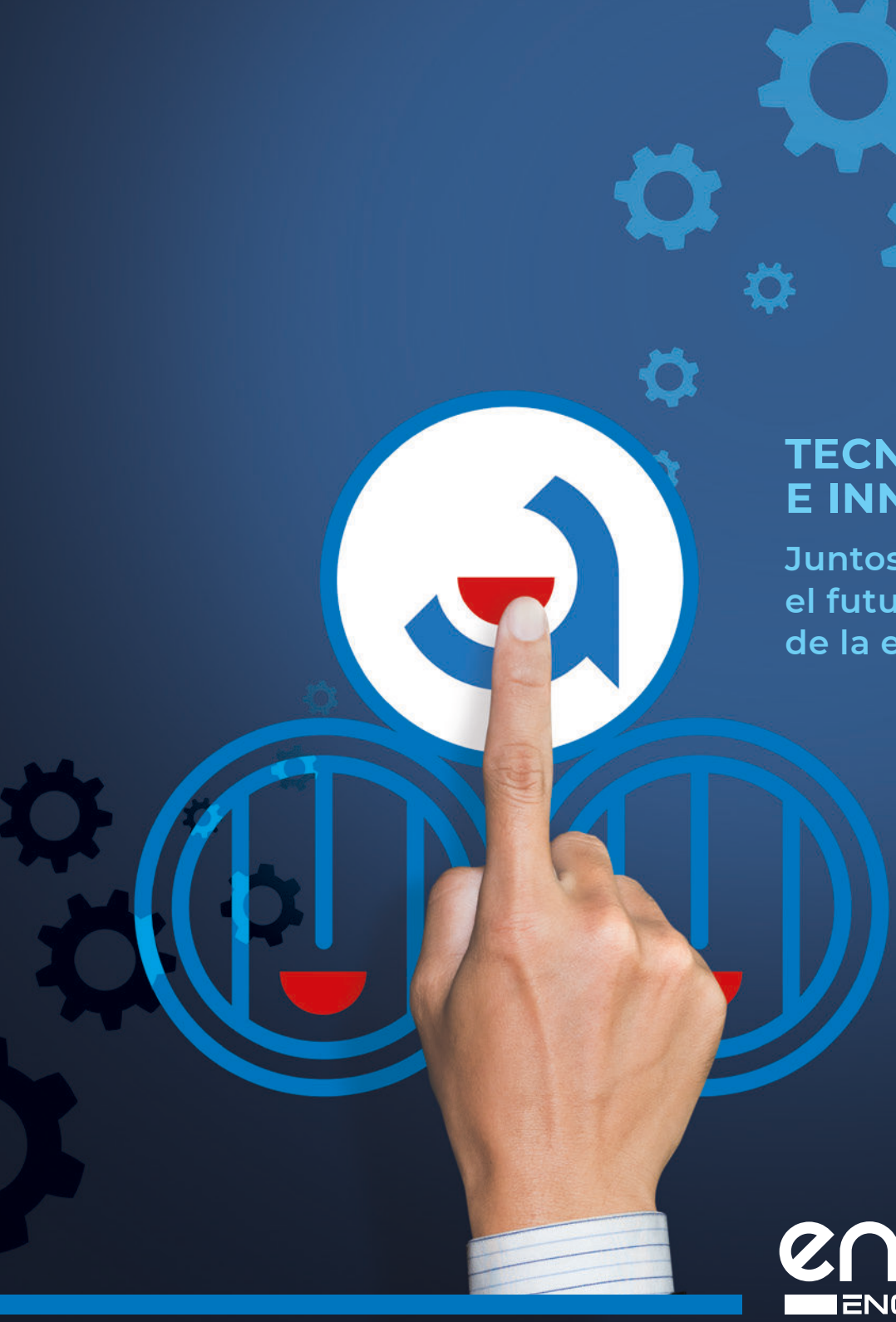


TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN.

Juntos proyectamos el futuro de la enología

enartis ENGINEERING

La solución completa para garantizar seguridad y calidad en todas las fases del proceso de vinificación

TECNOLOGIAS INNOVADORAS

ASESORAMIENTO TÉCNICO

FIABILIDAD Y SEGURIDAD

GRAN EXPERIENCIA

enartis ENGINEERING

ASESORAMIENTO TÉCNICO

El Departamento de ENARTIS ENGINEERING ofrece una asistencia eficaz en cualquier cuestión técnica de aplicación durante todo el proceso: evaluación previa de las instalaciones, dimensionalización a medida de los equipos, asesoramiento técnico, formación continua en seguridad y manipulación del equipo.

