


UNLOCKING THE FUTURE



OENODIABOOK

ESPAÑOL



Explore  
nuestras eco-soluciones  
enotecnológicas  
y elija su Oenodia

#### SUMARIO

---

- 2• **OENODIA EN POCAS PALABRAS**  
Cómo le facilitamos el futuro.
- 4• **POR QUÉ EQUIPARSE**  
Hacer más con menos.
- 7• **ESTABILIZAR... Y FILTRAR**  
Nuestras gamas STARS® Stab y XF.
- 21• **CONTROL DEL pH O DEL GRADO ALCOHÓLICO**  
Nuestras gamas STARS® pH y AA.
- 25• **ELIJA DENTRO DE NUESTRAS GAMAS**  
La STARS® que más le conviene.
- 28• **SUS CONTACTOS**  
Representaciones y socios comerciales.



ZAC Saint Martin, Impasse Saint Martin - 84120 Pertuis - Francia  
Tel: +33 (0)4 90 08 75 00  
[www.oenodia.com](http://www.oenodia.com)



## Oenodia, la marca enotecnológica que facilita su futuro simplificando su trabajo

Estabilizar, filtrar, controlar el pH y el grado alcohólico son parte de las operaciones cruciales para garantizar la calidad y la comercialización de sus vinos y zumos de frutas.

Por lo tanto, llevarlas a cabo debe ser **simple y rápido**, para un resultado infalible, con la garantía de respetar el producto, **controlar los costes** y la rentabilidad, con un **impacto medioambiental mínimo**.

Esa tranquilidad total, es lo que le ofrece nuestros equipos.

Inventamos, diseñamos, fabricamos e instalamos **eco-soluciones automatizadas**, perfectamente configuradas y dimensionadas en función de sus necesidades.

Cada solución es en realidad una verdadera herramienta de producción que combina **uno o varios procesos físicos** de precisión. Nuestra experiencia y una **serie de garantías únicas en el mercado**, los acompañan durante toda la vida útil de su equipo, independientemente del tiempo que lo utilice.



En Oenodia, somos ingenieros y enólogos, por ello, ponemos todo nuestro empeño en la búsqueda de la calidad del vino. Y, nuestra forma de hacerlo, es proporcionando a nuestros clientes las soluciones que mejor respetan sus productos. Nuestros procesos son altamente precisos, no alteraran los volúmenes, la calidad ni la naturalidad de los vinos.

### OENODIA EN CIFRAS



**15 SOCIOS-DISTRIBUIDORES**  
Estamos presentes en todos los continentes con viñedos.



**4 PROCESOS**  
• Estabilización tartárica eco-selectiva (potasio y calcio).  
• Filtración tangencial por membranas.  
• Ajuste eco-selectivo del pH.  
• Desalcoholización parcial.



**250 BODEGAS**  
equipadas en 30 países.



**MÁS DE MIL MILLONES DE BOTELLAS**  
de vino tratadas al año a través de nuestros procesos.



Creada en 2008, Oenodia es la división "enología" de Eurodia Industrie S.A.S. Ubicada cerca de Aix-en-Provence, Francia, Eurodia es el especialista mundial en procesos industriales de purificación de líquidos a medida y ecoeficientes para la industria agroalimentaria y las industrias de transición eco-energética.

# ¿Por qué equiparse con una eco-solución Oenodia?

## PARA HACER MÁS...



Mano de obra, costes de electricidad, eficiencia energética, nuevas normas de etiquetado... ¡El futuro es más sencillo con Oenodia!



### RESULTADOS PRECISOS Y FIABILIDAD ABSOLUTA

- Estabilización tartárica definitiva (potasio y calcio): tratamiento a medida para cada tipo de vino. No se ha observado ningún defecto en miles de millones de botellas.
- Ajuste de alta precisión del pH: equilibrio organoléptico, evolución en el tiempo.
- Filtración tangencial de alto rendimiento.
- Desalcoholización parcial en equilibrio óptimo.

