SISTEMAS DE PRODUÇÃO *ON-SITE* DE AZOTO

INDÚSTRIA

Para a PRODUÇÃO DE VINHO

Nos últimos anos, o mercado mundial de vinho tem experimentado um crescimento significativo que coincidiu com uma crescente procura por produtos de excelência.

O controlo das variáveis operacionais ao longo das fases de produção, envelhecimento e engarrafamento, assume um papel fundamental para a obtenção de um produto de elevada qualidade.

Um dos elementos importantes para obter esta qualidade é a capacidade de medir e controlar a quantidade de Oxigénio que entra em contacto com o vinho. Uma quantidade excessiva de Oxigénio provoca oxidação com consequente deterioração da qualidade do produto, especialmente em termos de sabor e cor.

Até à data existem várias técnicas, aplicadas em todo o mundo, que permitem controlar o nível de Oxigénio que entra em contacto com o vinho. A técnica mais comum consiste na utilização de Azoto para remover o excesso de Oxigénio presente durante as diferentes fases de produção, tais como:

- **SATURAÇÃO DOS TANQUES DE FERMENTAÇÃO COM AZOTO;**
- **REDUÇÃO DO OXIGÉNIO EM SISTEMAS DE BOMBAGEM;**
- **LIMPEZA DE TUBAGENS COM AZOTO;**
- **INERTIZAÇÃO DO VINHO EM BARRICAS POR SOPRO DE AZOTO;**
- **INERTIZAÇÃO DAS CUBAS DE ARMAZENAMENTO;**
- **SATURAÇÃO DO GARGALO DA GARRAFA NA LINHA DE ENGARRAFAMENTO.**











MF_VINHOS_V03_OUT2026_PT



SISTEMAS DE PRODUÇÃO *ON-SITE* DE AZOTO com Tecnologia PSA

A escolha da fase de transformação na qual intervém o Azoto é da responsabilidade do produtor e/ou enólogo, muitas vezes limitado pelo custo do fornecimento do Azoto líquido ou em cilindros.

Conscientes da importância e impacto positivo da utilização do Azoto sobre a qualidade do vinho, desenvolvemos uma linha de geradores de Azoto fiáveis, eficientes e económicos

Os nossos geradores PSA (*Pressure Swing Adsorption*) permitem separar o Azoto do Oxigénio e de outros gases presentes no ar comprimido, produzindo Azoto de qualidade alimentar, de acordo com as normas em vigor.



Os geradores **SYSADVANCE** consomem apenas ar comprimido, sendo o custo de produção do Azoto consideravelmente mais baixo quando comparado à aquisição de cilindros ou Azoto líquido.

A instalação dos nossos geradores permite, assim, evitar a oxidação do vinho, aumentar a eficiência de muitos processos e melhorar exponencialmente a sua qualidade.

Contacte-nos, ou a um dos nossos distribuidores, para identificar a solução mais adequada às necessidades da sua empresa.

CONTROLO DA QUALIDADE DO AZOTO PRODUZIDO PELOS GERADORES DA GAMA NITROGEN

O Azoto produzido pelos geradores da gama Nitrogen da **SYSADVANCE** é submetido a rigorosos ensaios de controlo da qualidade em fábrica, recorrendo a equipamentos de medição calibrados e a métodos analíticos adequados à indústria alimentar, de forma a garantir que o gás se encontra dentro das especificações definidas pela legislação em vigor.

Os resultados obtidos são devidamente registados em relatório, enviado ao cliente juntamente com a documentação do equipamento.

Salienta-se ainda que a **SYSADVANCE** tem disponível para os seus clientes o serviço de monitorização periódica das especificações do Azoto produzido pelos geradores da gama Nitrogen já instalados e em funcionamento.

© 2026 - SYSADVANCE S.A. Todos os direitos reservados. Os nomes, nomes de produtos, designações e marcas comerciais são propriedade da SYSADVANCE. Reservamos o direito de alterar as especificações do produto sem aviso prévio. Imagens são ilustrativas.

COMPETE 2030 · PORTUGAL 2030 · Cofinanciado pela União Europeia · SGS ISO 9001 · IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015