UNLOCKING THE FUTURE

OENODIABOOK

FRANÇAIS

Explorez nos éco-solutions œnologiques et choisissez votre Oenodia

SOMMAIRE

2• ŒNODIA EN QUELQUES MOTS
Comment nous facilitons votre futur

4• POURQUOI S'ÉQUIPER
Faire mieux avec moins

7• STABILISER… ET FILTRER
Nos gammes STARS® Stab et XF

21• MAÎTRISER LE PH OU L'ALCOOL
Nos gammes STARS® pH et AA

25• CHOISIR DANS NOS GAMMES
La STARS® qui vous convient

28• VOS CONTACTS
Représentations et partenaires commerciaux

ZAC Saint Martin, Impasse Saint Martin - 84120 Pertuis - France
Tél. : + 33 (0)4 90 08 75 00 - Fax : +33 (0)4 90 08 75 19
www.oenodia.com

la marque œnotechnologique qui facilite votre futur en simplifiant votre travail

Stabiliser, filtrer, maîtriser le pH et l'alcool sont des opérations cruciales pour la qualité et la commercialisation de vos vins et jus de fruits.
Les mettre en œuvre doit donc être **simple et rapide, pour un résultat infaillible,** avec la garantie de respecter le produit, maîtriser les coûts et la rentabilité, **limiter au maximum l'impact écologique.** Cette sérénité entière, c'est ce que nos équipements vous apportent.
Nous inventons, concevons, fabriquons et installons des **éco-solutions automatisées** parfaitement configurées et dimensionnées selon vos besoins.

Chaque solution prend la forme d'un outil de production combinant un ou plusieurs procédés physiques de précision, notre **expertise conseil**, et des **garanties uniques sur le marché**, acquises et accompagnées tout au long de la vie de votre équipement, aussi longtemps que vous l'utiliserez.

« Chez Oenodia, nous sommes ingénieurs et œnologues. Nous consacrons nos compétences à la recherche de qualité du vin. Et notre façon de le faire, c'est d'apporter à nos clients les solutions les plus respectueuses de leurs produits. Nos procédés agissent toujours avec précision, sans jamais altérer les volumes, la qualité et la naturalité des vins. »

Créée en 2008, Oenodia est la division « œnologie » d'Eurodia Industrie S.A.S.
Installé près d'Aix-en-Provence, Eurodia est le spécialiste mondial des procédés industriels de purification liquide, sur-mesure et éco-efficients pour l'industrie agro-alimentaire et les industries de la transition éco-énergétique.

OENODIA EN CHIFFRES

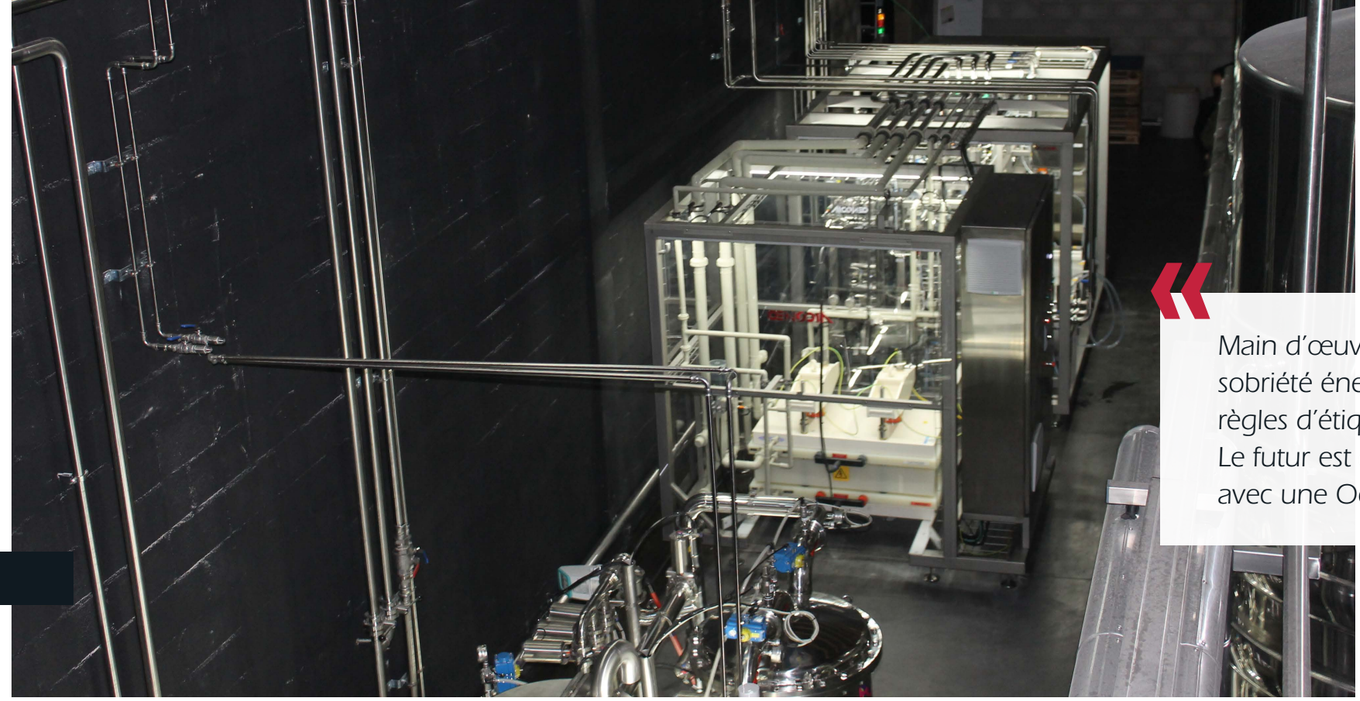
15 PARTENAIRES-DISTRIBUTEURS
Une présence sur tous les continents de vignobles