### MÁXIMA PRODUCTIVIDAD, FLUIDEZ Y CAPACIDAD DE RESPUESTA

- Tratamiento rápido en línea de hasta 240 hl/h.
- Procesos programables: puesta en marcha, limpieza *in situ* y tratamientos por lotes sucesivos.
- Puede funcionar 7 días a la semana, 24 horas al día.
- Posibilidades de conexión filtración-estabilización, tratamiento en continuo sin depósito intermedio.
- Caudales estables a lo largo del tiempo, definidos según los procesos por la tasa de inestabilidad (test DIT®), la filtrabilidad, el pH deseado y la temperatura del producto.
- Garantía de funcionamiento óptimo en todo momento y sin tiempos de inactividad, mediante un contrato de rendimiento óptimo: cambio de membranas, visita anual de soporte al mantenimiento, línea directa de servicio pos-venta, trazabilidad de los tratamientos...



## ... CON MENOS

### MENOS ENERGÍA

- 0,2 kW/hl: la solución enológica la más eficiente del mercado desde el punto de vista energético.

### MENOS MANO DE OBRA

- Unidades automatizadas (excepto STARS® 60-120 semiautomática).

### MENOS EFLUENTES

- Agua de limpieza de las membranas con baja DQO.
- Solución de reciclado del agua de proceso.
- Mínimo concentrado de filtración.

