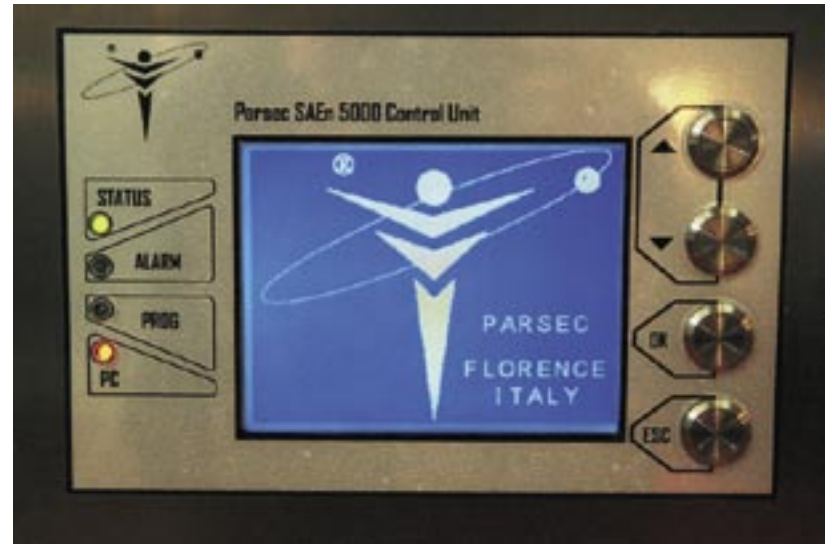
Guida ai **micro-ossigenatori** della **Parsec**

Nell'intervista a Floridia, socio fondatore dell'azienda toscana, le risposte ai dubbi relativi alle macchine per la micro-ossigenazione



Cosa pensa dell'ossigenazione dei vini, è una moda o una esigenza reale?

L'ossigeno, dosato opportunamente, è ormai dimostrato essere indispensabile per una migliore e corretta fermentazione del mosto ed evoluzione del vino.

Allora come spiega la diffidenza che questo argomento ancora suscita?

Perché è altrettanto vero, come si è sempre saputo, che quantità non controllate di ossigeno possono risultare irrimediabilmente dannose. Sicuramente contribuiscono alla confusione tanti prodotti oggi sul mercato venduti come "MICRO-OSSIGENATORI" ma che in realtà non sono altro che pseudo-arieggiatori; apparecchiature realizzate e messe sul mercato all'arrembaggio, magari incorporate in vinificatori dal costo spropositato. Pompe volumetriche, tubi a effetto Venturi, aria compressa, siringhe, pistoni e altre diavolerie più o meno fantasiose dal costo trascurabile che vengono venduti come sistemi affidabili e precisi.

Cosa hanno di diverso i micro-ossigenatori della Parsec?

I micro-ossigenatori Parsec sono ancora oggi gli unici dosatori di precisione che dal 1998 garantiscono il controllo e (sottolineo) la compensazione automatica del graduale intasamento del diffusore, della variazione della pressione di ingresso, della temperatura del gas, della contropressione del serbatoio e della temperatura del vino. Pensi che in ogni dosatore Parsec sono presenti 4 valvole di precisione, 4 sensori di pressione e 5 sensori di temperatura il tutto gestito da un microprocessore dedicato. Questo ripetuto per ciascuna uscita.

Allora sono macchine complicate e costose?

Quello che conta è l'affidabilità e la semplicità d'uso. Le macchine Parsec sono studiate affinché l'utilizzatore si debba preoccupare solo di impostare volume del vino, dose di ossigeno e durata del trattamento; penserà la macchina ad operare tutti i controlli necessari in modo automatico. Per esempio quando il grado di intasamento del diffusore è tale da non poter essere più compensato la macchina segnala: "diffusore intasato". Più semplice di così?

E per quanto riguarda il costo?

