



UNITÉS STARS_{PH} SEMI-AUTOMATIQUES

LE PH EST UN PARAMÈTRE-CLÉ DE VOS VINS : PRENEZ LE CONTRÔLE

3 DESIGNS ÉVOLUTIFS

DESIGN	STARS 15/30	STARS 45/60	STARS 60/120
CAPACITÉ NOMINALE (HL)	15 extensible à 30	45 extensible à 60	60 extensible à 120
VOLUME INDICATIF TRAITÉ / SEMAINE (HL) <i>12 h/jour, 5 jours/semaine</i>	900 / 1 800	2 700 / 3 600	3 600 / 7 200
VOLUME INDICATIF TRAITÉ / AN (HL) <i>12 h/jour, 210 jours/an</i>	40 000 / 80 000	120 000 / 160 000	160 000 / 320 000
ENCOMBREMENT AU SOL	3 m ²	4 m ²	10 m ²

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

• **DÉBITS RÉELS** •

Stables dans le temps & dépendants de la baisse de pH souhaitée et de la température du vin

• **DURÉE DE FONCTIONNEMENT** •

De jour comme nuit, jusqu'à 22h par jour – 1 CIP minimum par cycle de 24h de traitement

• **MAIN D'OEUVRE** •

2h par cycle de 24h de traitement
30mn au lancement + 30mn en fin de traitement + 60mn de CIP

• **UN OUTIL OENOLOGIQUE** •

Pilotage en ligne à la dégustation • Contrôle précis de la baisse de pH • Maîtrise de l'équilibre organoleptique & de l'évolution dans le temps

• **VERSATILITÉ & SOUPLESSE** •

Possibilité d'équiper une unité de stabilisation tartrique STARS d'un module d'ajustement du pH STARS_{PH}

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT** •

Faible consommation électrique • Consommation d'eau & de chimique maîtrisée





UNITÉS STARS_{pH} SEMI-AUTOMATIQUES

AJUSTEMENT DU PH | FIABILITÉ & COMPACTITÉ

STARS 15/30



STARS 45/60



STARS 60/120



COMMERCIAL@OENODIA.COM



+33 (0)4 90 08 75 00



WWW.OENODIA.COM