

OVOÏD

DATA:	06/03/2023
REVISÃO:	01



A Gama OVOÏD



Os tanques de polietileno **OVOÏD** estão consolidados como uma solução técnica, para o estágio dos vinhos, cada vez **mais competitiva e económica. Otimizando a micro-oxigenação e o trabalho natural sobre as borras finas.**

FT. 23OV01547/23OV08S47/23OV03S47/23OV05S47/23OV02S47/23OV07S47/23OV04S47/23OV06S47/00/0423



OVOÏD



SAS é a marca criada para projetar e fabricar produtos para que possa produzir os seus vinhos de forma sustentável e racional.

Smart Aging Systems inclui:

OVOÏD:

2 permeabilidades:

OVOÏD SOFT: com um aporte de oxigénio de 11 a 13 mg/L/ano, equivalente a barricas de 4 a 5 vinhos.

OVOÏD POWER: com um aporte de oxigénio de 15 a 17 mg/L/ano, equivalente a barricas de 1 a 2 vinhos.



Micro-oxigenação sobre controle:

A característica fundamental do OVOÏD® é garantir uma micro-oxigenação natural ao mesmo ritmo que a dos barris. Esta micro-oxigenação poderia ser descrita como "nano-oxigenação", pois fornece o oxigênio na forma de oxigênio molecular através de poros nanométricos das paredes dos nossos tanques.

OVOÏD

A mistura natural das borras:

A forma de ovo dos nossos depósitos, favorece a mistura natural das borras finas acentuando os movimentos de convecção causados por diferenças de pressão ou temperatura. Esses efeitos foram validados pela Celsius, especialista em modelagem de dinâmica de fluidos.

De acordo com a Celsius: *"As dimensões do tanque OVOÏD® são ideais para permitir a mistura de borras naturais a partir do momento em que há um gradiente de temperatura de 3°C"*.



OXOÏD:

Permite realizar testes enológicos e de maturação em lotes de 75 litros com micro-oxigenação calibrada.

SmartWood:

Para otimizar o aporte da madeira, sem perturbar os movimentos de convecção.