Asesoramiento técnico en procesos de:

- Flotación
- Multiplicación de levaduras
- Microoxigenación
- Carbonatación
- Filtración
- Microfiltración
- Intercambio Catiónico
- Dosificación Coloidal
- Dosificación de Velcorin®

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.

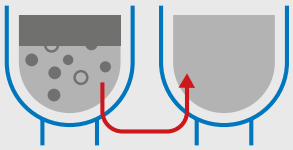
En el alcance de la certificación ISO 22000 están incluidos prestación de servicio itinerante, cesión y venta de equipos para procesos relacionados con la industria enológica y la industria alimentaria (estabilización coloidal, estabilización microbiológica con Velcorin® DT, filtración tangencial, intercambio 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.

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN (I+D+I)

ENARTIS ENGINEERING es un departamento vivo, la gran apuesta en I+D+i permite desarrollar nuevos proyectos, con el objeto principal de mejorar la calidad de nuestros procesos en cualquier punto de la vinificación.

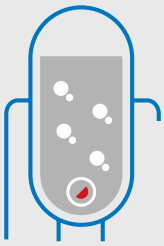
La selección de los equipos ENARTIS ENGINEERING junto con los productos enológicos ofrecidos por Enartis, permite optimizar y hacer más sostenibles los procesos de vinificación, respetando al máximo la calidad final del vino.

RECEPCIÓN



CLARIFICACIÓN DEL MOSTO

ENARTIS ENGINEERING evoluciona la flotación con la tecnología de emulsión. Apta para cualquier tipo de volúmenes, variedades aromáticas, bajas temperaturas, vinos orgánicos y consumidores veganos.



FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

ENARTIS ENGINEERING realiza el proceso de hidratación, activación y propagación de levaduras, con protocolo totalmente adaptado y personalizado según las necesidades específicas de cada cliente.

FLOTADORES

Permite una considerable racionalización del proceso de clarificación del mosto, logrando beneficios cualitativos, energéticos y económicos.

Garantizan:

- Elevados rendimientos de hasta 95% de mosto limpio, imprescindible para la elaboración de vinos de calidad
- Conservación de los aromas varietales gracias a la flotación inerte
- Reducción mano de obra en bodega y más espacio libre en bodega

- **RÁPIDA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO**
- **FACILIDAD DE USO**
- **REDUCCIÓN DE COSTES**

ECOFLOT S3

ENOLMIX 500

EnartisZym **Clarificantes**

Enartis FERM ACTIV

Asegura una óptima multiplicación de levaduras con un sistema totalmente automático, seguro y fiable.

Enartis FERM ACTIV está diseñado para adaptar protocolos de Enartis de forma totalmente autónoma y garantizar la máxima seguridad y operatividad.
Se caracteriza por:

- Contener un software intuitivo orientado a minimizar error humano
- Control térmico del agua en adiciones y del inoculo mediante camisa de frío en todo el proceso
- Filtro microbiológico para la adición de aire
- CIP de limpieza programable y automático
- Modem para conexión remota

- **ÓPTIMA MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS**
- **SEGURIDAD FERMENTATIVA GARANTIZADA**
- **FACILIDAD DE USO**
- **PROTOCOLOS PERSONALIZADOS**

EnartisFerm **NUTRIFERM** **EnartisStab MICRO**

FILTRACIÓN

FILTRACIÓN TANGENCIAL

ENARTIS ENGINEERING trabaja con filtros tangenciales construidos según las necesidades específicas de cada cliente. Están diseñados para filtrar cualquier tipo de vino con la máxima calidad, conservando las características del vino y logrando el mínimo impacto ambiental.

MICROFILTRACIÓN

ENARTIS ENGINEERING trabaja con cartuchos de superficie con tal de retener elementos indeseados como sólidos en suspensión, coloides, microorganismos y turbidez, obteniendo un producto más estable microbiológicamente y embotellado más seguro.

Enartis CROSS FLOW

Retira de forma eficaz las partículas en suspensión y deja el vino listo para embotellar, libre de coloides y sólidos.

Las membranas pueden ser orgánicas o cerámicas, asegurando una gran optimización de filtración.

