



FILTRACIÓN TANGENCIAL STARS

VUESTROS VINOS A PUNTO EN UNA SOLA ETAPA | REACTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD

POSIBILIDADES DE APAREAMIENTO ADAPTADAS A SUS NECESIDADES

Todas nuestras unidades Stars® de estabilización tartárica están disponibles en modo apareamiento con los filtros Oenodia. El dimensionado se adapta de forma precisa a sus necesidades de producción.

DISEÑO	XF01	XF02	XF03	XF04
NÚMERO DE MÓDULOS	3	6	12	24
SUPERFICIE DE FILTRACIÓN (M ²)	45	90	180	360
CAUDALES INDICATIVOS BLANCO/ROSADO (HL/H)	15 - 45	30 - 90	60 - 180	120 - 360
CAUDALES INDICATIVOS TINTO (HL/H)	15 - 30	30 - 65	60 - 125	120 - 250

PUNTOS FUERTES DEL APAREAMIENTO STARS_{XF}

• UN FILTRO TANGENCIAL PENSADO PARA LA PREPARACIÓN AL EMBOTELLADO •

Membranas de polipropileno de alto rendimiento • Automatización total • Productividad

• APAREAO A UNA UNIDAD DE ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA STARS® •

Estabilidad tartárica garantizada, en un solo paso y sin aditivos • Posibilidad de trabajo desacopladas

• REACTIVIDAD INIGUALABLE •

Filtración tangencial + estabilización tartárica = 2 operaciones en 1 solo paso

• RESPETUOSO CON EL VINO •

Membranas de filtración orgánica hidrófobas y resistentes • Trabajo a temperatura ambiente • Sin disolución de oxígeno.

• COMPETITIVIDAD •

Sin pérdida de vino en las dos operaciones • Bajo consumo de energía • Agilidad para responder rápidamente a los mercados

• CAUDALES REALES •

Constantes • En función de la filtrabilidad, nivel de inestabilidad y de la temperatura del vino

• RACIONALIZAR LA PREPARACIÓN PARA EL EMBOTELLADO •





FILTRACIÓN TANGENCIAL STARS

VUESTROS VINOS A PUNTO EN UNA SOLA ETAPA | REACTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD

XF01 STARS 15



XF04 STARS 180



COMMERCIAL@OENODIA.COM



+33 (0)4 90 08 75 00



WWW.OENODIA.COM