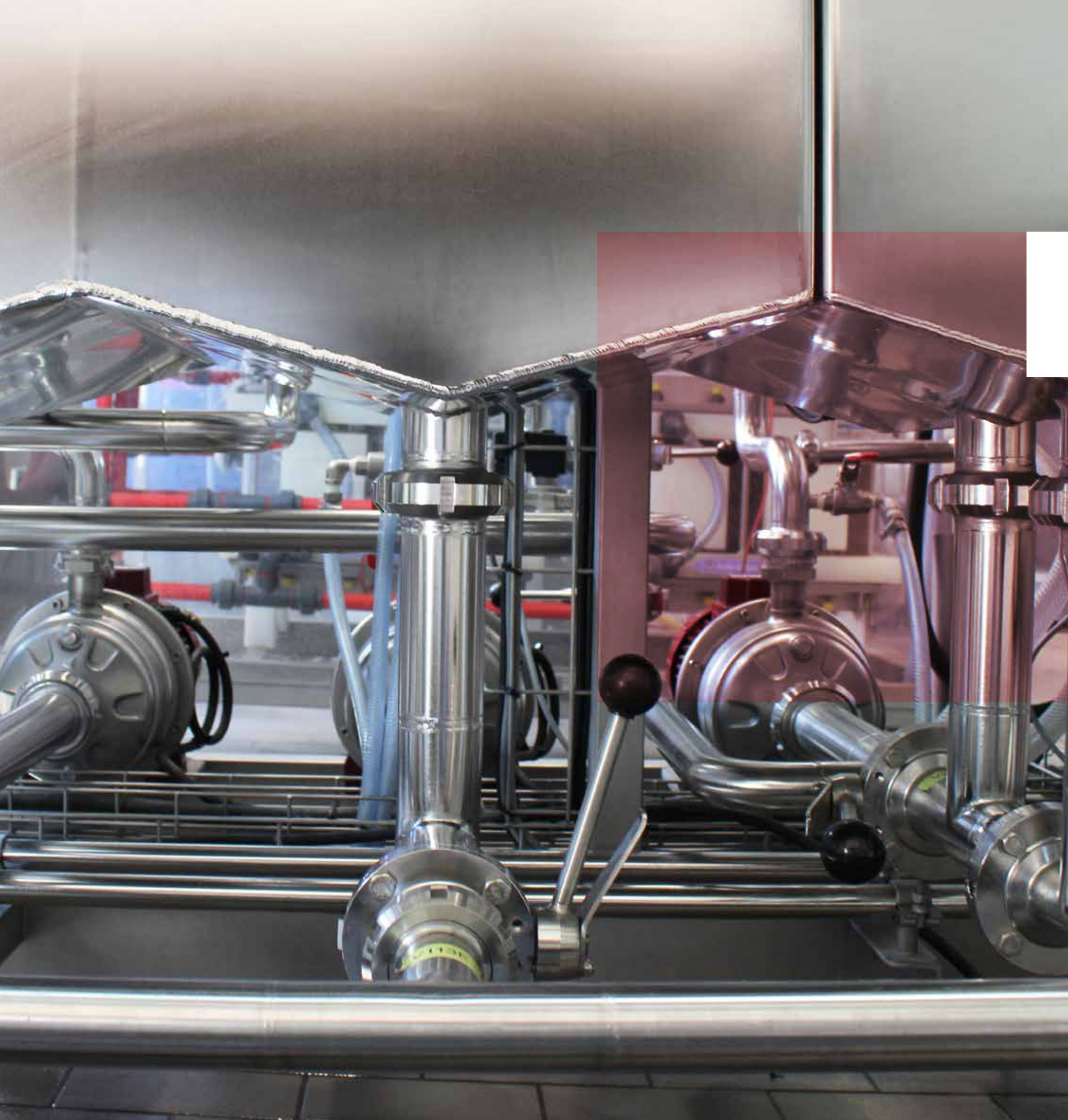
### MENOS DE 1 €/hl EN FUNCIONAMIENTO

- Suministros (agua, electricidad, mantenimiento).
- Contrato de rendimiento óptimo (cambio de membranas).
- Rápido retorno de la inversión (2 años de media).



### SIN...

- aditivos en el tratamiento.
- pérdida de producto.
- impacto organoléptico.
- disolución de oxígeno.



# Estabilizar... y filtrar

---

## UNA GAMA COMPLETA

Unidades de tratamiento de 7 a 240 hl/h.

## ESTABILIZACIÓN ECO-SELECTIVA

Proceso exclusivo e infalible en el que sólo se eliminan del vino los iones responsables de la precipitación tartárica y de calcio.

## ENOTÉCNICA ECO-RESPONSABLE

Consumo eléctrico mínimo (0,2 kW/hl), sin aditivos ni pérdidas de producto.

## CONEXIÓN FILTRACIÓN-ESTABILIZACIÓN

Vinos listos en una sola etapa, con la posibilidad trabajar por separado.

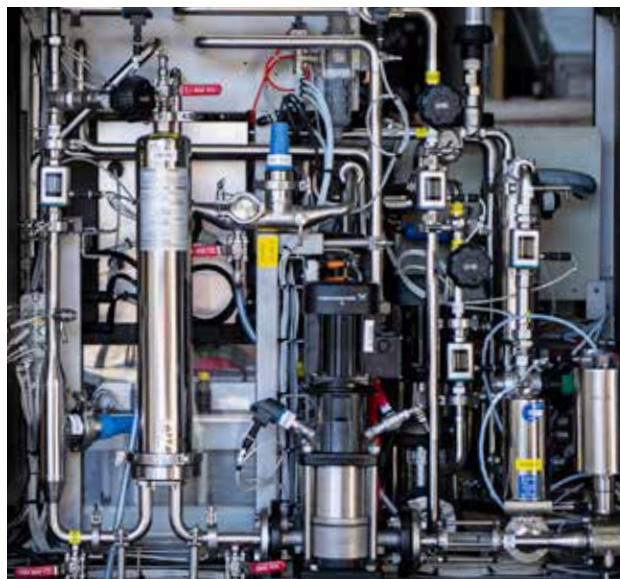


¡PEQUEÑA DE TALLA, GRANDE EN EFICACIA!

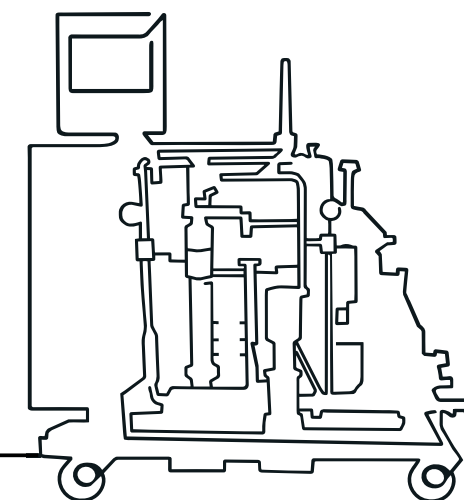


Con su diseño ultracompacto (tan solo 1,55m<sup>2</sup>!), nuestra pequeña SMART<sup>®</sup> pasa totalmente desapercibida. Pero estará ahí, siempre que la necesite. Diseñada para pequeños volúmenes (de 700 a 1.500 l/h), puede ir a cualquier parte de su bodega, ofreciéndole una gran agilidad operativa. En tan solo unos minutos, puede proceder a la estabilización de tan solo 300 botellas: ideal para *microcuvées*, pequeños lotes y reducidos volúmenes de alta gama.

