


UNLOCKING THE FUTURE



OENODIABOOK

ESPAÑOL



Explore nuestras eco-soluciones enotecnológicas y elija su Oenodia

SUMARIO

2• **OENODIA EN POCAS PALABRAS**

Cómo facilitamos su futuro.

4• **POR QUÉ EQUIPARSE**

Hacer más con menos.

7• **ESTABILIZAR... Y FILTRAR**

Nuestras gamas STARS® Stab y XF.

21• **CONTROL DEL pH O DEL GRADO ALCOHÓLICO**

Nuestras gamas STARS® pH y AA.

25• **ELIJA ENTRE DE NUESTRAS GAMAS**

La STARS® que más le conviene.

28• **SUS CONTACTOS**

Representantes y partners comerciales.



Oenodia, la marca enotecnológica que facilita su futuro simplificando su trabajo

Estabilizar, filtrar, controlar el pH y el grado alcohólico son operaciones cruciales para garantizar la calidad y la comercialización de sus vinos y zumos de frutas.

Por lo tanto, llevarlas a cabo debe ser **simple y rápido**, para **obtener un resultado infalible**, con la garantía de respetar el producto, **controlar los costes** y la rentabilidad, con un **impacto medioambiental mínimo**.

Esta tranquilidad total es lo que le ofrecen nuestros equipos.

Inventamos, diseñamos, fabricamos e instalamos **eco-soluciones automatizadas**, perfectamente configuradas y dimensionadas en función de sus necesidades.

Cada solución es en realidad una verdadera herramienta de producción que combina **uno o varios procesos físicos** de precisión.

Nuestra experiencia en asesoramiento y una **serie de garantías únicas en el mercado**, los acompañan durante toda la vida útil de su equipo, durante todo el tiempo que lo utilice.





En Oenodia, somos ingenieros y enólogos, por ello, ponemos todo nuestro empeño en la búsqueda de la calidad del vino. Y, nuestra forma de hacerlo, es proporcionando a nuestros clientes las soluciones que mejor respetan sus productos. Nuestros procesos son altamente precisos, no alteran los volúmenes, la calidad ni la naturalidad de los vinos.



Con sede en Pertuis, en el sur de Francia, Oenodia es una marca enotecnológica que facilita el futuro de sus clientes simplificando la preparación de sus vinos.

En 2025, OENODIA pasó a formar parte del Grupo Lallemand (IOC –Institut Oenologique de Champagne– en Francia y Scott Laboratories en Estados Unidos).

OENODIA EN CIFRAS



UNA RED DE PARTNERS

asegura una presencia en todos los continentes con viñedos.



4 PROCESOS

- Estabilización tartárica eco-selectiva (potásica y cálcica).
- Filtración tangencial.
- Ajuste del pH.
- Desalcoholización.



250 BODEGAS

equipadas en 30 países.



MÁS DE MIL MILLONES DE BOTELLAS

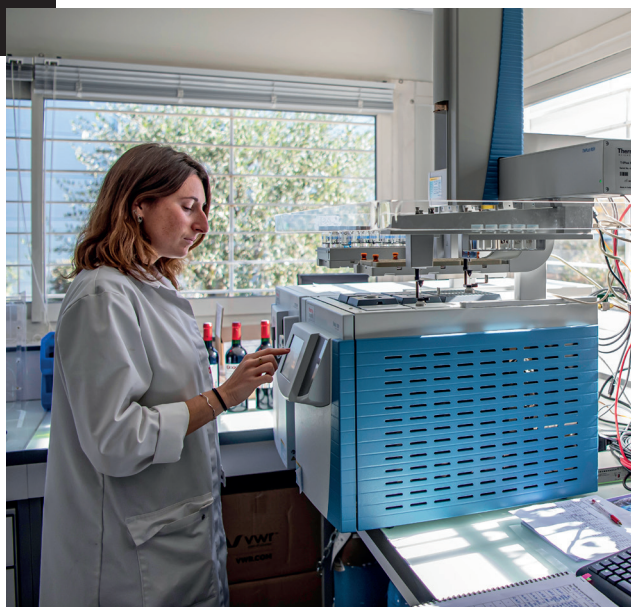
de vino tratadas cada año mediante de nuestros procesos.

¿Por qué equiparse con una eco-solución Oenodia?

PARA HACER MÁS...

