

STABILIZZAZIONE COLLOIDALE

La stabilizzazione colloidale rappresenta una fase cruciale per evitare la comparsa di intorbidimenti o sedimenti nel vino dopo l'imbottigliamento. Per garantire una perfetta stabilizzazione colloidale e preservare la qualità del vino fino al consumo finale, è fondamentale avere un'impeccabile omogeneizzazione tra colloide stabilizzante e vino. A tal fine, ENARTIS ENGINEERING ha sviluppato un sistema di dosaggio integrato alla linea di imbottigliamento che consente un processo di stabilizzazione continuo, sicuro e preciso.

ENARTIS ENGINEERING SISTEMA DI DOSAGGIO DEI COLLOIDI

Sistema personalizzato per il dosaggio preciso di stabilizzanti come gomma arabica, CMC e KPA.

EE CDS01

Specificamente progettato per ottenere la massima precisione e controllo del dosaggio di stabilizzanti colloidali.

Caratteristiche principali:

- Sviluppato in conformità alle esigenze igieniche dell'industria alimentare.
- Elevata sicurezza microbiologica durante il dosaggio tramite pulizia automatizzata e prevenzione delle contaminazioni.
- Massima sicurezza e precisione di dosaggio grazie a controlli e autoregolazioni in tempo reale.
- Facile da usare grazie all'interfaccia intuitiva.
- Doppio sistema di controllo con l'imbottigliatrice.
- Prevenzione dell'errore umano.
- Archiviazione di grandi quantità di dati facilmente esportabili.
- Connessione remota tramite modem e/o scheda SIM.



- MASSIMA PRECISIONE DI DOSAGGIO
- GESTIONE ED ESPORTAZIONE DEI DATI IN TEMPO REALE
- RIDUZIONE DELL'ERRORE UMANO

GOMMA ARABICA



ZENITH (KPA)



CMC