Los *winemakers* también aprecian el proceso suave en circuito cerrado y la función integrada de ajuste del pH.



Una Oenodia se adapta a todas las necesidades de producción, desde las bodegas más pequeñas hasta el gran distribuidor



# STARS® Stab 15-30

TIENE TANTO DE MÓVIL COMO DE INCANSABLE



Poder dormir tranquilo es una cosa, pero con una 15-30, seguro que dormirá muy serenamente.

Como todas nuestras unidades, puede funcionar **de día y de noche**, de forma autónoma y sin necesidad de vigilancia gracias a su nivel de automatización. También puede combinar la estabilización con la filtración tangencial en un proceso a medida, según sus volúmenes y sus necesidades, respetando sus vinos al máximo.

Para equiparse con este modelo móvil muy apreciado, **solo** tendrá que destinar **3m² de su bodega**. Toda esta discreción esconde una gran capacidad de tratamiento: **hasta 30 hl/h en continuo**.



Reducir las intervenciones enológicas, acelerar la toma de decisiones, hacer más fiables y optimizar las operaciones en la bodega, dar una rápida respuesta a todo tipo de imprevistos, asegurar las ventas: ¡una Oenodia sirve para todo esto!



# STARS® Stab 45-60

## ENOLOGÍA DE PRECISIÓN

¿Le gusta el punto medio? Si es así, la 45-60 le encantará. Ocupa apenas un poco más de espacio que una 15-30, pero puede atender necesidades mucho mayores, de hasta 60 hl/h.

Dicho de otro modo, puede estabilizar 96.000 botellas en un ciclo de 12 horas, pero también filtrar en tangencial en el mismo proceso en línea con la versión STARS® XF.

A la imagen del resto de la gama, la 45-60 se adapta a su vino. Porque, para Oenodia, un buen tratamiento, es el tratamiento adecuado, parametrado en función del nivel de inestabilidad de cada vino mediante un test predictivo (DIT Test®). Esto es enología de precisión al servicio de sus decisiones.



Los vinos deberán indicar en la etiqueta los reguladores de acidez y los agentes estabilizantes usados. Con una Oenodia, no hay necesidad de estos ingredientes: sin aditivos en la etiqueta





# STARS®

Stab  
60-120

¡SIMPLICIDAD A TODO VOLUMEN!



La enología es como hacer gimnasia, y eso requiere mucha flexibilidad... Les presentamos la campeona de los estiramientos: **60 hl/h extensible a 120 hl/h**. Esta capacidad nominal escalable hace de esta STARS® un modelo que suelen elegir bodegas cooperativas y grandes distribuidores de vino. Es igualmente flexible en lo que respecta al control: **la unidad 60-120 está disponible en versiones semiautomática y totalmente automática.**

Puesta en marcha, tratamientos sucesivos, limpieza *in situ*, todo puede programarse para una planificación controlada de la producción y la optimización de su logística. ¡Simplicidad a todo volumen!



Una Oenodia siempre encuentra su lugar en su bodega y en su itinerario técnico. Se adapta a sus productos, su historia, su visión. Está hecha para usted



# STARS®

Stab  
180-240

¡PRODUCTIVIDAD FORMIDABLE!

Es la STARS® en mayúsculas, la más potente de nuestras unidades. Con una capacidad de tratamiento de hasta **varias decenas de millones de botellas al año**, podría llamarse Oenodzilla.

Pero sus dimensiones no son las de un monstruo. Tampoco los costes de funcionamiento son mayores a los de otras unidades de la gama. Su producto es tratado con el **mismo cuidado**, la misma suavidad y la misma precisión.

Fiable y responsable, la 180-240 es fiel al carácter de Oenodia. Se distingue por su formidable productividad y capacidad de respuesta gracias a sus **procesos totalmente automatizados**.



Oenodia es la elección natural de los visionarios, los que exigen lo óptimo en enología para alcanzar su sueño de calidad





## CONEXIÓN FILTRACIÓN TANGENCIAL

¡DOS OPERACIONES EN UN SOLO PASO!