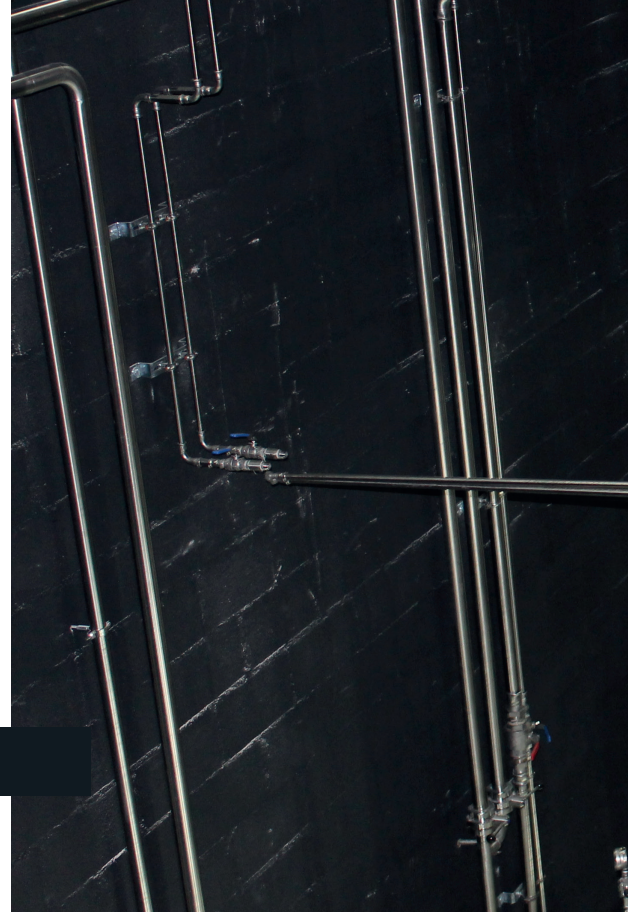
RESULTADOS PRECISOS Y FIABILIDAD ABSOLUTA

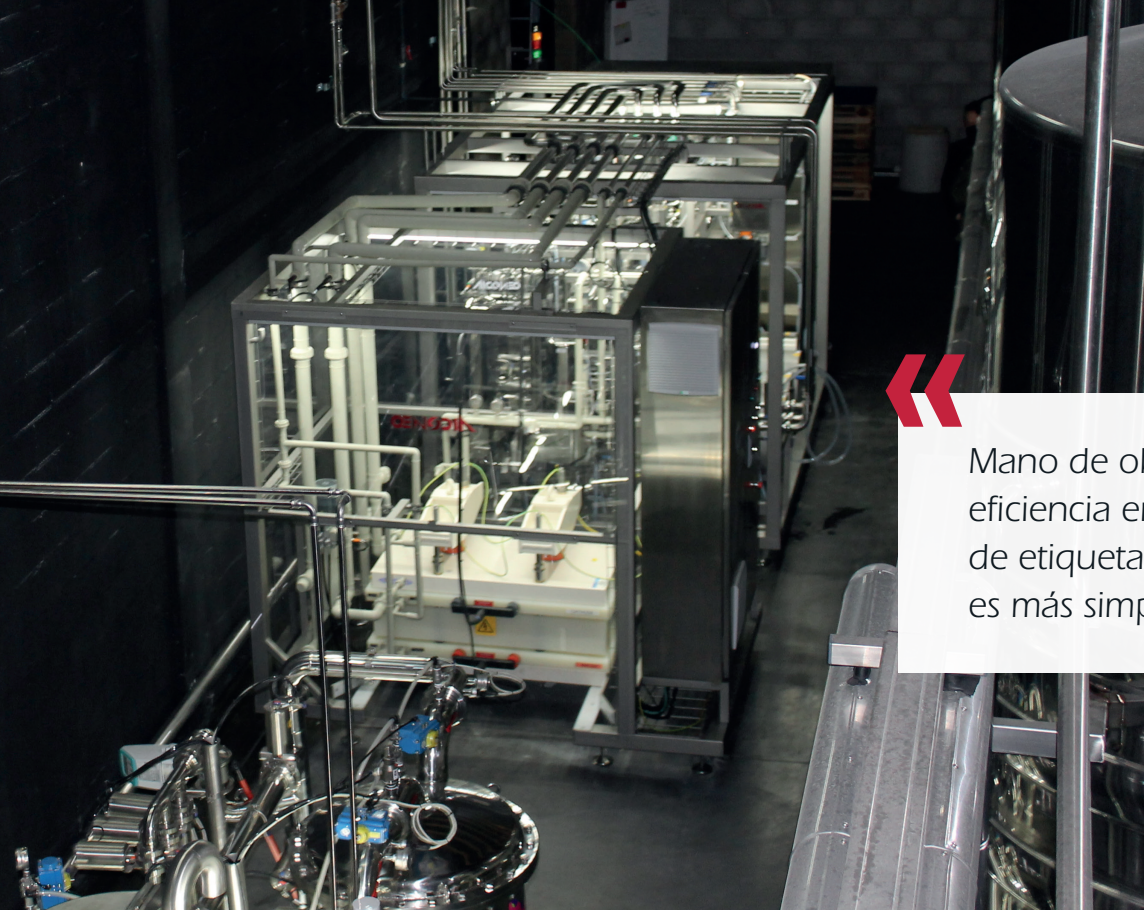
- Estabilización tartárica definitiva (potásica y cálcica): tratamiento a medida para cada tipo de vino, sin ningún defecto detectado en miles de millones de botellas.
- Ajuste de alta precisión del pH: equilibrio organoléptico.
- Filtración tangencial performante.
- Desalcoholización con un equilibrio óptimo.