4 PROCÉDÉS
- Stabilisation éco-sélective (calcium et potassium)
- Filtration tangentielle membranaire
- Ajustement du pH
- Désalcoolisation éco-sélective

250 WINERIES
équipées dans 30 pays

PLUS D'UN MILLIARD DE BOUTEILLES
de vin traitées chaque année via nos procédés

Pourquoi s'équiper d'une éco-solution Oenodia ?

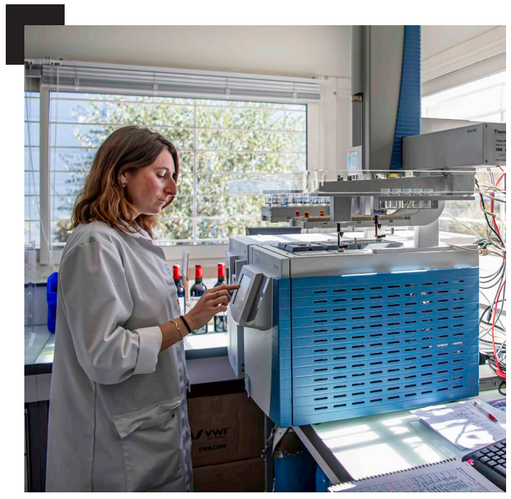


« Main d'œuvre, coût de l'électricité, sobriété énergétique, nouvelles règles d'étiquetage en Europe… Le futur est quand même plus simple avec une Oenodia ! »

POUR FAIRE MIEUX…

RÉSULTATS PRÉCIS ET FIABILITÉ ABSOLUE

- **Stabilisation tartrique définitive** (potassium et calcium) : traitement sur-mesure pour chaque type de vin, aucun défaut constaté sur des milliards de bouteilles.
- **Ajustement du pH au plus fin** : équilibre organoleptique.
- **Filtration tangentielle performante.**
- **Désalcoolisation à l'optimal** de l'équilibre.



PRODUCTIVITÉ, FLUIDITÉ ET RÉACTIVITÉ MAXIMALES

- **Traitements rapides,** en ligne, jusqu'à 240 hl/h.
- **Procédés programmables** : démarrage, nettoyage en place, traitements par lots successifs.
- **Fonctionnement** possible **7j /7 et 24 h/24**.
- **Possibilités de couplage** filtration-stabilisation, traitement en continu sans cuve intermédiaire.
- **Débits stables** dans le temps, définis par le taux d'instabilité (DIT Test®), la filtrabilité, le pH souhaité et la température du produit.
- **Fonctionnement optimal à tout moment et sans arrêt,** via un contrat de performances : renouvellement des membranes, visite annuelle d'assistance à la maintenance, hotline SAV, traçabilité des traitements…

…AVEC MOINS !

MOINS D'ÉNERGIE

- **0,2 € kW/hl** : la solution œnotechnique la plus sobre du marché.

MOINS DE MAIN-D'ŒUVRE

- **Unités automatisées** (sauf STARS® 60-120 semi-auto).