Per il costo, grazie alla messa a punto nel tempo dei processi produttivi, siamo riusciti ad assorbire i notevoli aumenti delle materie prime di questi anni e quindi ad avere un prezzo invariato dal 2002. Penso che il rapporto

qualità prezzo offerto ai nostri clienti sia eccezionale.

Siete stati i primi a realizzare una macchina che dosa in mg/lt. Come mai pensate che sia così importate visto che da ml/lt a mg/lt c'è solo un fattore di proporzionalità?

Si ritorna alla risposta che le ho dato prima. Tanti pensano di poter far credere che la precisione di un micro-dosatore si possa "conquistare" affermando queste mezze verità. E' vero che esiste un fattore di proporzionalità tra mg/lt e ml/lt per un gas ma solo ad una determinata pressione e temperatura. In un micro-ossigenatore non esiste una temperatura e una pressione determinata ma tante pressioni (pressione di alimentazione, la contro-pressione del diffusore, alla pressione atmosferica, etc) e tutte queste variano continuamente per non parlare della temperatura...

Va bene, ma l'errore che si commette è sostanziale o trascurabile?

L'errore che si commette se vuole glielo dimostro con le formule...

No grazie, me lo dica a parole

Può arrivare a 200-300%. Cioè lei imposta una dose e in realtà quanto ossigeno sta dosando è un mistero. In questo condizioni capisce bene la perplessità dell'utilizzatore a cui, a volte, viene fatto credere che l'aleatorietà è dovuta alla "inafferrabile complessità del vino". Si, c'è anche quella, ma se le macchine dosassero sempre la quantità corretta forse sarebbe tutto più semplice.

Le nostre macchine invece garantiscono la precisione in qualsiasi condizione segnalando le anomalie che potrebbero compromettere la precisione del dosaggio.

Nel mondo siete conosciuti non solo per la micro-ossigenazione ma anche per il sistema integrato SAEn5000. In cosa consiste?

In effetti il nostro sistema SAEn5000 è stato il primo sistema a BUS di campo (unico cavo per tutti i controlli) studiato appositamente ed applicato al mondo enologico che permette di riunire tutte le necessità tecnologiche di una cantina in un unico impianto integrato. L'innovazione di centralizzare i vari impianti in un unico sistema e l'elasticità del SAEn5000 che permette di scegliere le opzioni desiderate per ogni singola vasca si traduce nel notevole vantaggio di economizzare sui costi delle apparecchiature e sul costo della manodopera durante la vinificazione e di registrare automaticamente tutti i dati del processo di fermentazione e di stoccaggio per una vera e completa gestione di filiera dall'uva alla bottiglia. Ogni funzione implementata è stata pensata e sviluppata appositamente per l'enologia: dal controllo temperatura multi-sonda, specifico per affinamento e per fermentazione, alla micro-ossigenazione, alla gestione di tutte le pompe di rimontaggio, follatori, sistemi di delestage, irroratori intelligenti che permettono di bagnare in modo controllato (a rottura, a bagnatura soffice, etc..) serbatoi di qualsiasi forma, etc. In pratica con il sistema SAEn5000 è possibile trasformare i propri serbatoi (nuovi o esistenti) in efficienti vinificatori evitando di dover acquistare complicati e costosi vinificatori preassemblati; tutto questo con l'ulteriore vantaggio di avere, per ogni singola funzione, il top della tecnologia garantita dalla affidabilità e dal know-how della Parsec e la possibilità di controllare la cantina da qualsiasi parte del mondo, grazie a internet. ■

ITALIA
PARSEC S.R.L.
Via Michelacci, 215 50144 Firenze
Tel. 055 310533 - Fax 055 3022597
info@parsecsrl.net - www.parsecsrl.com
FRANCIA
PARSEC S.R.L.
Centre Montesquieu
1 Allée J. Rostand - F-33651 MARTILLAC
Tel/ Fax. +33 05 56 93 26 41