

ESTABILIZACIÓN COLOIDAL

La estabilización coloidal es fundamental para prevenir la presencia de turbidez o sedimentos en el vino una vez embotellado. Una homogenización 100% efectiva entre el coloide estabilizante y vino es clave para conservar la calidad de éste hasta el momento de su consumo. Para garantizar una dosificación proporcional ENARTIS ENGINEERING ofrece como solución sus sistemas de dosificación integrados en la línea de embotellado, consiguiendo un proceso continuo y cerrado.

ENARTIS ENGINEERING OFRECE DOS EQUIPOS DE DOSIFICACIÓN dimensionandolos a medida según las necesidades enológicas para la dosificación de coloides estabilizantes como Goma Arábica, CMC y KPA (ZENITH).

EE CDS01

Diseñado específicamente para conseguir la máxima precisión y control en la dosificación proporcional de estabilizantes coloidales.

Características principales del equipo EE CDS01:

- o Diseño acorde con a las exigencias higiénicas de la industria alimentaria
- o Garantiza la seguridad microbiológica durante la dosificación gracias a limpiezas automáticas y elementos que evitan contaminaciones
- o Máxima seguridad y precisión de dosificación. La dosificación es regulada por caudalímetros de aditivo, realizando una comprobación y autorregulación de la dosis en tiempo real
- o Fácil de operar gracias a su interfaz intuitiva
- o Doble vinculación con la embotelladora
- o Prevención del error humano
- o Almacenamiento de gran cantidad de datos, fácilmente exportables
- o Conexión remota mediante modem y/o tarjeta SIM



- MÁXIMA PRECISIÓN CON AUTORREGULACIÓN
- GESTIÓN DE DATOS
- REDUCCIÓN DE ERRORES HUMANOS
- ESTABILIZACIÓN DEL VINO GARANTIZADA

VF10

Diseñado para dosificar proporcionalmente de forma sencilla estabilizantes coloidales en volúmenes de caudales medios de hasta 5.000 l/h.

Características principales del equipo VF10:

- o Sistema de dosificación de precisión (error <5%)
- o Dosificación de 1 o 2 aditivos
- o Caudal de aditivo máximo 10 l/h
- o Dosis preestablecidas

- ACCESIBLE
- FACILIDAD DE USO
- TAMAÑO REDUCIDO



ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



CERTIFICACIÓN ISO 22000

Enartis, pionera en la certificación ISO 22000 de los procesos y servicios con equipos en la industria enológica gestionados por ENARTIS ENGINEERING

Enartis Sepsa S.A.U. es una empresa certificada en la norma FSSC22000 en todos sus centros, además en 2021 se convierte en la primera empresa del sector enológico en tener certificados todos los procesos y servicios que implican la utilización de un equipo en industria enológica en una norma de seguridad alimentaria, ISO 22000:2018 (multisite), el máximo nivel de certificación para este tipo de procesos, todo ello gestionado desde ENARTIS ENGINEERING. En el alcance de la certificación ISO 22000 están incluidos prestación de servicio itinerante, cesión y venta de equipos para procesos relacionados con la industria enológica y la industria alimentaria (**estabilización coloidal**, estabilización microbiológica con Velcorin® DT, filtración tangencial, intercambio catiónico, flotación y multiplicación de levaduras), control de correcto funcionamiento de los equipos implicados en estos procesos y del mantenimiento de equipos cedidos temporalmente a clientes.

GOMAS
ARÁBIGAS



ZENITH



FOLLETO ENARTIS
ENGINEERING



enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscales
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com