MOINS D'EFFLUENTS

- **Eau de nettoyage** des membranes à faible DCO.
- **Solution de recyclage** de l'eau de process.
- **Concentrât** de filtration minime.

MOINS DE 0,01 € DE COÛT DE FONCTIONNEMENT PAR BOUTEILLE

- **Utilités** (eau, électricité, entretien).
- **Contrat de performance** (renouvellement des membranes).
- **Retour sur investissement** rapide (2 ans en moyenne).

ZÉRO…

- **0** additif dans le traitement.
- **0** perte de produit.
- **0** impact organoleptique.
- **0** dissolution d'oxygène.

Stabiliser…
et filtrer

UNE GAMME COMPLÈTE
Unités de traitement de 7 à 240 hl/h.

STABILISATION ÉCO-SÉLECTIVE
Procédé exclusif et infaillible par soustraction des ions responsables des précipitations tartriques et calciques.

SOBRIÉTÉ ŒNOTECHNIQUE
Consommation électrique minimale (0,2 kW/hl), zéro additif, zéro perte de produit.

COUPLAGE FILTRATION - STABILISATION
Des vins pré-mise en une seule étape, avec possibilité de travail découplé.

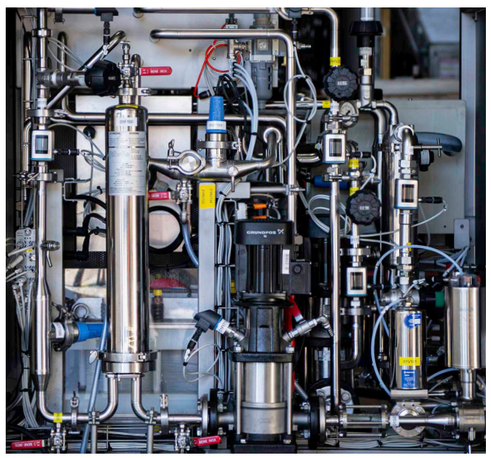
SMART by STARS®

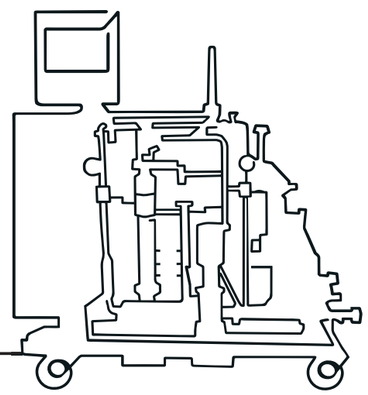
PETIT MODÈLE, GRANDE EFFICACITÉ !

Avec son look ultra compact (1,55 m² seulement !), notre petite SMART sait se faire oublier. Mais elle est toujours là quand vous avez besoin d'elle.
Dimensionnée pour les faibles quantités (de 700 à 1500 l/h), elle se glisse partout dans la cave pour vous offrir une très grande agilité d'action. Vous pouvez lancer en quelques minutes une stabilisation dès 300 bouteilles : **parfait pour les micro-cuvées,** mini-lots et petits volumes haut de gamme.

Les vignerons apprécient aussi le **process doux** en circuit fermé, et la fonction **ajustement de pH** intégrée.

« Une Oenodia s'adapte à tous les besoins, de la plus petite production indépendante à la plus grande maison de négoce. »





STARS® Stab 15-30

AUSSI MOBILE QU'INFATIGABLE

Dormir sur ses deux oreilles, ça ne veut rien dire, mais avec une 15-30 vous êtes certain de dormir sereinement.
Comme toutes nos unités, elle peut fonctionner **de jour comme de nuit**, en toute indépendance et sans surveillance grâce à son niveau d'automatisme. Vous pouvez également **coupler la stabilisation avec une filtration tangentielle** dans un procédé sur mesure, selon vos volumes et vos besoins, dans le plus grand respect de vos différents vins.
Pour vous équiper de ce modèle mobile très apprécié, **3 m² de votre cave suffisent**.
Une discrétion qui cache une belle capacité de traitement : jusqu'à 30 hl/h en continu.

