



PARSEC

LEADER IN ENOLOGICAL AUTOMATION

EVO 1000

SÉCURISE LA FRAICHEUR DES VINS *DU PRESOIR À LA MISE EN BOUTEILLES*



AJUSTE LES GAZ DISSOUS

O₂ | CO₂

POLYVALENT | RAPIDE | AUTONOME | ÉCONOMIQUE

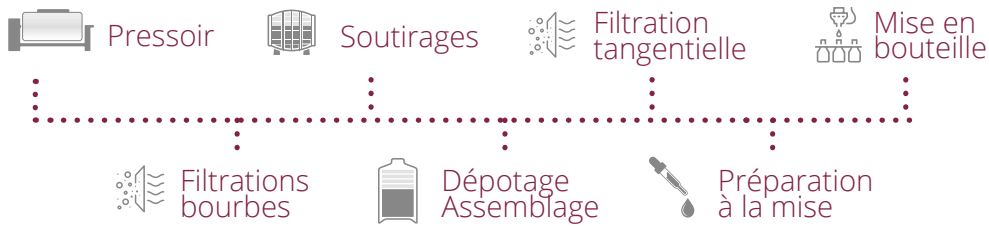
L'UNIQUE
NEW
EVO 1000 HQ
JUSQU'À 880 hl/m



LE COURAGE DE L'INNOVATION EN ŒNOLOGIE

WWW.PARSECSRL.NET

L'O₂ dissous maîtrisée à chaque étape



Surpasse les systèmes à membranes

Désoxygène les vins clairs et les moûts turbides et sucrés.

Afin de conserver toute la fraîcheur et une couleur vive à vos vins blancs et rosés, il est essentiel de maîtriser l'O₂ dissous dès le pressoir et jusqu'à la mise en bouteille.

Votre outil indispensable pour atteindre vos objectifs qualitatifs.

POUR RÉDUIRE LE
SULFITAGE DES VINS



Plus économique et polyvalent

Matériel en contact du vin en inox alimentaire (*résistant et durable*)

Désoxygénation rapide

Mise en place simple

Carbonication de qualité

Insensible aux variations de pressions partielles

Stérilisable à haute température, à la vapeur et chimiquement

Élimination composants volatils indésirables



Retours sur investissements

- € Qualité/fraîcheur des vins
- € Economie de main d'œuvre
- € Economie de gaz
- € Aucun entretien
- € Aucun consommable

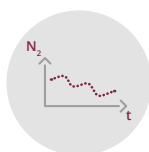
Désoxygénation rapide et autonome avec sa sonde LDO

en ligne

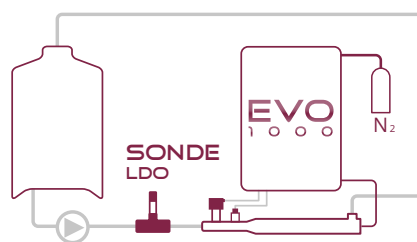


Mode AUTO-COMPENSATION

Adapte automatiquement la dose d'N₂ pour désoxygéner les vins jusqu'à la consigne

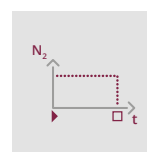


en circuit fermé



Mode AUTO-STOP

Arrête automatiquement l'injection et la pompe quand le vin est traité



Désoxygénation
complète et
rapide sans
reloger les vins,
une exclusivité
de la technologie
EVO 1000

Réduction de l'O₂ dissous -96%

Enrichissement en CO₂ 12g/l

L'EVO 1000 ajuste le CO₂ dissous

Parfait pour la mise en bouteille :

Préparation à la mise, en circuit fermé :

- ⚙ Décarbonation et désoxygénation simultanées des vins
- ⚙ Gazéification des vins effervescents (jusqu'à 12 g/l)

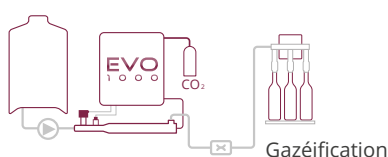
Durant la mise en bouteille

- ⚙ Rafratchissement des vins blancs et rosés (+100 à 800 mg/l)
- ⚙ Saturation des vins perlants à P_{atm} (2,1 à 2,3 g/l)