MÁXIMA PRODUCTIVIDAD, FLUIDEZ Y CAPACIDAD DE RESPUESTA

- Tratamientos rápidos, en línea, hasta 240 hl/h.
- Procesos programables: puesta en marcha, limpieza *in situ* y tratamientos por lotes sucesivos.
- Funcionamiento posible 7d/7 y 24h/24.
- Posibilidades de conexión filtración-estabilización, tratamiento en continuo sin depósito intermedio.
- Caudales estables a lo largo del tiempo, definidos por la tasa de inestabilidad (DIT Test®), la filtrabilidad, el pH deseado y la temperatura del producto.
- Funcionamiento óptimo en todo momento y sin interrupciones, mediante un contrato de rendimiento: cambio de membranas, visita anual de asistencia al mantenimiento, línea directa de servicio post-venta, trazabilidad de tratamientos...





Mano de obra, costes de electricidad, eficiencia energética, nuevas normas de etiquetado en Europa... ¡El futuro es más simple con Oenodia!



... CON MENOS

MENOS ENERGÍA

- 0,2 kW/hl: la solución enotécnica la más eficiente del mercado.

MENOS MANO DE OBRA

- Unidades automatizadas.

MENOS EFLUENTES

- Agua de limpieza de las membranas con baja DQO.
- Solución de reciclado del agua de proceso.
- Mínimo concentrado de filtración.

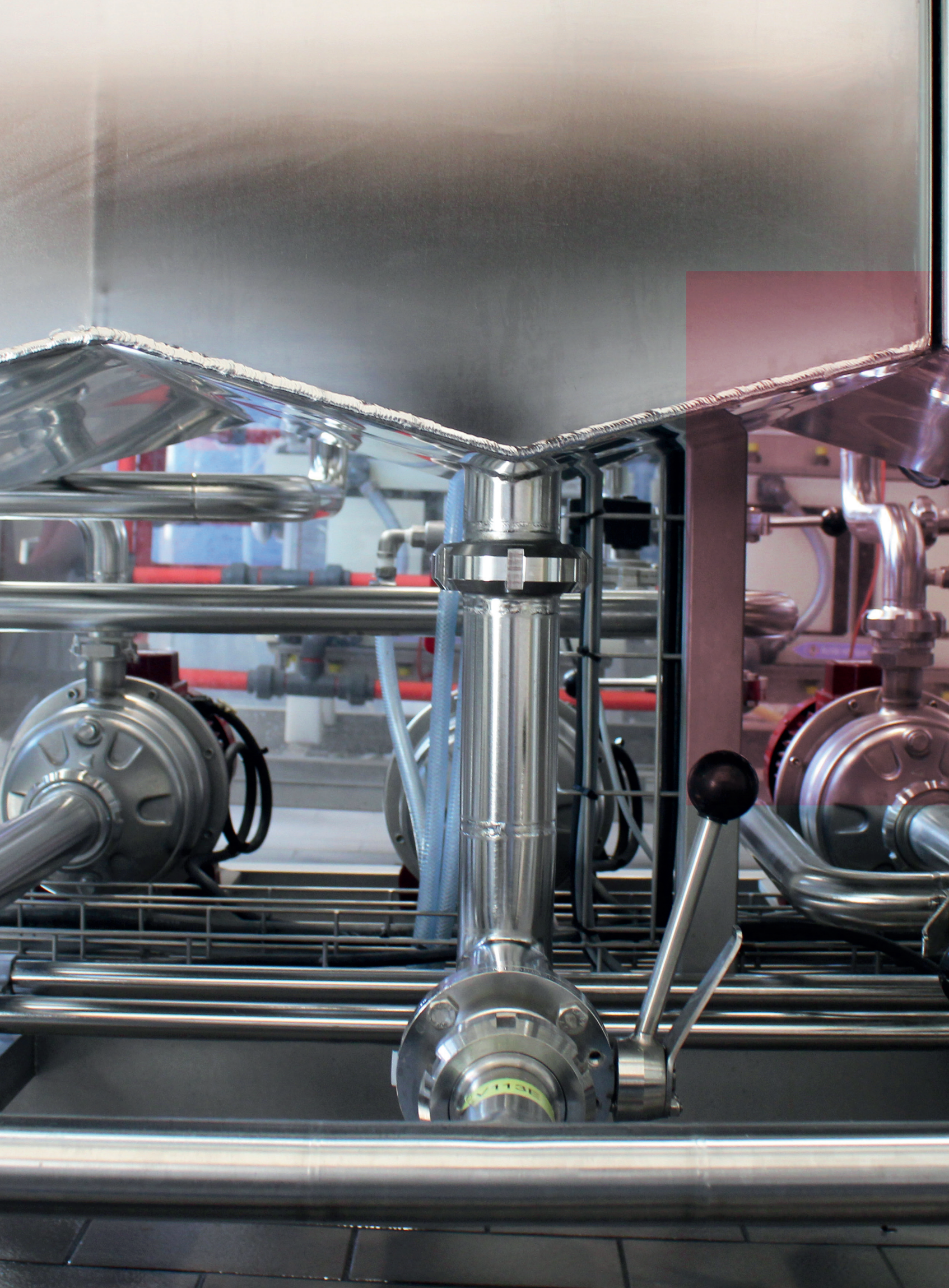
MENOS DE 0,01 € DE COSTE DE FUNCIONAMIENTO POR BOTELLA