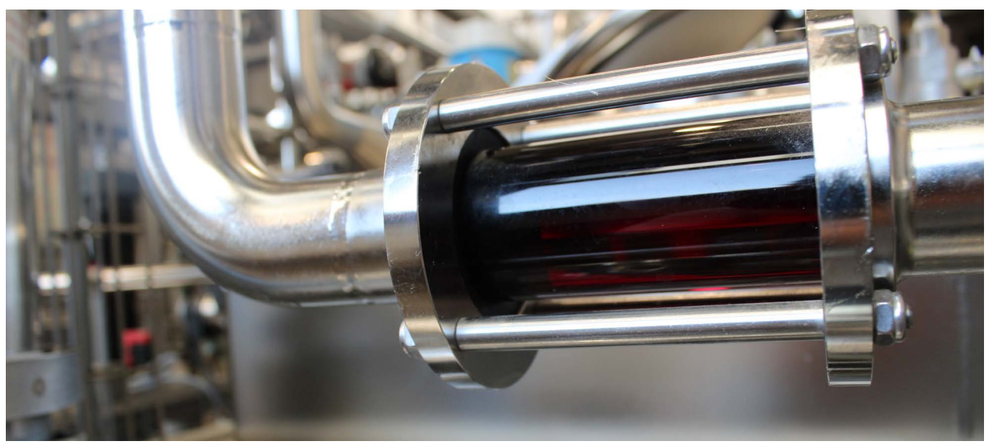
« Réduire les interventions œnologiques, accélérer les décisions, fiabiliser et optimiser les opérations en cave, réagir vite aux aléas, sécuriser les ventes : une Oenodia est utile à tout ça ! »

STARS® Stab 45-60

ŒNOLOGIE DE PRÉCISION

Vous aimez le juste milieu ? Vous allez adorer la 45-60. Elle occupe à peine plus d'espace qu'une 15-30, tout en répondant à des besoins beaucoup plus conséquents, jusqu'à 60 hl/h. Soit la **possibilité de stabiliser 96 000 bouteilles** dans un cycle de 12h, mais aussi filtrer en tangentiel dans le même process en ligne pour la version STARS® *XF*.

À l'image du reste de la gamme, la 45-60 s'adapte à votre vin. Parce que chez Oenodia, le bon traitement c'est le juste traitement, paramétré selon le niveau d'instabilité de chaque vin via un test prédictif (DIT Test®). De l'œnologie de précision au service de vos décisions.



« Les régulateurs d'acidité et agents stabilisateurs doivent désormais figurer sur l'étiquette des vins qui en contiennent. Avec une Œnodia, pas besoin de ces ingrédients : zéro additif sur l'étiquette. »

STARS® Stab 60-120

LA SIMPLICITÉ À PLEINS VOLUMES !

L'œnologie est une gymnastique qui nécessite une grande souplesse… Voici donc la championne de l'étirement : **60 hl/h extensible à 120 hl/h.** Une telle évolutivité dans la capacité nominale fait de cette STARS® un modèle souvent élu par les caves coopératives et grandes maisons de négoce.
Elle est tout aussi flexible s'agissant du pilotage : **disponible en semi-automatique, la 60-120 existe aussi en full auto.** Démarrage, traitements successifs, nettoyage en place, tout est programmable pour une planification maîtrisée de la production et l'optimisation de votre logistique.
La simplicité à pleins volumes !

« Une Oenodia trouve toujours sa place dans votre cave et votre itinéraire technique. Elle s'adapte à vos produits, votre histoire, votre vision. Elle est faite pour vous. »

STARS® Stab 180-240

UNE PRODUCTIVITÉ REDOUTABLE !

C'est la STARS® des superlatifs, **la plus puissante de nos unités**. Dotée d'une capacité de traitement qui permet de traiter jusqu'à plusieurs **dizaines de millions de bouteilles par an**, on pourrait l'appeler Oenodzilla.
Mais ses dimensions maîtrisées ne sont pas celles d'un monstre. De même que les coûts de fonctionnement ne sont pas plus élevés que ceux d'autres unités de la gamme. Votre produit est traité avec le **même soin**, la **même douceur** et la **même précision**.

Fiable et responsable, la 180-240 est fidèle au caractère Oenodia. Elle se distingue simplement par sa productivité redoutable de réactivité grâce à ses **process entièrement automatisés**.

« *Choisir Oenodia, c'est le choix naturel des visionnaires, celles et ceux qui exigent l'optimum de l'œnologie pour atteindre leur rêve de qualité.* »

STARS® XF

COUPLAGE FILTRATION TANGENTIELLE

DEUX OPÉRATIONS EN UN SEUL TRANSFERT !

