

CRYONOMIC® Produttore europeo n° 1 nelle attrezzature per il ghiaccio secco  
Garanzia di soddisfazione totale

## Ghiaccio secco per la vinificazione Macerazione Carbonica

Il **ghiaccio secco** è la forma solida della CO<sub>2</sub> (anidride carbonica) ed è prodotta dalla CO<sub>2</sub> recuperata (riciclaggio), ha una bassa e costante temperatura di -79°C. CO<sub>2</sub> e ghiaccio secco sono disponibili in qualità alimentare.

Pellet di ghiaccio secco (diametro 3, 10 o 16 mm) sono la **soluzione più pratica e semplice** per raffreddare la raccolta dei contenitori, le presse, i serbatoi di stoccaggio e macerazione, per l'inertizzazione, produzione birra, ...

Il **ghiaccio secco** non contiene acqua e sublima completamente (evapora nell'aria)



**Ogni enologo può produrre il proprio ghiaccio secco per averlo direttamente disponibile, quando e dove ne ha bisogno.**

Le macchine per la produzione di ghiaccio secco CRYONOMIC® CIP 5 ti consentono di produrre ghiaccio secco in modo rapido ed efficiente (produzione di 35 kg/h, 80 kg/h, 160 kg/h e 300 kg/h). Il CIP5S è particolarmente adatto per i produttori di vino. Puoi scegliere di produrre pellet più piccoli (diametro: 3 mm, più facile da mescolare) o più grandi (diametro 10 o 16 mm).



### Dosaggio consigliato per il ghiaccio secco:

*Vendemmia in raffreddamento:* 1,3 kg di Ghiaccio secco per 100 kg di uva, per abbassare la temperatura di 1°C.

*Inertizzazione:* 2 kg di ghiaccio secco generano 1 m<sup>3</sup> di anidride carbonica.

*Controllo della temperatura durante la fermentazione:* 0,6 kg di ghiaccio secco per 1 hl, abbassa la temperatura di 1°C.

CRYONOMIC® ha una rete mondiale.  
Contattate il vostro rivenditore per qualsiasi informazione:

Ikaros SRL  
Via Palmiro Togliatti n°19  
47922 Viserba di Rimini  
tel. 0541 - 27509  
info@ikaros.it - www.ikaros.it

Printed in Belgium - CRY-APP-IT-2203