- Suministros (agua, electricidad, mantenimiento).
- Contrato de rendimiento óptimo (cambio de membranas).
- Inversión rápidamente amortizable (2 años de media).



SIN...

- 0 aditivos en el tratamiento.
- 0 pérdida de producto.
- 0 impacto organoléptico.
- 0 disolución de oxígeno.





Estabilizar... y filtrar

UNA GAMA COMPLETA

Unidades de tratamiento de 7 a 240 hl/h.

ESTABILIZACIÓN ECO-SELECTIVA

Proceso exclusivo e infalible que elimina los iones responsables de las precipitaciones tartáricas.

ENOTÉCNICA ECO-RESPONSABLE

Consumo eléctrico mínimo (0,2 kW/hl), sin aditivos ni pérdidas de producto.

CONEXIÓN FILTRACIÓN-ESTABILIZACIÓN

Vinos listos en una sola etapa, con posibilidad de trabajo en modo disociado.

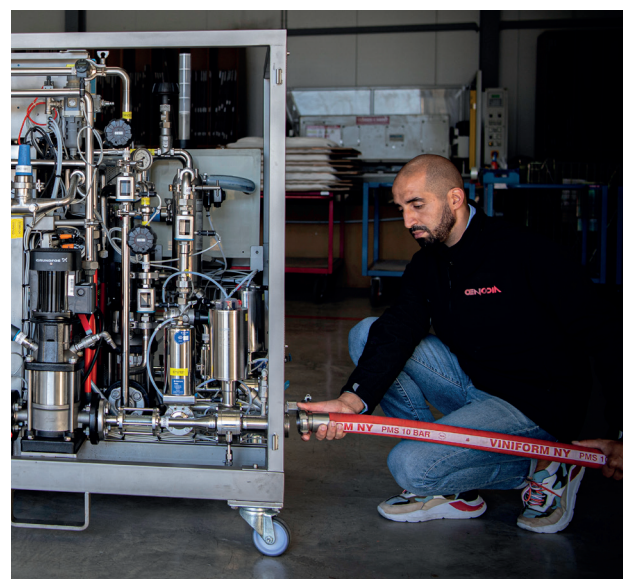
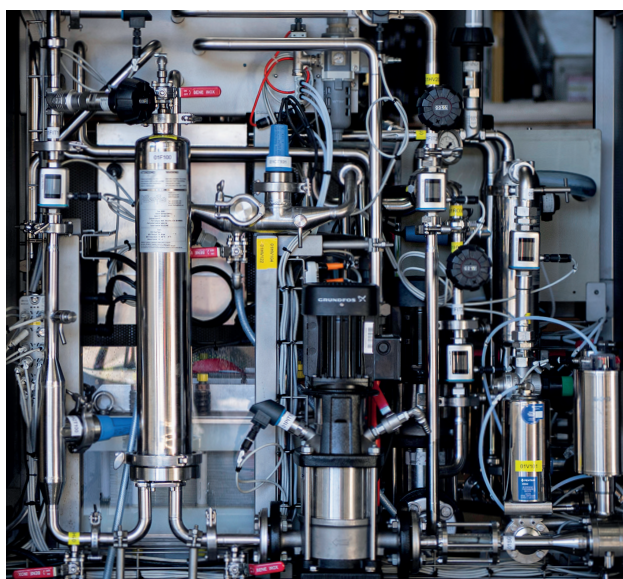


¡MODELO PEQUEÑO, GRAN EFECTIVIDAD!