Chaque unité STARS® de stabilisation tartrique (hors SMART) peut être **couplée à notre procédé de filtration tangentielle.**
Nous dimensionnons votre unité de stabilisation-filtration selon vos besoins de production. Vous pouvez ainsi rationnaliser **deux opérations en un seul transfert** continu, automatisé, à température ambiante, sans stockage intermédiaire, pour une pré-mise plus simple et réactive de vos vins. Le tout **sans perte de produit** ni dissolution d'oxygène.
Limpidité, stabilité, qualité... sans oublier la flexibilité : si besoin, les deux procédés se découplent en un clic !

« Une Oenodia est une machine à gagner du temps. Elle permet de réagir dans les meilleurs délais aux demandes du marché, sans compromis sur le respect du produit. Elle déverrouille des potentiels et des opportunités commerciales nouvelles. »

Maîtriser le pH ou l'alcool

UNE GAMME ÉTENDUE
Unités de traitement de 15 à 240 hl/h.

AJUSTEMENT DU PH
Procédé exclusif et infaillible de soustraction d'excès de potassium (acidification) ou d'acide tartrique (désacidification).

AJUSTEMENT DE L'ALCOOL
Membranes sélectives pour une extraction douce du perméat hydro-alcoolique.

SOBRIÉTÉ ŒNOTECHNIQUE
Consommation électrique réduite, zéro additif, zéro perte de produit.

STARS® pH

L'ACIDITÉ NATURELLEMENT OPTIMISÉE

La maîtrise du pH ? Un enjeu face au changement climatique qui impacte le profil sensoriel et la couleur de vos vins.

La gamme STARS® *pH* répond par un **procédé continu d'optimisation naturelle de l'acidité** des moûts et des vins. Chaque unité délivre un produit au **profil organoleptique intact**.

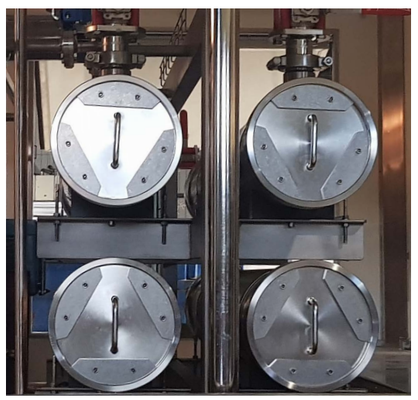
Le pilotage en ligne permet une maîtrise précise des paramètres jusqu'au juste équilibre.

STARS® *pH* fonctionne en unité seule, **mobilisable à tout moment de la vinification**, par exemple la sortie de fermentation pour les vins qualitatifs, ou à la dégustation.

Nous pouvons également concevoir une unité STARS® mixte, **associant stabilisation (si besoin couplée à la filtration) et module d'ajustement du pH** : une STARS® tout en un, capable de travailler au plus fin sur la stabilité, l'acidité et la couleur des vins.

STARS® AA

L'AJUSTEMENT PRÉCIS DU TAUX D'ALCOOL



La maîtrise de l'alcool est un autre défi complexe de la transition œnologique.

STARS® *AA* apporte une solution simple et **sans altération du potentiel organoleptique**. Dans notre procédé, seul le perméat extrait du produit est traité : l'alcool est recueilli dans une solution hydroalcoolique valorisable.

Les composés nobles de votre produit restent dans le concentrât, avec lequel le perméat désalcoolisé est immédiatement réassemblé.

Les fonctionnalités de pilotage de STARS® *AA* vous permettent d'**ajuster précisément le taux d'alcool** pour atteindre aisément le meilleur équilibre alcool-sucre-acidité.

