# DAT

## DEPARTAMENTO APLICACIONES TECNOLÓGICAS

enartis

Inspiring innovation.

# EQUIPOS DOSIFICACIÓN ESTABILIZANTES ENOLÓGICOS

## COMPONENTES
## BOMBA DOSIFICADORA PRO BOERA

- Bomba dosificadora proporcional de máxima precisión
- Cuentalitros electro-magnético en acero inoxidable
- 1, 2 ó 3 bombas dosificadoras de pistón, capaces de dosificar simultáneamente
- Electrónica, coordina todos los datos de control y dosificación del equipo. Visualización mediante pantalla de control
- Sistema de Alarmas (Visual y sonora) para detectar en tiempo real cualquier problema que surja durante la dosificación
- Cuerpo de la bomba en acero inoxidable con protección de las conexiones para el vino en NW

## CARACTERÍSTICAS
## DOSIFICADORA PRO BOERA

- Bomba dosificadora diseñada para la dosificación de estabilizantes coloidales Enartis
- Sistema de dosificación de precisión, asegurando un error menor del 3%
- Eliminación total de puntos críticos de contaminación
- Dosificación de hasta 3 aditivos simultáneamente
- Conexión eléctrica a 220 V
- Apto para cualquien caudal

## CARACTERÍSTICAS
## BOMBA DOSIFICADORA VF10

- Bomba dosificadora proporcional diseñada para la dosificación de estabilizantes coloidales Enartis
- Caudalímetro electro-magnético para un máximo de 5.000 L/h
- Bomba dosificadora de membrana máximo 10 L/h
- Sistema de dosificación de precisión (error <5%)
- Dosificación de 1 o 2 aditivos

# INTERCAMBIO CATIÓNICO

## CARACTERÍSTICAS
## EQUIPO ENARTIS INTERCAMBIO CATIÓNICO

- Extrema selectividad de la resina con los cationes K+ y Ca++
- Tiempos de regeneración muy breves
- Control entrada/salida de pH y conductividad
- Gestión totalmente automática
- Programable en exigencias particulares
- Posibilidad de transferencia de datos con dispositivo USB

# MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS

## COMPONENTES DE **ENARTIS FERM ACTIV**

- Diseño específico para trabajar con Protocolo Enartis de forma automática
- Touch Panel
- Adición automática de todos los componentes
- Control de Temperatura
- Filtro Microbiológico para Aire
- Agitadores de baja velocidad para evitar el efecto Vortex
- Sistema de alarmas
- Diseñado para reducir al máximo las contaminaciones
- CIP de limpieza Automático

# FLOTACIÓN

- Asesoría Técnica
- Rapidez en el proceso
- Elevados rendimientos: hasta 95% mosto limpio
- Flotación totalmente inerte para conservar los aromas varietales
- Obtención de mostos entre 10 - 100 NTU imprescindible para la elaboración de vinos de calidad
- Menor consumo de producto
- Equipos muy manejables
- Reducción mano de obra en bodega y más espacio libre en bodega
- Bajo coste energético

| Flotador / Emulsionador de Enartis | |
|---|---|
| **Modelos de flotadores** | |
| Enolmix 100 | Adaptado hasta volúmenes de 15.000 L |
| eEnolmix 300 | Adaptado a volúmenes de 15.000 a 50.000 L |
| Enolmix 500 | Adaptado a volúmenes de 30.000 a 100.000 L |
| Enartis flot s3 | Adaptado a volúmenes de 50.000 a 500.000 L |

# EQUIPOS FILTRACION

## CARACTERÍSTICAS
## ENARTIS MICRO FLOW

- Filtro orgánico de polipropileno
- Módulos de 15 m² de superficie
- Control TMP automático con panel de visualización
- Protectores en las bombas
- Filtro de agua
- Pre-filtro en inoxidable
- Preparado para filtración isobárica
- Transductores de presión 0-10 bar
- Válvulas neumáticas de seguridad

## CARACTERÍSTICAS
## ENARTIS CRISTAL REMOVE

- Filtración por cartuchos
- Filtración hasta -12ºC
- Cartucho especialmente diseñado para filtración de clarificantes y de cristales
- No tiene poro definido: En lo mismo cartucho existe una distribución de tamaño de poros Desde 0,45 micras hasta 1,5 micras
- Sistema de backflush acoplado para limpieza intermedia dos cartuchos en filtración y mayor autonomía
- Sistema de limpieza - Tanque Integrado

# MICROOXIGENACIÓN

## CARACTERÍSTICAS
## MICROOX ENARTIS

- Alta fiabilidad y diagnóstico automatizado avanzado
- Gestión mediante un poderoso microprocesador para los cálculos y ajustes necesarios
- Difusión exacta del oxígeno micro/macro de mosto o vino
- Precisión de dosificación (5% máximo error)
- Procedimiento sencillo e intuitivo
- Uso de cualquier tipo de dosificador Inoxidable o alúmina
- Simplicidad de mantenimiento

