

DTMA

DELLA TOFFOLA MACERATION ACCELERATOR

DTMA è una tecnologia che permette di ridurre i tempi di macerazione e di ottenere una pressatura anticipata, con una estrazione ottimizzata di materiali fenolici.

DTMA è un acceleratore di macerazione basato su un principio che viene naturalmente ricercato durante la fase di macerazione: l'aumento della superficie di contatto delle bucce, in modo da ottimizzare l'estrazione delle componenti fenoliche e degli antociani.

Una macchina che permette una migliore e più rapida macerazione.

La pressatura anticipata, riduce il tempo di utilizzo dei serbatoi di vino rosso incrementando significativamente i volumi di produzione.



DTMA 100: portata da 8 a 12 tonnellate/ora



PIGIA-DIRASPATRICE (+POMPA)



DTMA
DELLA TOFFOLA MACERATION ACCELERATOR



VINIFICATORE

**Riduzione fino al 50%
Dei tempi di macerazione**

**Miglioramento della
struttura e del profilo
organolettico dei vini**

DTMA

DELLA TOFFOLA MACERATION ACCELERATOR



- ✓ Riduzione fino al 50% dei tempi di macerazione
- ✓ Eccellente estrazione di polifenoli e antociani
- ✓ Ottimizzazione dei volumi di produzione dei vini rossi
- ✓ Garantisce alta qualità organolettica
- ✓ Assicura una grande velocità della fermentazione
- ✓ Facile da installare, dotato di touch screen e controlli intuitivi



Dopo 12 ore

Dopo 0 ore



Dopo 36 ore

Dopo 24 ore

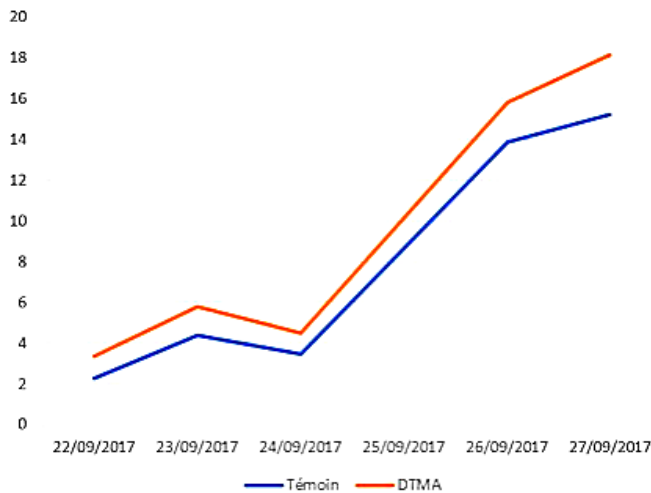


Dopo 60 ore

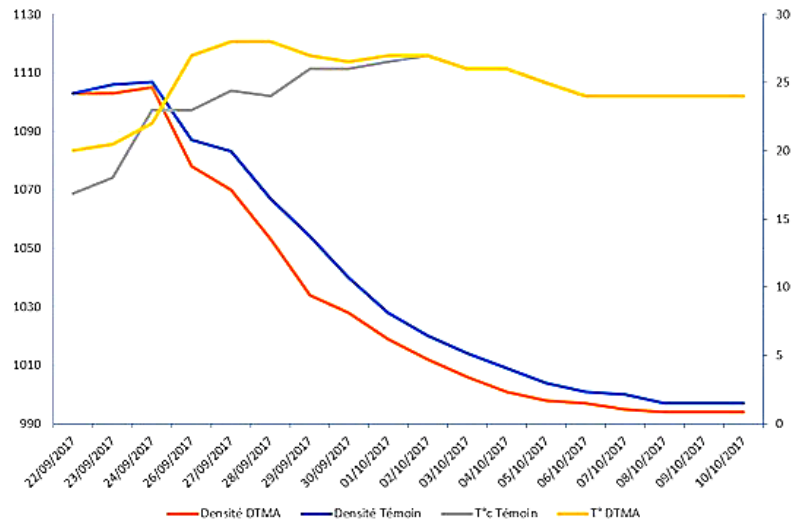
Dopo 48 ore

Campioni di prodotto in macerazione presso Château Coupe Roses (Francia). Il campione di destra è trattato con DTMA. Notare l'aumento di intensità del colore.

Variazione dell'intensità del colore durante la fermentazione



Variazione di densità e temperatura dei campioni DTMA e di controllo durante la fermentazione



Grafici che comparano la variazione di intensità di colore, densità e temperatura di prodotto in macerazione. A confronto un campione trattato con DTMA con un campione di controllo non trattato.