Choisir dans nos gammes

CAPACITÉ HL/H

SEMI-AUTO				STARS® 60-120	
AUTO	SMART 7	SMART 15	STARS® 15-30	STARS® 45-60	
FULL AUTO				STARS® 60-120	STARS® 180-240

NOS GAMMES

		CAPACITÉ HL / HEURE	EMPRISE AU SOL	VOLUME INDICATIF TRAITÉ HL/SEMAINE (12 h/j x 5 jours)	PROCESS	DÉMARRAGE AUTOMATISÉ	CLEAN IN PLACE AUTOMATISÉ Programmable en fin de traitement (un CIP minimum par cycle de 12 h)	TANK MANAGEMENT Programmation de 1 à 3 lots successifs	OPTION XF Couplage filtration tangentielle avec surface membranaire de 45 à 360 m²
STABILISER... ET FILTRER	SMART 7	7	1,55 m²	420	Batch	■	■	-	-
	SMART 15	15	1,55 m²	900	Batch	■	■	-	-
	STARS® Stab 15-30 auto	15 extensible à 30	3 m²	900 à 1800	Continu	■	■	-	■
	STARS® Stab 45-60 auto	45 extensible à 60	4 m²	2700 à 3600	Continu	■	■	-	■
	STARS® Stab 60-120 semi-auto	60 extensible à 120	10 m²	3600 à 7200	Continu	Temps de main d'œuvre : 30 mn au lancement, 30 mn en fin de traitement	Temps de main d'œuvre : 60 mn.	-	■
	STARS® Stab 60-120 full auto	60 extensible à 120	11 m²	3600 à 7200	Continu	■	■	■	■
	STARS® Stab 180-240 full auto	180 extensible à 240	11 m²	10800 à 14400	Continu	■	■	■	■
MAÎTRISER LE PH	STARS® pH 15-30 auto	15 extensible à 30	3 m²	900 à 1800	Continu	■	■ Un CIP par cycle de 24h	-	-
	STARS® pH 45-60 auto	45 extensible à 60	4 m²	2700 à 3600	Continu	■	■ Un CIP par cycle de 24h	-	-
	STARS® pH 60-120 semi-auto	60 extensible à 120	10 m²	3600 à 7200	Continu	Temps de main d'œuvre : 30 mn au lancement, 30 mn en fin de traitement	Temps de main d'œuvre : 60 mn.	-	-
	STARS® pH 60-120 full auto	60 extensible à 120	11 m²	3600 à 7200	Continu	■	■ Un CIP par cycle de 24h	■	-
	STARS® pH 180-240 full auto	180 extensible à 240	11 m²	10800 à 14400	Continu	■	■ Un CIP par cycle de 24h	■	-
MAÎTRISER L'ALCOOL	STARS® AA	Dimensionnement du procédé selon vos besoins			Continu	Temps de main d'œuvre selon dimensionnement du procédé		-	-

VOS CONTACTS

REPRÉSENTATIONS ET PARTENAIRES COMMERCIAUX

« Plus qu'un simple fournisseur d'équipement, nous sommes partenaires de nos clients au quotidien. Notre intérêt, c'est celui de chacun de nos clients. Parce qu'on s'engage à très long terme à vos côtés, nous mettons tout en œuvre pour apporter toujours une réponse sur mesure, à tout moment, partout dans le monde. »

AFRIQUE DU SUD | WINTRUST
- info@wintrust.co.za

BRÉSIL | EEDB
- renata.oliveira@oenodia.com

CANADA | NUANCE
- thierry@nuancetrade.com

CHILI / ARGENTINE | PARTNER
- ventas@partnersa.cl

ESPAGNE

Catalogne, Valence, Iles Baléares | TECNOEQUIP
- comercial@tecnoequip.eu

Castille et Leon | SYS OENOLOGICAL
- ventas@sysoenological.com

Galice | SALVADOR CORES
- salvadorcores@salvadorcores.com

La Rioja, Navarre et Pays Basque | HAL ENOLOGIA
- info@hal-enologia.com

Andalousie | SECOVISA
- jaime@secovisa.com

ÉTATS UNIS / MEXIQUE | OENODIA
- damien.monnet@oenodia.com

EUROPE DE L'EST | EURODIA KUBAN
- sorridente.tchilingaryan5@gmail.com

FRANCE | GEMSTAB
- contact@gemstab.com

ISRAËL
- drucker.david@orange.fr

ITALIE / SUISSE / ALLEMAGNE et PAYS LIMITROPHES | JU.CLAS
- alessandro.angilella@juclas.it

NOUVELLE-ZÉLANDE | VINTECH PACIFIC
- info@vintechpacific.co.nz

PORTUGAL | PROENOL
- proenol@proenol.com

FAIRE MIEUX AVEC MOINS…
C'EST FAIRE LE VIN DE DEMAIN

OENODIA
UNLOCKING THE FUTURE

Novembre 2022 - © Oenodia, division œnologique d'Eurodia Industrie SAS – RCS Avignon 390 953 545
Crédit photos : Oenodia / Timothée Lecoeuvre / Claude Cruells / IStock – Photos non contractuelles - Imprimé par MaxiPrim, Pertuis.