## 3 TIPOS DE
## APLICACIONES

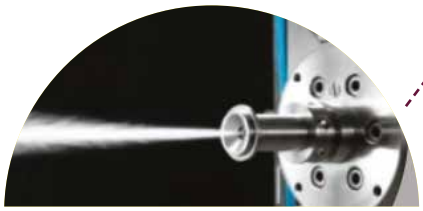
- **MICRO:** Microoxigenación con la duración de **un mes** (en mg/L/mes)
- **MACRO:** Macrooxigenación con la duración de **un día** (en mg/L/día)
- **PERSONALIZADA:** Oxigenación de duración **personalizada** (en mg/L/tiempo deseado)

# DOSIFICACIÓN DE VELCORIN

En la industria de fabricación de bebidas, Velcorin® sólo se puede aplicar empleando un equipo de dosificación especial adecuado para ese fin. Velcorin® sólo puede ser manipulado por personal debidamente formado.

Con Velcorin® usted no solo tendrá una solución de alta eficacia para la estabilización microbiológica en frío de sus bebidas. Junto con el moderno sistema de dosificación Velcorin® DT Touch, le ofrecemos un servicio completo.

Velcorin®



**Servicio móvil de dosificación de Velcorin®**

## CARACTERÍSTICAS VELCORIN® DT TOUCH

- Alta calidad y robustez de la bomba con monitorización de la dosificación
- Temperatura controlada en las cabinas de acero inoxidable superior e inferior para las botellas de 3 kg
- Control y visualización vía panel táctil
- Excelente homogeneización de Velcorin®
- Medición del caudal mediante medición de peso
- Ventilación automática Velcorin®
- Operación sencilla y segura

## CONTROL Y VISUALIZACIÓN DEL PROCESO DE DOSIFICACIÓN

- Incorporación de un sistema de control electrónico en la línea de producción
- Visualización automática de los mensajes, advertencias y mantenimiento
- Visualización del sistema en flujo del sistema dinámico
- Almacenamiento de los datos durante 24 meses
- Transferencia de datos a través de USB
- Variedad de niveles de acceso según operador

| Modelo | Caudal Minimo (L/h) | Caudal Maximo (L/h) |
|---|---|---|
| Velcorin DT 6 Touch | 1.200 | 7.200 |
| Velcorin DT 3 Touch | 600 | 3.600 |
| Velcorin DT 13 Touch | 2.400 | 14.400 |

Enartis ofrece un asesoramiento exhaustivo durante todo el proceso: evaluación previa de las instalaciones, asesoramiento técnico sobre el producto, control en la aplicación de Velcorin®, control microbiológico, formación en seguridad y manejo de Velcorin a los empleados, ...Desde nuestro.

**Departamento de Aplicaciones Tecnológicas y LANXESS, le ofrecemos una asistencia eficaz en cualquier cuestión de técnica de aplicación.**

enartis

Inspiring innovation.


**JEREZ DE LA FRONTERA**
**Andalucía, canarias y extremadura**
pol. Ind. Bertola
Edificio singular | Oficina, pl 2 local 2
11407 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel 956 141 530 | Fax 956 140 647
info.jerez@enartis.es

**VALENCIA**
**Levante y Baleares**
Pol. Ind. 2 Camino del Puig 20
46139 La Pobla de Farnals (Valencia)
Tel 902 157 356 | Fax 961 452 846
info.valencia@enartis.es

**ALCÁZAR DE SAN JUAN**
**Centro y Murcia**
Pol. Ind. Los Alces
Avda. de los Vinos 16
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel 926 540 020 | Fax 926 541 644
info.alcazar@enartis.es

**RIOJA**
**Norte y Noroeste**
Pol. Ind. Lentiscares
C/ Jardines, parcela 21
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel 941 441 220 | Fax 941 440 822
info.rioja@enartis.es

**VILAFRANCA DEL PENEDÈS**
**Cataluña y Somontano**
Pol. Ind. Clot de Moja
C/ Garnatxa 13-15
08734 Olèrdola (Barcelona)
Tel 938 199 100 | Fax 938 199 101
info.vilafranca@enartis.es


## AGENTES EXCLUSIVOS ENARTIS


**VIDYENOL**
Ribera del Duero, Rueda,
Cigales y ToroC/ Duero, Parcela
5-6, Polígono Ind. La Laguna 47300
Peñafiel (Valladolid)
Tel 983 878 042
comercial@vidyenol.es

**VITICAMPO**
Galicia, León y Asturias Avda.
Constitución, 68 24540 Cacabelos
(León)
Tel 987546208
enologia@viticampo.es


## DISTRIBUIDORES ENARTIS


**HERAL**
**EXTREMADURA**
Pol. Ind. Ciudad Deportiva
C/ Vial 2, Parcela 29
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel 693 107 988
info@heralenologia.es


---

**www.enartis.com**