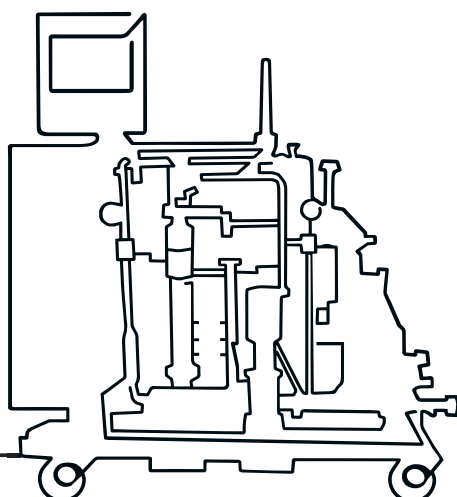
Con su look ultracompacto (tan solo 1,55 m²!), nuestra pequeña SMART pasa totalmente desapercibida. Pero estará ahí, siempre que la necesite. Dimensionada para pequeños volúmenes (de 700 a 1.500 l/h), cabe en cualquier lugar de la bodega, ofreciéndole una gran agilidad de acción. En pocos minutos puede iniciar una estabilización a partir de 300 botellas: ideal para *micro-cuvées*, mini-lotes y pequeños volúmenes de alta gama.

Los *winemakers* también aprecian el **proceso suave** en circuito cerrado y la **función integrada** de ajuste del pH.



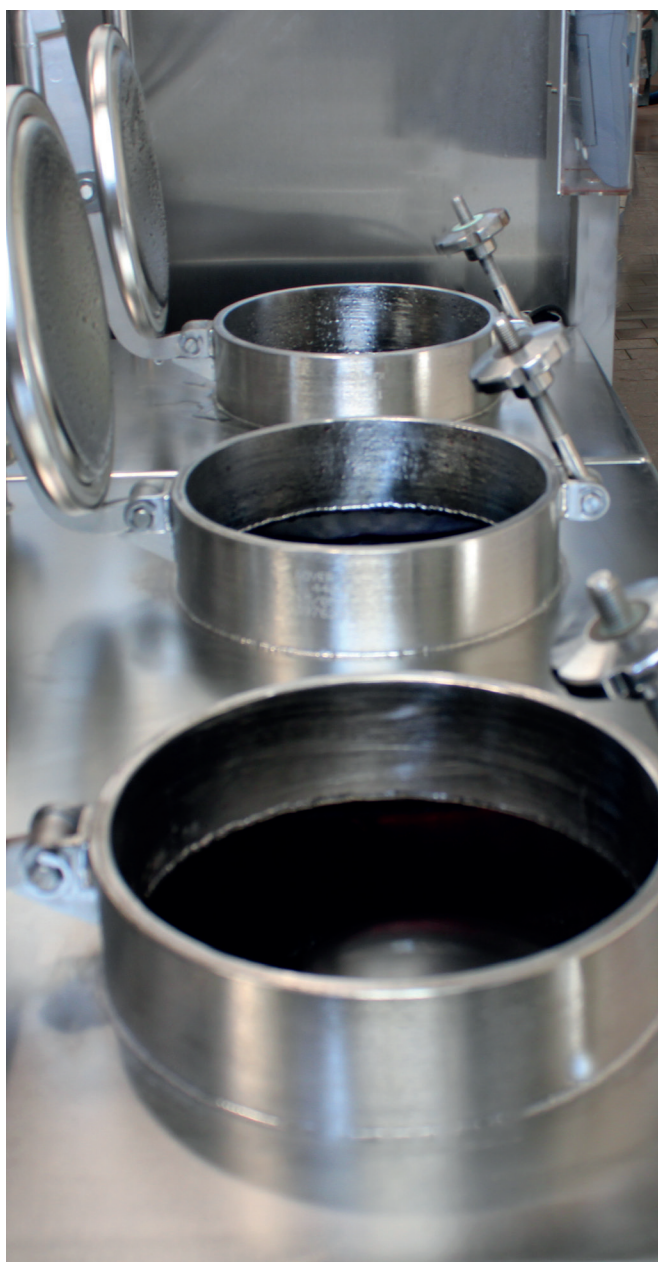


Una Oenodia se adapta a todas las necesidades de producción, desde las bodegas más pequeñas hasta las grandes casas de negocios.





TAN MÓVIL COMO INCANSABLE



Poder dormir tranquilo es una cosa, pero con una 15-30, seguro que dormirá muy serenamente.

Como todas nuestras unidades, puede funcionar **de día y de noche**, de forma autónoma y sin supervisión gracias a su nivel de automatización. También puede combinar la estabilización con la filtración tangencial en un proceso a medida, según sus volúmenes y sus necesidades, respetando al máximo sus diferentes vinos.

Para equiparse con este modelo móvil muy apreciado, **solo necesita 3m² de su bodega**. Una discreción que esconde una gran capacidad de tratamiento: **hasta 30 hl/h en continuo**.





Reducir las intervenciones enológicas, acelerar la toma de decisiones, fiabilizar y optimizar las operaciones en la bodega, reaccionar rápidamente ante imprevistos, asegurar las ventas: ¡Oenodia es útil para todo eso!





