



## UNIDADES STARS<sub>pH</sub> SEMI-AUTOMÁTICAS

EL PH ES UN PARÁMETRO CLAVE EN EL VINO: TOME EL CONTROL

### 3 DISEÑOS EVOLUTIVOS

| DISEÑO  | STARS 15/30       | STARS 45/60       | STARS 60/120       |
|---|-------------------|-------------------|--------------------|
| <b>CAPACIDAD NOMINAL (HL)</b>   | 15 ampliable a 30 | 45 ampliable a 60 | 60 ampliable a 120 |
| <b>VOLUMEN INDICATIVO TRATADO/SEMANA (HL)</b><br><i>12 h/día, 5 días/semana</i> | 900 / 1.800       | 2.700 / 3.600     | 3.600 / 7.200      |
| <b>VOLUMEN INDICATIVO TRATADO/AÑO (HL)</b><br><i>12 h/día, 210 días/año</i>     | 40.000 / 80.000   | 120.000 / 160.000 | 160.000 / 320.000  |
| <b>SUPERFICIE DE OCUPACIÓN</b>  | 3 m <sup>2</sup>  | 4 m <sup>2</sup>  | 10 m <sup>2</sup>  |

### CARACTERÍSTICAS COMUNES

• **CAUDALES REALES** •

Constantes en función de la bajada de pH deseada y de la temperatura del vino

• **CICLO DE TRABAJO** •

De día y de noche, hasta 22 h por día – 1 CIP mínimo por ciclo de 24 h de tratamiento

• **MANO DE OBRA** •

2 h por ciclo de 24 h de tratamiento

30 minutos al inicio + 30 minutos al final del tratamiento + 60 minutos para el CIP

• **UNA HERRAMIENTA ENOLÓGICA** •

Control en línea según la degustación • Control preciso de la caída de pH • Dominio del equilibrio organoléptico y de la evolución del vino en el tiempo

• **VERSATILIDAD Y FLEXIBILIDAD** •

Posibilidad de equipar una unidad de estabilización tartárica STARS con un módulo de ajuste de pH STARS<sub>pH</sub>

• **RESPECTUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE** •

Bajo consumo energético • Consumo de agua y productos químicos bajo control





## UNIDADES STARS<sub>pH</sub> SEMI-AUTOMÁTICAS

AJUSTE DE PH | FIABILIDAD Y COMPACIDAD

**STARS 15/30**



**STARS 45/60**



**STARS 60/120**



[COMMERCIAL@OENODIA.COM](mailto:COMMERCIAL@OENODIA.COM)



+33 (0)4 90 08 75 00



[WWW.OENODIA.COM](http://WWW.OENODIA.COM)