Enartis CROSS FLOW se caracteriza por:

- Control TMP automático con panel de visualización
- Filtro de agua
- Prefiltro en inoxidable
- Preparado para filtración isobárica
- Transductores de presión 0-10 bar
- Válvulas neumáticas de seguridad

- **ELIMINACIÓN DE PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN**
- **RESPETO DE LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

EnartisPore

Garantiza excelente rendimiento y durabilidad con la máxima calidad de filtración.

La gama EnartisPore está construida con membranas especializadas en enología y se adapta a cualquier necesidad.

- **EnartisPore GF**
  Prefiltro específico de microfibra de vidrio hidrofílica con estructura en polipropileno (PP) excelente para **retener alto contenido coloidal**
- **EnartisPore NY**
  Prefiltro específico de cartucho construido con una membrana de nylon. Otorga una **alta capacidad adsorbente coloidal**
- **EnartisPore AP**
  Prefiltro de polipropileno (PP) con poro absoluto hidrófilo. Se caracteriza por su **alta capacidad de retención de partículas y microorganismos**, según la porosidad seleccionada
- **EnartisPore PES**
  Membrana hidrofílica y asimétrica de polietersulfona (PES), con elementos de estructura de polipropileno. Excelente solución para la **filtración final** en enología
- **EnartisPore PVDF**
  Membrana de fluoruro de polivinilideno (PVDF) hidrofílica de poro absoluto reforzado. Excelente solución para la **filtración final** con alto rendimiento

- **RETENCIÓN DE PARTÍCULAS**
- **ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA**
- **GRAN RESISTENCIA E INTEGRIDAD**
- **EMBOTELLADO MÁS SEGURO**
- **VERSATILIDAD**

EMBOTELLADO

ESTABILIDAD COLOIDAL

ENARTIS ENGINEERING ofrece dosificadores proporcionales integrados en la línea de embotellado que garantizan una homogenización 100% efectiva entre el aditivo y producto, consiguiendo un proceso continuo y cerrado.

ESTABILIDAD MICOBIOLÓGICA

ENARTIS ENGINEERING ofrece **Velcorin®** una de las tecnologías más exitosas en la última década para la esterilización en frío y conservación de una amplia gama de bebidas.

EE CDS01

Sistema de dosificación proporcional de coloides estabilizantes como Goma Arábiga, CMC y KPA (ZENITH), integrados directamente en la línea de embotellado de forma efectiva.

EE CDS01 se caracteriza por:

- Cumplir las exigencias higiénicas de la industria alimentaria
- Garantizar la seguridad microbiológica durante la dosificación
- Máxima seguridad y precisión de dosificación gracias a la comprobación y autorregulación de la dosis en tiempo real
- Interfaz intuitiva fácil de operar
- Doble vinculación con la embotelladora
- Reducir al máximo el error humano
- Recopilar gran cantidad de datos, fácilmente exportables
- Conexión remota mediante modem y/o tarjeta SIM

- **DOSIFICACIÓN PROPORCIONAL COLOIDAL**
- **MÁXIMA PRECISIÓN CON AUTORREGULACIÓN**
- **GESTIÓN DE DATOS**
- **REDUCCIÓN DE ERRORES HUMANOS**

VF10

Sistema de dosificación coloidal sencillo diseñado para caudales medios de hasta 5.000 L/h, con integración directa en la línea de embotellado.

VF10 se caracteriza por:

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

- **DOSIFICACIÓN PROPORCIONAL COLOIDAL**
- **ACCESIBILIDAD Y FACILIDAD DE USO**
- **TAMAÑO REDUCIDO**

GOMAS ARÁBIGAS

ZENITH

Velcorin® DT Motion

Sistema de dosificación específicamente diseñado para la adición de Velcorin®. Efectiva contra los microorganismos perjudiciales típicos del vino como levaduras, bacterias y mohos, incluso en dosis bajas.

Velcorin® DT Motion se caracteriza por:

- Garantizar una excelente homogenización de Velcorin®
- Contener una bomba dosificadora de alta calidad robusta con dosificación controlada
- Temperatura controlada en el interior del equipo
- Control y visualización vía panel táctil
- Medición del caudal mediante medición de peso
- Ventilación automática Velcorin®
- Operación sencilla y segura
- Almacenamiento de datos durante 24 meses
- Equipos con tecnología 4.0
- Conectividad remota

- **ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA**
- **FIABILIDAD**
- **PRECISIÓN Y SEGURIDAD**

enartis
ENGINEERING