pelo bico da lança e começa a subir a partir do fundo do tanque, fragmentando gradualmente o chapéu pela ação das bolhas até a sua completa ruptura.



O operador guia a lança para os lados afim de descompactar toda a superfície do chapéu e, assim, homogeneizá-lo completamente com o mosto. Repetir o ciclo automático de funcionamento de 1 a 5 minutos, caso seja necessário, até a completa homogeneização.



### MAIOR EXTRAÇÃO

Mais cor e polifenóis sem deteriorização mecânica do chapéu.



### PRESERVAÇÃO SENSORIAL

Evita oxidação e a deterioração de aromas sensíveis.

## BENEFÍCIOS

### ENO TURBO WINE

### HOMOGENIZAÇÃO TÉRMICA

Melhora a eficiência da refrigeração e o controle da fermentação.



### CONTROLE DE GASES

Reduz o risco de contaminação cruzada ao limitar a manipulação externa.



## VANTAGENS



### Economia de Tempo

Operação de remontagem em menos de 10 minutos por tanque, em comparação com 1 a 2 horas nos sistemas convencionais. Reduz o tempo de fermentação em 24 a 48 horas. Dezenas ou até centenas de horas economizadas por safra.



### Redução de Custos

Operável por uma única pessoa, eliminando o uso de bombas e mangueiras, resultando em menor geração de borras e economia de energia devido ao baixo consumo.



### Uso Racional da Água

Mínimo consumo de água, usada apenas para a limpeza da lança antes de mudar de cuba, evitando lavar pisos, passarelas e tanques.



### Aproveitamento de Gases

Utiliza o CO<sub>2</sub> gerado pela própria fermentação, reduzindo a necessidade de fornecimento externo.



### Menor Carga Poluente

Evita o uso de bombas, tubulações, mangueiras e dornas que exigem limpeza química intensiva.

## **Empresas do Grupo:**



Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY



Brignoles - FRANCE



**ENOVENETA | BRASIL**  
Caxias do Sul - RS – BRASIL  
Rua João Antonio Covolan, 136 - Cep 95030-410  
Fone: +55 (54) 3226.5068  
Whatsapp: +55 (54) 99640.6486  
[enobrasil@enobrasil.com.br](mailto:enobrasil@enobrasil.com.br)  
[www.enobrasil.com.br](http://www.enobrasil.com.br)  
[www.prosleeve.com.br](http://www.prosleeve.com.br)