Le CO₂ est
le sel du vin

Protection contre les oxygénations durant tous les mouvements et traitements



L'UNIQUE
NEW
EVO 1000 HQ
JUSQU'À 880 hl/h

EVO 1000

La garantie fraîcheur pour
tous vos vins



EVO 1000 Dual

Deux fois plus polyvalent



EVO 1000 HQ

Haut débit pour expédier et
recevoir vos vins en sécurité



Fiche technique

EVO
1000

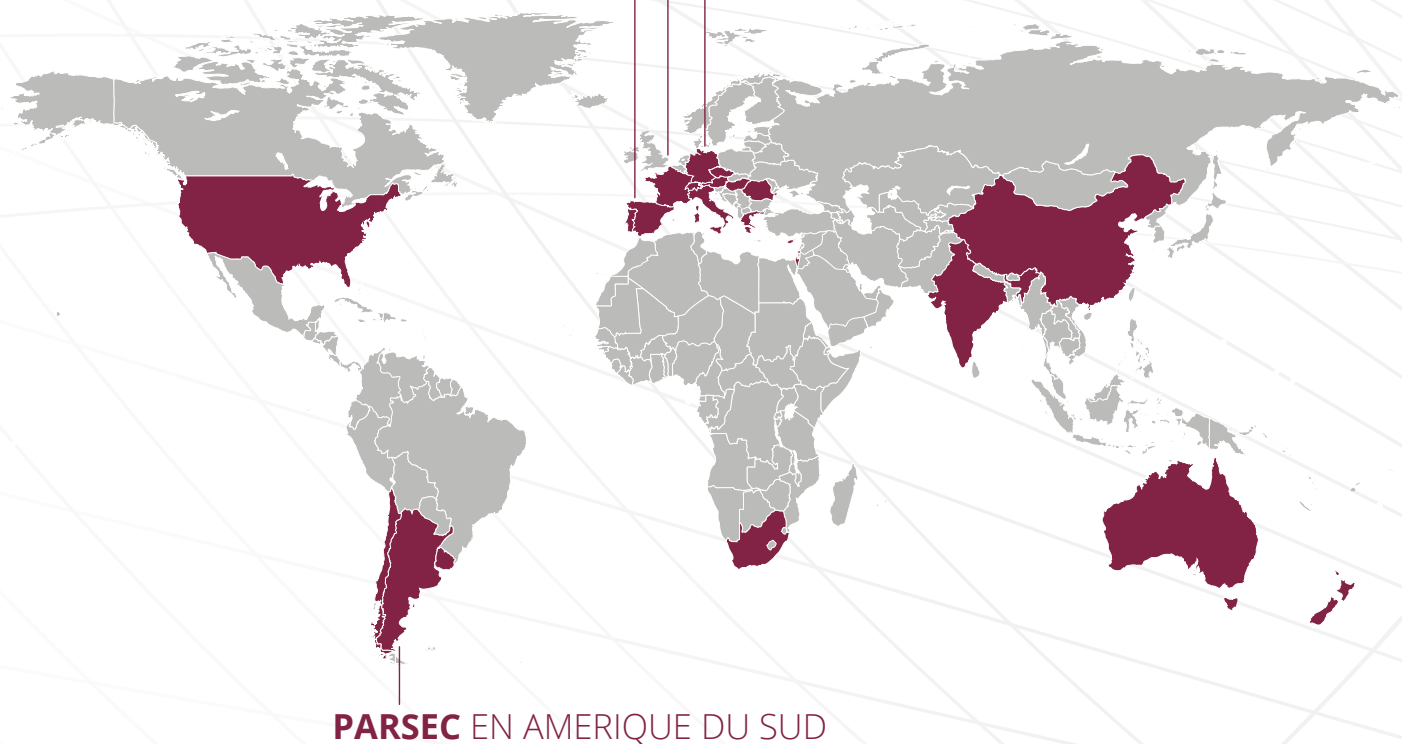
Caractéristiques techniques	EVO 1000	EVO 1000 DUAL	EVO 1000 HQ
Plage de débits	10 à 140 hl/h	20 à 280 hl/h	60 à 880 hl/h
Plage de dosage	0.1 à 9 g/l	0,1 à 9 g/l	-
Dosage maximal de CO ₂	18 kg/h	36 kg/h	280 kg/h
Dosage maximal de N ₂	11,5 kg/h	23 kg/h	180 kg/h
Asservissement ext. par filtre, tireuse, CIP, etc.	Par contact sec sur connecteur		
Asservissement int. de la pompe (AutoStop)	Contact Sec ou en option coffret Prise 380 V		
Certifications	CE, Alimentaire		
Raccords vinaires (DIN, CLAMP)	DN 50	DN 80	DN100
Alimentation électrique (V)	110/220/400 V – 60 W		



PARSEC EN FRANCE

PARSEC EN ESPAGNE

PARSEC EN ITALIE



PARSEC EN AMERIQUE DU SUD

Italie

Parsec srl Via Tevere 54, Sesto Fiorentino 50019 Firenze Tel +39 055 310533
www.parsecsrl.net | sales@parsecsrl.net

France

Parsec srl
Technopôle Montesquieu
1 Allée J Rostand
33650 MARTILLAC
Tel +33 (0) 5 56 93 26 41
parsecfrance@parsecsrl.net

Espagne

Parsec Enología SL
Parque Empresarial Campollano
Calle "B", n. 118
02007 Albacete, España
sales@parsecsrl.net

Amérique du Sud

Parsec Sudamerica SAS
Anchorena 1540
M5507 Luján de Cuyo
Mendoza, Argentina
sales@parsecsrl.net