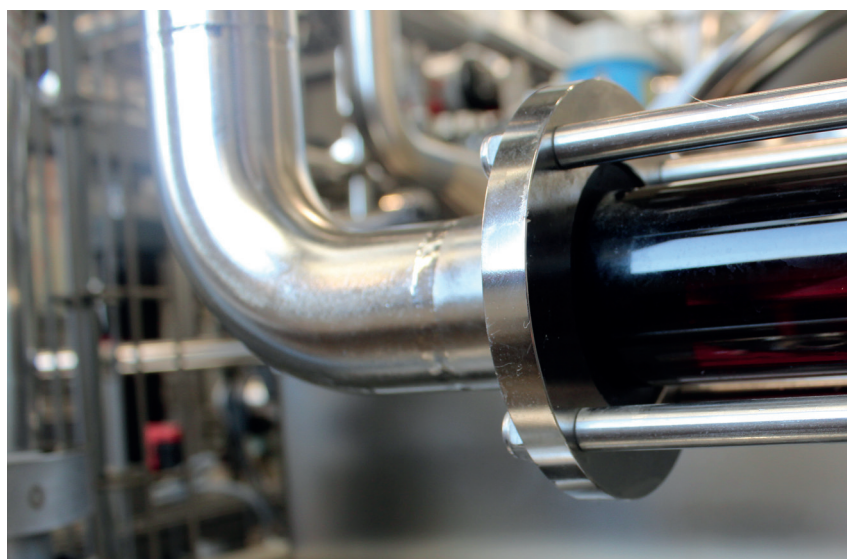
ENOLOGÍA DE PRECISIÓN



¿Le gusta el término medio? Si es así, la 45-60 le encantará. Ocupa apenas un poco más de espacio que una 15-30, pero satisface necesidades mucho mayores, hasta 60 hl/h.

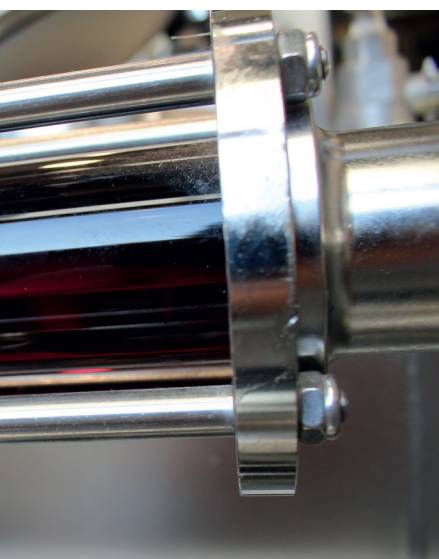
Es decir, la posibilidad de **estabilizar 96.000 botellas** en un ciclo de 12 horas, pero también de filtrar por en tangencial en el mismo proceso en línea con la versión STARS® XF.

Al igual que el resto de la gama, la 45-60 se **adapta a su vino**. Porque, para Oenodia, un buen tratamiento, es el tratamiento adecuado, parametrado en función del nivel de inestabilidad de cada vino mediante un test predictivo (DIT Test®). Esto es enología de precisión al servicio de sus decisiones.





Los reguladores de acidez y los agentes estabilizantes deben figurar ahora en la etiqueta de los vinos que los contienen. Con una Oenodia, no hay necesidad de estos ingredientes: sin aditivos en la etiqueta.



STARS[®]

Stab

60-120

¡SIMPLICIDAD A TODO VOLUMEN!



La enología es como hacer gimnasia, y eso requiere mucha flexibilidad... Les presentamos la campeona de los estiramientos: **60 hl/h extensible a 120 hl/h**. Esta capacidad nominal escalable hace de esta STARS[®] un modelo que suelen elegir bodegas cooperativas y grandes casas de negocios.

Puesta en marcha, tratamientos sucesivos, limpieza *in situ*, todo puede programarse para una planificación controlada de la producción y la optimización de su logística. ¡Simplicidad a todo volumen!





Una Oenodia siempre encuentra su lugar en su bodega y en su itinerario técnico. Se adapta a sus productos, su historia, su visión. Está hecha para usted.

STARS®

Stab
180 - 240

¡UNA PRODUCTIVIDAD FORMIDABLE!

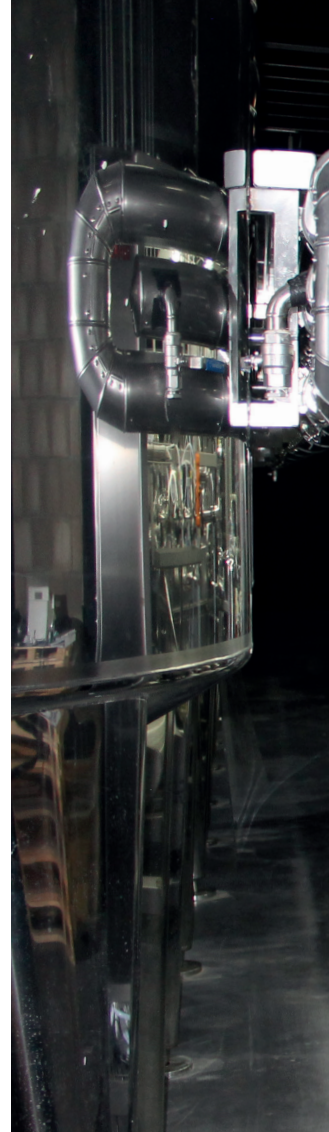
Es la STARS® en mayúsculas, la más potente de nuestras unidades. Con una capacidad de tratamiento de hasta **varias decenas de millones de botellas al año**, podría llamarse Oenodzilla.

