



UNIDADES STARS_{pH} SEMI-AUTOMÁTICAS

O PH É UM PARÂMETRO CHAVE DOS SEUS VINHOS : ASSUMA O CONTROLE

3 DESIGNS EVOLUTIVOS

DESIGN	STARS 15/30	STARS 45/60	STARS 60/120
CAPACIDADE NOMINAL (HL/H)	De 15 a 30	De 45 a 60	De 60 a 120
VOLUME INDICATIVO TRATADO / SEMANA (HL) <i>12 h/dia, 5 dias/semana</i>	900 / 1 800	2 700 / 3 600	3 600 / 7 200
VOLUME INDICATIVO TRATADO / ANO (HL) <i>12 h/dia, 210 dias/ano</i>	40 000 / 80 000	120 000 / 160 000	160 000 / 320 000
ÁREA NO SOLO	3 m ²	4 m ²	10 m ²

CARACTERÍSTICAS COMUNS

• **VAZÃO REAL** •

Estável no tempo e dependente da redução de pH desejada e da temperatura do vinho

• **FUNCIONAMENTO** •

Durante o dia ou noite, até 22h/24h – 1 CIP mínimo por ciclo de 24h de tratamento.

• **MÃO DE OBRA** •

2h por ciclo de 24h de tratamento

30min ao ligar + 30min no fim do tratamento + 60min no CIP

• **UMA FERRAMENTA ENOLÓGICA** •

Funcionamento em linha direta com a degustação • Controle preciso da queda de pH • Controle do equilíbrio organoléptico e evolução ao longo do tempo

• **VERSATILIDADE & FLEXIBILIDADE** •

Possibilidade de equipar uma unidade de estabilização de tartárica STARS com um módulo de ajuste de pH STARS_{pH}

• **RESPEITO AO MEIO AMBIENTE** •

Baixo consumo de energia • Consumo de água e produtos químicos sob controle





UNIDADES STARS_{pH} SEMI-AUTOMÁTICAS

AJUSTE DO PH | CONFIABILIDADE E COMPACIDADE

STARS 15/30



STARS 45/60



STARS 60/120



RENATA.OLIVEIRA@EEDB-INDUSTRIA.COM
COMMERCIAL@OENODIA.COM



+55 (19) 97150 8644



WWW.OENODIA.COM