

# ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL

A estabilização coloidal é essencial para evitar a presença de turvação ou de sedimentos no vinho, após o engarrafamento. Uma perfeita homogeneização entre o coloide estabilizante e o vinho, é a chave para preservar a qualidade do vinho até ao momento do seu consumo. Para garantir um doseamento adequado, ENARTIS ENGINEERING desenvolveu um sistema de doseamento integrado na linha de engarrafamento, resultando num processo contínuo, seguro e rigoroso.

## ENARTIS ENGINEERING COLLOIDAL DOSING SYSTEM

sistema customizado para o doseamento preciso de estabilizantes como goma-arábica, CMC e KPA.

### EE CDS01

Especificamente concebido para obter a máxima precisão e controlo na dosagem adequada de agentes de estabilização coloidais.

#### Principais características:

- Desenvolvido em conformidade com as exigências de higienização da indústria alimentar
- Garante a segurança microbiológica durante a dosagem através da limpeza automatizada e prevenção da contaminação
- Máxima segurança e precisão de dosagem. A dosagem é regulada por caudalímetros de aditivos, efetuando uma verificação da dosagem e autorregulação em tempo real
- Fácil de utilizar pela sua interface intuitiva
- Dupla articulação com o serviço de engarrafamento
- Prevenção de erro humano
- Grande capacidade de armazenamento de dados, facilmente exportáveis
- Ligação remota por modem e/ou cartão SIM



- MÁXIMA PRECISÃO COM AUTO-REGULAÇÃO
- GESTÃO DE DADOS
- REDUÇÃO DO ERRO HUMANO
- GARANTIA DE ESTABILIZAÇÃO DO VINHO

GOMAS  
ARÁBIGAS



ZENITH (KPA)



**enartis**

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda  
Tel: +351 220 992 192  
enartis.portugal@enartis.com  
www.enartis.com