

ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA EN EL EMBOTELLADO

El control microbiológico puede ser un desafío diario para la bodega. Es por lo que Velcorin® se ha convertido en una de las tecnologías más exitosas en la última década para la esterilización en frío y conservación de una amplia gama de bebidas.

X Velcorin®

Óptimo estabilizante microbiológico en frío para la esterilización y conservación de bebidas.

Velcorin® está compuesto por dicarbonato de dimetilo (DMDC, E 242). Resulta efectivo contra los microorganismos perjudiciales típicos del vino como levaduras, bacterias y mohos, incluso en dosis muy baja.

Velcorin® se utiliza principalmente para:

- Desactivar de forma efectiva las levaduras del género *Brettanomyces* en el vino
- Asegurar la calidad mediante la prevención de la segunda fermentación
- Optimizar el proceso de filtración
- Optimizar el proceso de adición de SO₂
- Parar controladamente la fermentación
- Evitar el embotellado en caliente y/o pasteurización
- Sustituir eficazmente al sorbato potásico
- Garantizar la estabilización microbiana en aplicaciones de vino a granel

X Velcorin® DT Motion

Sistema de dosificación específicamente diseñado para la adición de Velcorin®.

Velcorin® DT Motion se caracteriza por:

- Garantizar una excelente homogenización de Velcorin®
- Contener una bomba dosificadora de alta calidad robusta con dosificación controlada
- Controlar la temperatura en el interior del equipo
- Poder controlar y visualizar vía panel táctil
- Medir el caudal mediante medición de peso
- Disponer de una ventilación automática Velcorin®
- Ser una operación sencilla y segura
- Almacenar de datos durante 24 meses
- Ser equipos con tecnología 4.0
- Tener conectividad remota



ENARTIS ENGINEERING, ofrece una gran variedad de modelos que permite adaptarnos a los diferentes rangos de flujos existentes en el mercado, incluyendo caudales elevados.

MODELOS VELCORIN® DT	Rango de flujo de bebida (l/h)
DT 3 MOTION	600 - 3600
DT 6 MOTION	1200 - 7200
DT 13 MOTION	2400 - 14400
DT 18 MOTION	3600 - 21600
DT 30 MOTION	6000 - 36000
DT 50 MOTION	8400 - 50400

FOLLETO ENARTIS ENGINEERING



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.

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