Cada unidad STARS® de estabilización tartárica y cálcica (excepto SMART®) puede conectarse a nuestro proceso de filtración tangencial. Diseñamos su unidad de estabilización-filtración en función de sus necesidades de producción. De este modo, podrá preparar sus vinos para el embotellado de una forma más sencilla y reactiva, ya que nuestra solución mejora la eficiencia de las operaciones en **un solo paso en continuo**, de forma automatizada, a temperatura ambiente y sin almacenamiento intermedio. Todo ello **sin pérdida de producto** ni disolución de oxígeno. Limpidez, estabilidad, calidad garantizada... sin olvidar la flexibilidad: si fuera necesario, los dos procesos se desconectan en un solo clic!



Una Oenodia es una máquina de ahorrar tiempo. Nos permite reaccionar lo más rápidamente posible a las demandas del mercado, sin comprometer el respeto por el producto. Abre las puertas a potenciales clientes y nuevas oportunidades de negocio





# Control del pH o del grado alcohólico

---

## UNA AMPLIA GAMA

Unidades de tratamiento de 15 a 240 hl/h.

## AJUSTE DEL pH

Proceso exclusivo e infalible de eliminación del exceso de potasio (acidificación) o de ácido tartárico (desacidificación).

## AJUSTE DEL GRADO ALCOHÓLICO

Membranas selectivas para una extracción suave del permeado hidroalcohólico.

## ENOTÉCNICA ECO-RESPONSABLE

Consumo eléctrico mínimo, sin aditivos ni pérdidas de producto.



## ¡ACIDEZ OPTIMIZADA DE FORMA NATURAL!

¿Controlar el pH? Un reto frente al cambio climático que afecta el perfil sensorial y el color de sus vinos. La gama STARS<sup>®</sup>pH ofrece un proceso en continuo para la optimización natural de la acidez de mostos y vinos. Cada unidad entrega un producto con sus **calidades organolépticas intactas**.

El control en línea permite supervisar de un modo preciso los parámetros hasta alcanzar el equilibrio adecuado.



STARS<sup>®</sup> pH funciona como una sola unidad, **móvil en cualquier momento del proceso de vinificación**, por ejemplo: al final de la fermentación alcohólica, antes de la fermentación maloláctica, para los cortes o antes del embotellado. Lo que permite controlar mejor la madurez de la uva y la fecha de cosecha.

También podemos diseñar una unidad STARS<sup>®</sup> mixta, en la que **se combina la estabilización** (si es necesario, conectada a la filtración) **con un módulo de ajuste del pH**: una STARS<sup>®</sup> todo en uno, capaz de trabajar con alta precisión sobre la estabilidad, la acidez y el color de los vinos.



## ¡AJUSTE PRECISO DEL GRADO ALCOHÓLICO!

El control del grado alcohólico es otro de los complejos retos de la transición enológica. STARS<sup>®</sup> AA ofrece una solución sencilla y **sin alterar las calidades organolépticas**. En nuestro proceso, solo se trata el permeado extraído del producto: el alcohol se recoge en una solución hidroalcohólica con potencial valor añadido.

Los componentes nobles de su producto se conservan en el concentrado, con el que el permeado desalcoholizado se integra inmediatamente. Las funciones de control de STARS<sup>®</sup> AA permiten **ajustar con precisión el grado alcohólico** para conseguir fácilmente el equilibrio óptimo de alcohol-azúcar-acidez.





# Elija dentro de nuestras gamas

CAPACIDAD (hL/h)