Pero sus dimensiones controladas no son las de un monstruo. Tampoco los costes de funcionamiento son mayores a los de otras unidades de la gama. Su producto es tratado con el **mismo cuidado**, la **misma suavidad** y la **misma precisión**.

Fiable y responsable, la 180-240 es fiel al carácter de Oenodia. Se distingue simplemente por su formidable productividad y capacidad de respuesta gracias a sus **procesos totalmente automatizados**.



Oenodia es la elección natural de los visionarios, aquellos que exigen lo mejor de la enología para alcanzar su sueño de calidad.







CONEXIÓN FILTRACIÓN TANGENCIAL

¡DOS OPERACIONES EN UN SOLO TRANSVASE!



Cada unidad STARS® de estabilización tartárica (excepto SMART) **puede conectarse a nuestro proceso de filtración tangencial**. Dimensionamos su unidad de estabilización-filtración en función de sus necesidades de producción. De este modo, podrá preparar sus vinos para el embotellado de una forma más sencilla y reactiva, ya que nuestra solución mejora la eficiencia de las operaciones en **un solo paso en continuo**, de forma automatizada, a temperatura ambiente y sin almacenamiento intermedio. Todo ello **sin pérdida de producto** ni disolución de oxígeno.

Limpidez, estabilidad, calidad garantizada... sin olvidar la flexibilidad: si fuera necesario, los dos procesos se desconectan en un solo clic!





Una Oenodia es una máquina de ahorrar tiempo. Permite reaccionar lo más rápidamente posible a las demandas del mercado, sin comprometer el respeto por el producto. Abre las puertas a nuevas posibilidades y oportunidades de negocio.





01HV510

01T001

BENE INOX

01HV2

Pressure	2.30 bar
Flow	5.81 m³/h
Temp	15.3 °C

www.Membra

01V111

01V112

ATTENZIONE! WARNING!

Filterflo

Model: 01T001

Max. Pressure: 10 bar

Max. Temperature: 40 °C

Max. Flow: 10 m³/h



Control del pH o del grado alcohólico

UNA AMPLIA GAMA

Unidades de tratamiento de 15 a 240 hl/h.

AJUSTE DEL pH

Proceso exclusivo e infalible de eliminación del exceso de potasio (acidificación) o de ácido tartárico (desacidificación).

AJUSTE DEL GRADO ALCOHÓLICO

Membranas selectivas para una extracción suave del permeado hidroalcohólico.

ENOTÉCNICA ECO-RESPONSABLE

Consumo eléctrico mínimo, sin aditivos ni pérdidas de producto.



ACIDEZ NATURALMENTE OPTIMIZADA

¿Controlar el pH? Un reto frente al cambio climático que afecta el perfil sensorial y el color de sus vinos.

La gama STARS® pH ofrece un **proceso en continuo para la optimización natural de la acidez** de mostos y vinos. Cada unidad entrega un producto con sus **cualidades organolépticas intactas**.

El control en línea permite un ajuste preciso los parámetros hasta alcanzar el equilibrio adecuado.



STARS® pH actúa sobre este único parámetro y puede utilizarse en **todas las etapas de la vinificación**: al final de la fermentación alcohólica, antes de la fermentación maloláctica, para los cortes o antes del embotellado, lo que permite un mayor control sobre la madurez de la uva y la fecha de cosecha.

También podemos diseñar una unidad STARS® mixta, **asociando estabilización** (si es necesario, conectada a la filtración) y **módulo de ajuste del pH**: una STARS® todo en uno, capaz de trabajar con alta precisión sobre la estabilidad, la acidez y el color de los vinos.



OENGIN



AJUSTE PRECISO DEL GRADO ALCOHÓLICO

El control del grado alcohólico es otro de los complejos retos de la transición enológica.

STARS® AA ofrece una solución simple y sin alteración del potencial organoléptico. En nuestro proceso, solo se trata el permeado extraído del producto: el alcohol se recupera en una solución hidroalcohólica con potencial valor añadido.

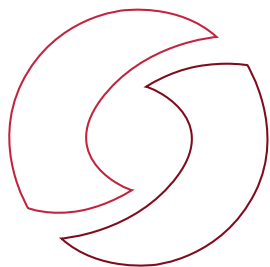
Los compuestos nobles de su producto permanecen en el concentrado, con el que el permeado desalcoholizado se vuelve a mezclar inmediatamente. Las funciones de control de STARS® AA permiten **ajustar con precisión el grado alcohólico** para conseguir fácilmente un equilibrio óptimo alcohol-azúcar-acidez.





