

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA DE VINHOS ATRAVÉS DE MEMBRANAS

Electrodiálise: Patente INRA / EURODIA



Rápido e económico



100% fiável

Tecnologia rápida e em contínuo



100% qualitativo



Zero aditivos



Zero perdas de vinho



Estabilização tartárica garantida sem aditivos.
Reconhecido e utilizado em todo o mundo.

UM PROCESSO EXCLUSIVO E AMIGO DO AMBIENTE UMA EXCELENTE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

A Oenodia desenvolveu para o setor da Enologia um método inovador e amigo do ambiente para a estabilização tartárica – a eletrodialise. Este método permite estabilizar corretamente os vinhos e de uma forma duradoura, sem perdas no processo, sem aditivos e sem alterações das características sensoriais dos vinhos. A Oenodia é atualmente a única empresa no mundo a aplicar esta técnica com sucesso na Enologia com a garantia: estabilização tartárica 100% fiável (até -4 °C durante pelo menos 6 dias), independentemente da cor, qualidade e quantidade de vinho tratado e condições de armazenamento.



AMIGO DO AMBIENTE E ECONÓMICO

A electrodiálise é uma importante ferramenta para o desenvolvimento sustentável. Económica: O consumo de energia de uma unidade de estabilização tartárica é baixo: 0,2 kilowatts por hectolitro ou seja 8 a 10 vezes menor do que o tratamento com frio. Competitiva: Em comparação com o mesmo tratamento a frio a electrodiálise apresenta uma redução de 30 a 40% nos custos operacionais. Promove as exportações: Garante ao importador um vinho corretamente estabilizado. Oferece uma grande capacidade de resposta, permitindo um tratamento rápido e contínuo. Respeita a «natureza» do vinho.

AS VANTAGENS DA ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA COM A ELETRODIÁLISE

- Tecnologia exclusiva.
- Tratamento sem aditivos químicos.
- Sem perda de produto ou alteração das características sensoriais.
- Tecnologia controlada, fiável, de baixo consumo energético e económica.
- Capacidade de resposta otimizada e de fácil utilização para um tratamento rápido e contínuo



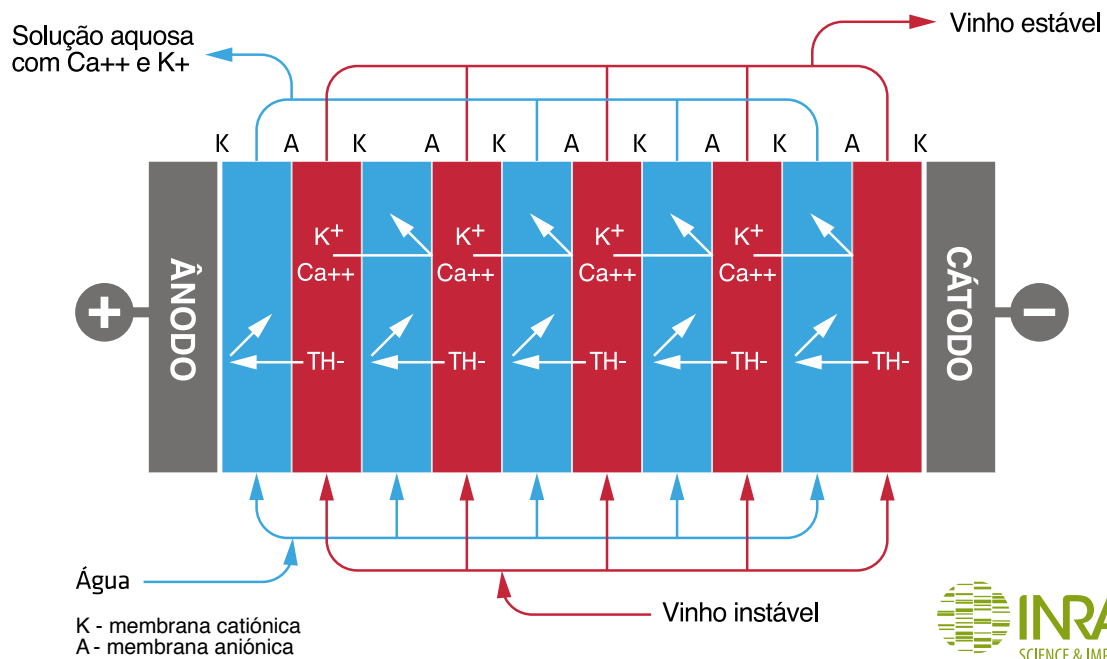
Uma gama completa de equipamentos para dar resposta a todas as necessidades:

	hL/hora	hL/dia	Dimensão (cm)	Peso (kg)
ED 15	15	de 5 a 300	230x120x170	750
ED 30*	30	de 5 a 600	230x120x170	900
ED 45**	45	de 10 a 900	300x200x190	1850
ED 60	60	de 10 a 1200	300x200x190	2000
ED 90	90	de 30 a 1800	690x280x230	2600
ED 120	120	de 50 a 2400	690x280x230	2900

* Unidade móvel disponível em Portugal. Serviço prestado pela Proenol em parceria com a Gemstab e Oenodia.

** a partir do modelo ED45 é possível a opção 100% automática.

Estabilização através de eletrodialise: como funciona?



OENODIN

A SOLUÇÃO ZERO ADITIVOS

Representada em Portugal por



PROENOL Indústria Biotecnológica SA
Travessa das Lages, 267 | 4410-308 Canelas
Vila Nova de Gaia | Portugal
Tel: (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com