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



# NUESTRAS GAMAS

## ESTABILIZAR... Y FILTRAR

	CAPACIDAD (hL/h)	SUPERFICIE REQUERIDA	VOLUMEN INDICATIVO TRATADO hL/SEMANA (12 h/d x 5 días)	PROCESO	ARRANQUE AUTOMATIZADO	LAVADO CIP AUTOMATIZADO Programable al final del tratamiento (mínimo un CIP por ciclo de 12 horas)	GESTIÓN DE DEPÓSITOS Programación de 1 a 3 lotes sucesivos	OPCIÓN XF Conexión filtro tangencial con la superficie de membrana de 45 a 360 m²
<b>SMART 7</b>	7	1,55 m²	420	Lote	■	■	-	-
<b>SMART 15</b>	15	1,55 m²	900	Lote	■	■	-	-
<b>STARS® Stab 15-30 auto</b>	15 extensible a 30	3 m²	900 a 1.800	En continuo	■	■	-	■
<b>STARS® Stab 45-60 auto</b>	45 extensible a 60	4 m²	2.700 a 3.600	En continuo	■	■	-	■
<b>STARS® Stab 60-120 semi-auto</b>	60 extensible a 120	10 m²	3.600 a 7.200	En continuo	Tiempo de trabajo: 30 min al inicio, 30 min al final del tratamiento	Tiempo de trabajo: 60 min	-	■
<b>STARS® Stab 60-120 full auto</b>	60 extensible a 120	11 m²	3.600 a 7.200	En continuo	■	■	■	■
<b>STARS® Stab 180-240 full auto</b>	180 extensible a 240	11 m²	10.800 a 14.400	En continuo	■	■	■	■

## CONTROL DEL pH

<b>STARS® pH 15-30 auto</b>	15 extensible a 30	3 m²	900 a 1.800	En continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24 horas	-	-
<b>STARS® pH 45-60 auto</b>	45 extensible a 60	4 m²	2.700 a 3.600	En continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24 horas	-	-
<b>STARS® pH 60-120 semi-auto</b>	60 extensible a 120	10 m²	3.600 a 7.200	En continuo	Tiempo de trabajo: 30 min al inicio, 30 min al final del tratamiento	Tiempo de trabajo: 60 min	-	-
<b>STARS® pH 60-120 full auto</b>	60 extensible a 120	11 m²	3.600 a 7.200	En continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24 horas	■	-
<b>STARS® pH 180-240 full auto</b>	180 extensible a 240	11 m²	10.800 a 14.400	En continuo	■	■ Un CIP por ciclo de 24 horas	■	-

## CONTROL DEL GRADO ALCOHÓLICO

<b>STARS® AA</b>	Adaptamos el proceso a sus necesidades			En continuo	El tiempo de trabajo depende del dimensionamiento del proceso		-	-
------------------	--	--	--	-------------	---	--	---	---



# SUS CONTACTOS

## REPRESENTACIONES Y SOCIOS COMERCIALES

**AFRICA DEL SUR** | WINTRUST  
■ info@wintrust.co.za

**BRASIL** | EEDB  
■ renata.oliveira@oenodia.com

**CANADÁ** | NUANCE  
■ thierry@nuancetrade.com

**CHILE / ARGENTINA** | PARTNER  
■ ventas@partnersa.cl

### ESPAÑA

Cataluña, Valencia, Baleares | TECNOEQUIP  
■ comercial@tecnoequip.eu

Castilla y León | SYS OENOLOGICAL  
■ ventas@sysoenological.com

Galicia | SALVADOR CORES  
■ salvadorcores@salvadorcores.com

La Rioja, Navarra y País Vasco | HAL ENOLOGIA  
■ info@hal-enologia.com

Andalucía | SECOVISA  
■ jaime@secovisa.com

**ESTADOS UNIDOS / MÉXICO** | OENODIA  
■ damien.monnet@oenodia.com

**EUROPA DEL ESTE** | EURODIA KUBAN  
■ sorridente.tchilingaryan5@gmail.com

**FRANCIA** | GEMSTAB  
■ contact@gemstab.com

**ISRAEL**  
■ drucker.david@orange.fr

**ITALIA - SUIZA - ALEMANIA  
Y PAÍSES VECINOS** | JU.CLA.S  
■ alessandro.angilella@juclas.it

**NUEVA ZELANDA** | VINTECH PACIFIC  
■ info@vintechpacific.co.nz

**PORTUGAL** | PROENOL  
■ proenol@proenol.com



Más que un simple proveedor de equipos, somos socios de nuestros clientes a diario. Nuestro interés es el de cada uno de nuestros clientes. Por eso nos comprometemos con usted a muy largo plazo, hacemos todo lo que está en nuestras manos por darle una respuesta a medida, en cualquier momento y en cualquier lugar del mundo.





HACER MÁS CON MENOS...  
ES HACER EL VINO DEL FUTURO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

