

# Mélangeur OENOMIX® - Oenologique


**FABRIQUÉ  
EN FRANCE**


Réf.

MTOE

## Description

Le mélangeur OENOMIX® est un équipement de pointe spécialement conçu pour répondre aux besoins des professionnels du secteur vinicole. Il garantit un mélange homogène et précis des additifs, agents clarifiants, du sucre lors des actions de chaptalisation et des autres produits œnologiques, tout en respectant les normes strictes de qualité et de sécurité alimentaire.

Idéal pour les caves, laboratoires œnologiques et domaines viticoles, cet outil optimise les processus de vinification et assure une parfaite intégration des produits dans le vin ou le moût.

## Caractéristiques techniques

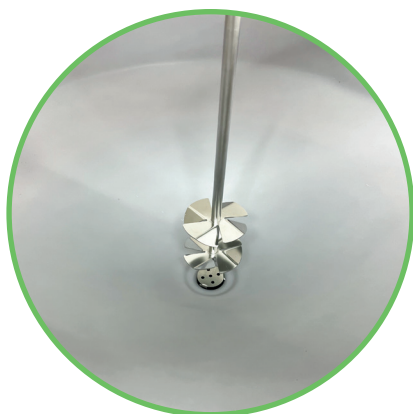
- Capacité de la cuve : 250 litres utiles, avec 4 roulettes dont 2 avec frein
- Dimensions : hauteur de travail 118 cm, largeur de la cuve 88 cm
- Matériau : Cuve en plastique alimentaire avec des raccords inox 316 pour une résistance optimale à la corrosion et un nettoyage facile
- Raccords d'entrée et de sortie en Macon 50
- Système d'agitation : Agitateur hélicoïdal ou à pâles (option) avec vitesse variable (de 0 à 1350 tours /min) pour un mélange homogène et sans altération des propriétés organoleptiques du vin
- Compatibilité : Convient pour tous types de produits œnologiques (liquides, poudres, solutions)

## Points forts

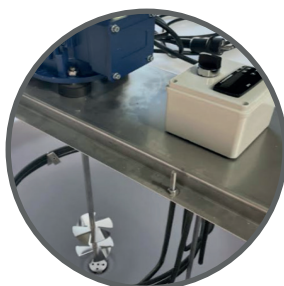
- Homogénéité parfaite : Assure une dispersion uniforme des additifs pour une efficacité optimale.
- Gain de temps : Réduit les temps de préparation grâce à son fonctionnement automatisé.
- Polyvalence : Adapté à toutes les étapes du processus œnologique (clarification, stabilisation, enrichissement).
- Respect du produit : Conserve les qualités organoleptiques et aromatiques du vin grâce à un mélange doux et contrôlé.
- Durabilité : Matériaux robustes et conception fiable pour une utilisation intensive sur le long terme

## Applications principales

- Incorporation d'agents clarifiants (bentonite, gélatine, etc.).
- Mélange d'enzymes ou de levures avant fermentation.
- Ajout d'acide tartrique ou d'autres stabilisants.
- Préparation de solutions sulfiteuses ou d'autres traitements spécifique



OPTION CANNE CHAUFFANTE



TABLETTE