10

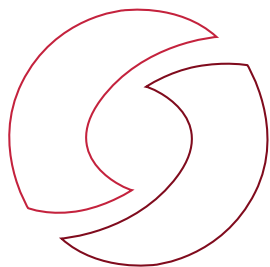
FULL AUTO ————— STARS® STARS®
60-120 180-240



NUESTRAS GAMAS

		CAPACIDAD (hL/h)	SUPERFICIE REQUERIDA	VOLUMEN INDICATIVO TRATADO hL/SEMANA (12 h/d x 5 días)
ESTABILIZAR... Y FILTRAR	SMART 7	7	1,55 m ²	420
	SMART 15	15	1,55 m ²	900
	STARS® Stab 15-30 auto	15 extensible a 30	3 m ²	900 a 1.800
	STARS® Stab 45-60 auto	45 extensible a 60	4 m ²	2.700 a 3.600
	STARS® Stab 60-120 auto	60 extensible a 120	10 m ²	3.600 a 7.200
	STARS® Stab 60-120 full auto	60 extensible a 120	11 m ²	3.600 a 7.200
	STARS® Stab 180-240 full auto	180 extensible a 240	11 m ²	10.800 a 14.400
CONTROLAR EL pH	STARS® pH 15-30 auto	15 extensible a 30	3 m ²	900 a 1.800
	STARS® pH 45-60 auto	45 extensible a 60	4 m ²	2.700 a 3.600
	STARS® pH 60-120 full auto	60 extensible a 120	11 m ²	3.600 a 7.200
	STARS® pH 180-240 full auto	180 extensible a 240	11 m ²	10.800 a 14.400
CONTROLAR EL GRADO ALCOHÓLICO	STARS® AA 20	15-20 L/h alcohol extraído	7 m ²	-
	STARS® AA 50	45-50 L/h alcohol extraído	9 m ²	-

PROCESO	ENCENDIDO AUTOMÁTICO	LIMPIEZA AUTOMÁTICA <i>IN SITU</i> Programable al final del tratamiento (Un CIP por ciclo de 12h como mínimo)	GESTIÓN DE DEPÓSITOS Programación de 1 a 3 lotes sucesivos	OPCIÓN XF Conexión filtro tangencial con superficie de membranas de 45 a 360 m²
Batch	■	■	-	-
Batch	■	■	-	-
Continuo	■	■	-	■
Continuo	■	■	-	■
Continuo	■	■	-	■
Continuo	■	■	■	■
Continuo	■	■	■	■
Continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24h	-	-
Continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24h	-	-
Continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24h	■	-
Continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24h	■	-
Batch	■	■ Un CIP por ciclo de 48h	-	-
Batch	■	■ Un CIP por ciclo de 48h	-	-



SUS CONTACTOS

REPRESENTANTES Y PARTNERS COMERCIALES

ESTADOS UNIDOS / MÉXICO

| SCOTT LABORATORIES OENODIA

■ bhamby@scottlab.com

CANADÁ | NUANCE

■ thierry@nuancetrade.com

ARGENTINA | DUROX ENOLOGÍA

■ marina.giromini@durox.com.ar

CHILE | PARTNER

■ ventas@partnersa.cl

ESPAÑA

La Rioja, Navarra, País Vasco, Aragón | DOLMAR

■ info@dolmar.es

Cataluña, Valencia, Baleares | TECNOEQUIP

■ comercial@tecnoequip.eu

Castilla y León | SYS OENOLOGICAL

■ laurafernandez@sysoenological.com

Castilla-La Mancha | IOC-ENOTECNIA

■ administracion@enotecnia.com

Galicia | SALVADOR CORES

■ a.cores@salvadorcores.com

Andalucía | SECOVISA

■ jaime@secovisa.com

FRANCIA | GEMSTAB

■ contact@gemstab.com

ITALIA / SUIZA / ALEMANIA

y PAÍSES VECINOS | JU.CLA.S

■ alessandro.angilella@juclas.it

PORTUGAL | PROENOL

■ proenol@proenol.com

EUROPA DEL ESTE | EURODIA KUBAN

■ sorridente.tchilingaryan5@gmail.com

ISRAEL

■ drucker.david@orange.fr

AFRICA DEL SUR | WINTRUST

■ info@wintrust.co.za

AUSTRALIA | LALLEMAND OENOLOGY

■ skinley@lallemand.com

NUEVA ZELANDA | LALLEMAND OENOLOGY

■ rmeloni@lallemand.com





Más que un simple proveedor de equipos, somos un aliado de nuestros clientes en el día a día. Nuestro interés es el de cada uno de nuestros clientes. Porque nos comprometemos a muy largo plazo, hacemos todo lo posible para dar siempre una respuesta a medida, en cualquier momento y en cualquier lugar del mundo.



