

## Droogijs voor het maken van wijn (Carbonic Maceration)

**Droogijs** is de vaste vorm van CO<sub>2</sub> (koolstofdioxide) en wordt geproduceerd van herbruikte CO<sub>2</sub> (recycling), en heeft een constante lage temperatuur van -79°C. CO<sub>2</sub> en droogijs zijn verkrijgbaar in voedselkwaliteit.

Droogijsspellets (3 mm diameter) of droogijs sticks (10 of 16 mm diameter) zijn de meest **praktische en eenvoudige oplossingen** voor koelingoogst containers, persen, opslag- en maceratietanks, inertie, wijn dekens, brouwen, ...

**Droogijs** bevat geen water en sublimeert volledig (opgenomen in de lucht)



**Elke wijnmaker kan zijn eigen droogijs produceren om het meteen beschikbaar te hebben, wanneer en waar hij het nodig heeft.**

De CRYONOMIC® CIP 5 droogijsproductiemachines staan u toe om snel en efficiënt droogijs te produceren (output van 35 kg/h, 80 kg/h, 160 kg/h en 300 kg/h). De **CIP5S** is uiterst geschikt voor wijnmakers. U kan kiezen om kleine pellets te produceren (diameter: 3 mm, gemakkelijker om te mixen) of sticks (diameter 10 of 16 mm).



### Aanbevolen droogijs hoeveelheden:

*Koeling oogst:* 1.3 kg droogijs per 100 kg druiven om de temperatuur laag te houden bij 1°C.

*Inertie:* 2 kg droogijs genereert 1 m<sup>3</sup> koolstofdioxide gas.

*Temperatuurregeling tijdens fermentatie:* 0.6 kg droogijs per 1 hl moet de temperatuur verlagen tot 1°C.

CRYONOMIC® heeft een wereldwijd netwerk.  
Contacteer uw verdeler voor extra informatie: