



OENODIN



STARS[®] LINE



La filtration tangentielle OENODIA

Couplée avec





: les atouts

PRESERVATION DE LA QUALITE DU VIN

- Pas de dissolution d'oxygène
- Faible variation de température (< 2°C)
- Traitement respectueux du vin

MEMBRANES POLYPROPYLENE

Les meilleures performances pour un vin préservé

- Taille des pores : 0.2 µm
- Faible affinité pour les composants du vin
- Faible colmatage
- Pas de couche supplémentaire fragile: le polypropylène est à la fois la couche de filtration & le matériau de support

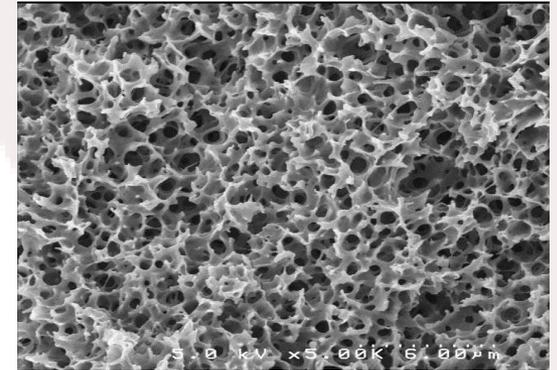
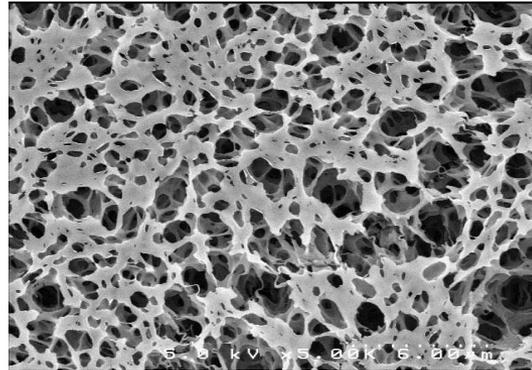
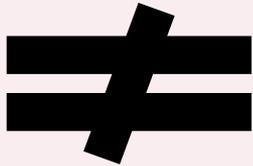


- Le résultat :
 - Vin filtré < 1 NTU
 - Débit constant
- Back-flushes programmables
- Pas de dissolution d'oxygène
- Perte de vin minime entre 0,1 et 0.3%
- Le potentiel $STARS_{LINE}$: MFT + $STARS_{STAB}$ en un seul traitement continu
- De 15 à 240 hl/h

Le polypropylène : un matériau particulièrement adapté à l'oenologie

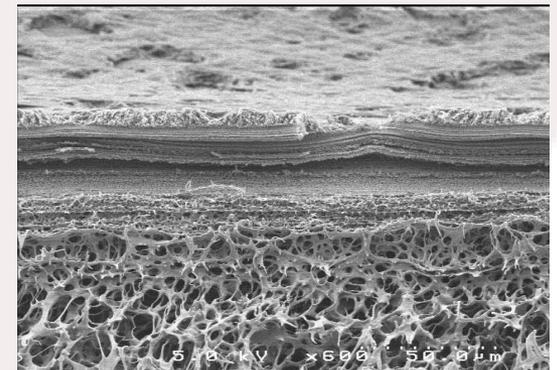
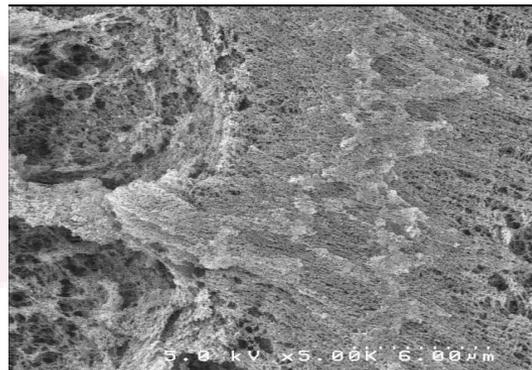
Membranes polypropylène :

- Hydrophobes
- Homogènes
- Pas de couche de filtration supplémentaire



Membranes PES-PVP :

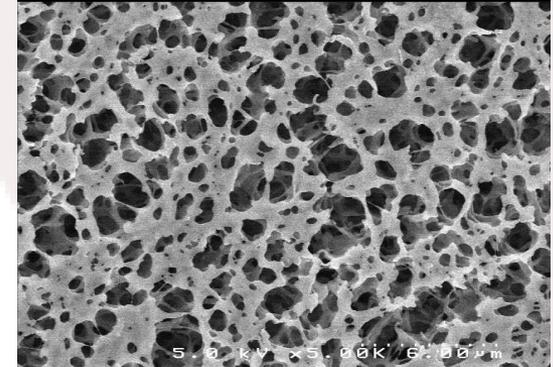
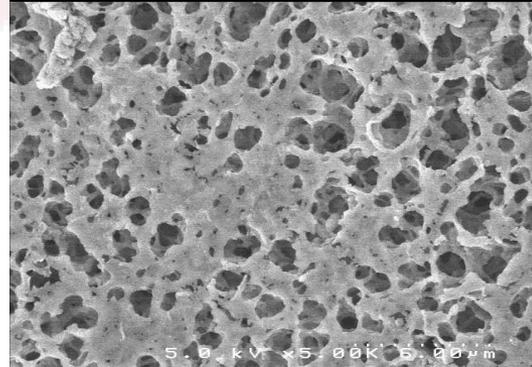
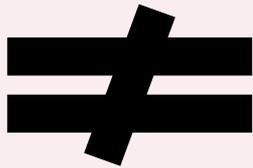
- Polyéthèresulfone - Polyvinylpyrrolidone
- Hydrophile
- Hétérogène
- Couche de filtration spécifique



Le polypropylène: une faible affinité pour les composants du vin (polysaccharides, polyphénols & protéines)

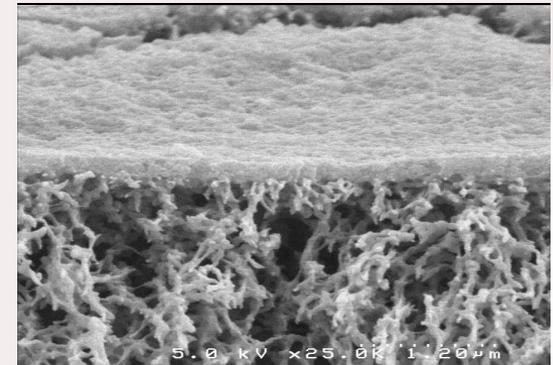
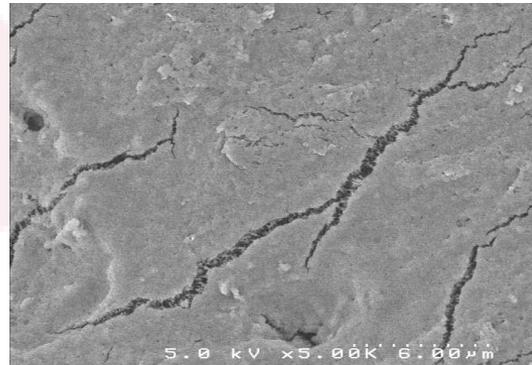
PP Membranes:

- Pas de couche de polarisation
- Pas d'affinité pour les composants du vin
- Pas de perte de capacité de production



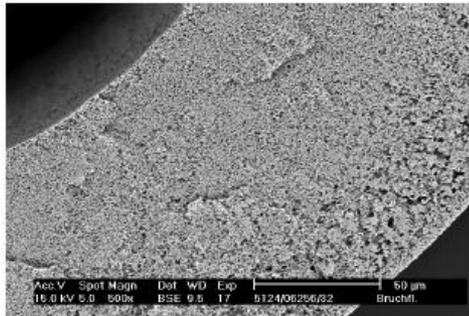
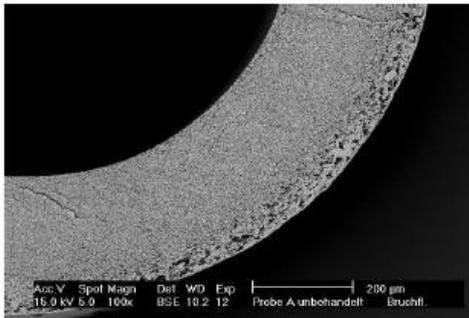
Membranes PES-PVP :

- Phénomène de couche de polarisation
- Affinité pour les composants du vin
- Perte de capacité de production

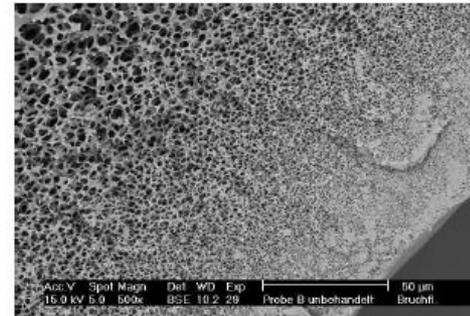
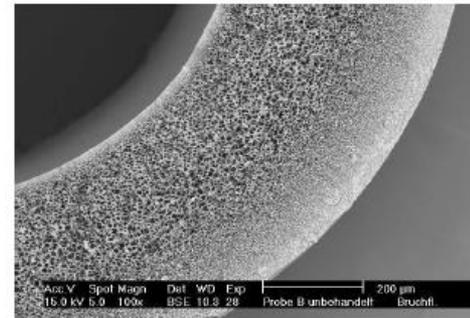


Wine Filtration - Membrane Pore Structure

PP membrane



PES/PVP membrane



- ⇒ Total pore surface area of PP membrane 3 to 4 times higher than competitor product (13,4 vs. 3,6 m²/g)
- ⇒ Resulting pore volume of PP membrane 2 times higher than for competitor product (0,027 vs. 0,015 mL/g) measured with nitrogen

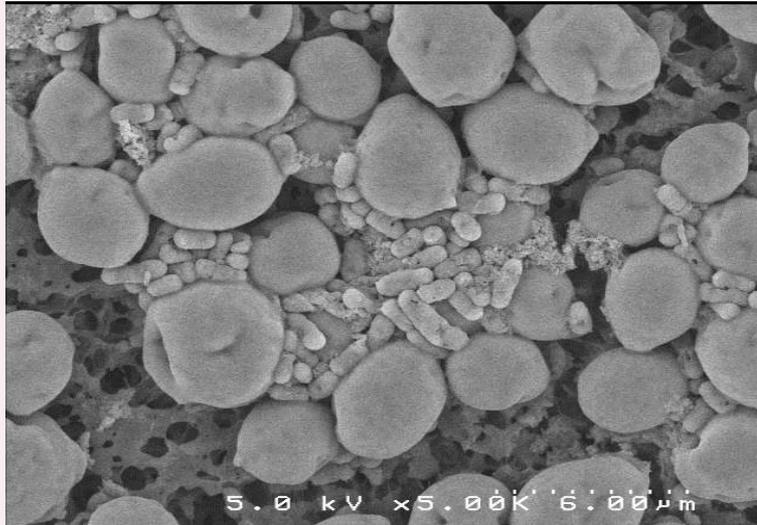
PROCEDURE SPECIALE DE NETTOYAGE

- **Seulement un lavage chimique par semaine**
 - 1 rinçage à l'eau chaude toutes les 10/12h de production
 - Rinçage à l'eau chaude jusqu'à 70°C
 - NEP simplifié : NaOH 4% et acide citrique 1%,
 - **Faible consommation d'eau**
-

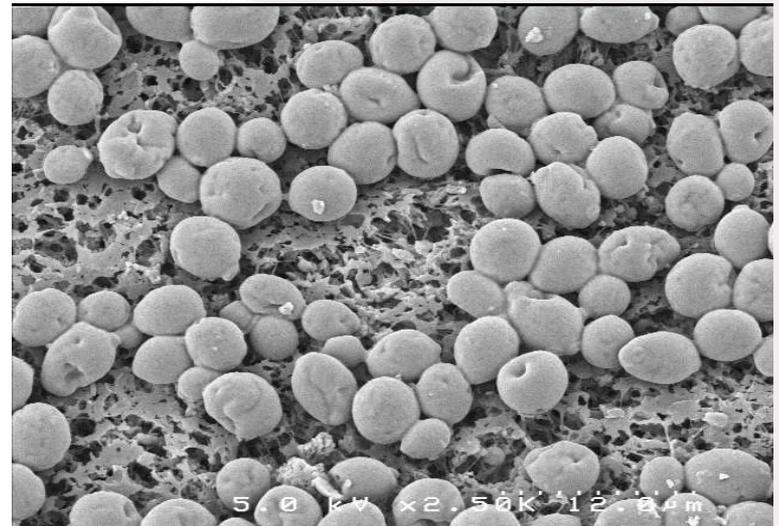
Le polypropylène: une faible affinité pour les composants du vin

Après 4h de filtration et un rinçage à l'eau chaude

Vin rouge



Vin blanc



Ni les levures, ni les bactéries, ni les colloïdes du vin n'adhèrent à la membrane.

On retrouve la capacité initiale avec un simple rinçage.



Le respect de l'environnement

- Faible consommation d'électricité (< 0.25 kWh/hl) grâce à la faible vitesse tangentielle
- Faible consommation d'eau : 1 rinçage par jour
- Faible consommation de produits chimiques: 1 lavage par semaine
- Pas d'adjuvant de filtration (ni terre de diatomées -ni Kieselghur)



STARS[®] LINE

Optimisez la préparation à la mise

- Filtration tangentielle
- + stabilisation tartrique en ligne
- Pas de dissolution d'oxygène
- Pas de stockage intermédiaire, de cuve tampon
- Très faible perte de vin (entre 0,1 et 0,3%)





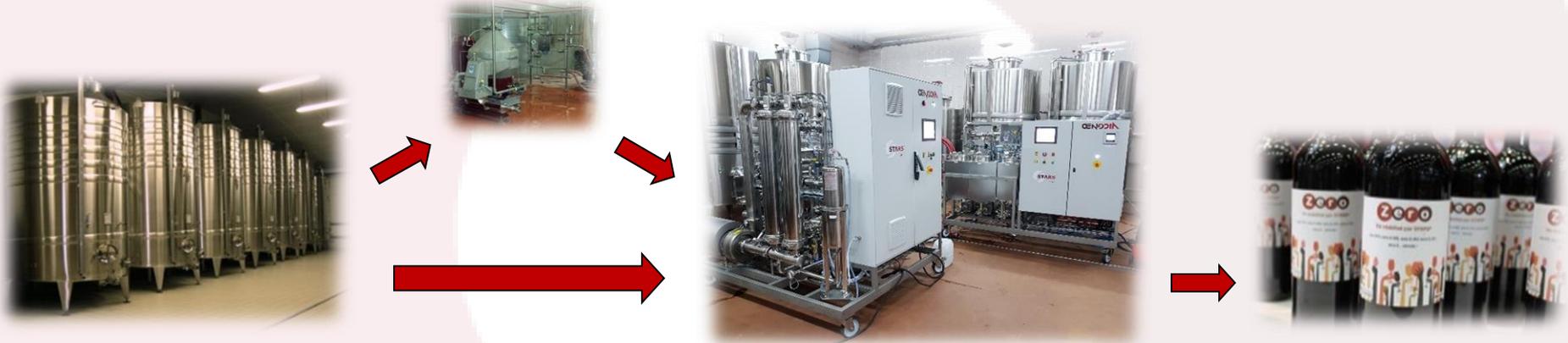
LIMPIDITE



**STABILITE
MICROBIOLOGIQUE**



**STABILISATION
TARTRIQUE**



**Procédé continu – optimisation maximale
de la préparation à la mise en bouteille**

RESTEZ NATUREL!

Vos vins prêts à la mise sans additifs avec



OENODIA



OENODIA
LA SOLUTION ZERO ADDITIF

OENODIA
ZAC ST MARTIN
IMPASSE ST MARTIN
84120 - PERTUIS - FRANCE
TEL : +33 (0)4 90 08 75 00

www.oenodia.com