

EXPERTI

ENOLOGÍA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



**SISTEMAS,
EQUIPOS
Y SERVICIOS
PARA ENOLOGÍA**



PASIÓN E INNOVACIÓN

Escuchamos las necesidades de nuestros clientes para establecer una relación de cooperación y confianza que oriente mejor nuestra investigación hacia nuevas tecnologías que aumenten el valor añadido de los productos que ofrecemos a nuestros clientes;

Contamos con Enólogos técnicos en una amplia red de responsables de zona y presentes en todo el territorio nacional para responder con profesionalidad y competencia a cada necesidad de las bodegas, proponiendo las mejores soluciones para el cliente.

COMPROMISO, INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE CONOCIMIENTOS

Ofrecemos soluciones innovadoras y mejoras tecnológicas constantes gracias a nuestra función interna de I+D y a nuestras colaboraciones con instituciones , siempre a la búsqueda de nuevos productos y equipos de última generación.

CALIDAD Y CONFIANZA

Nos esforzamos cada día por garantizar la calidad de los productos y soluciones que ofrecemos a nuestros clientes, también mediante la formación continua de nuestro personal;

En colaboración con el cliente, definimos las características específicas del vino que desea elaborar y comprobamos qué tecnologías y productos pueden aplicarse;

Realizamos pruebas organolépticas, químicas y microbiológicas en colaboración con centros de investigación y análisis especializados, controlamos todo por usted y garantizamos la trazabilidad completa de los lotes vendidos.

CONSULTORÍA

Póngase en contacto directamente con nuestro servicio en laboratorio@experti.it o por tel. 045 7675023.

Proporcionamos directrices útiles para selección y el uso de nuestros productos mediante protocolos y soluciones a medida basados en los conocimientos técnicos del producto y de la empresa.

**WORLD
IN**

FILTRACIÓN

FILTRO QR (PREFILTRACIÓN)	8
---------------------------	---

MICROFILTRACIÓN	12
-----------------	----

GESTIÓN DE LOS GASES DISUELTOS EN EL VINO

ISIOX	16
-------	----

KIT IDEAL	26
-----------	----

HIGIENE Y SANITIZACIÓN

O-TRE	29
-------	----

EKINSA	34
--------	----

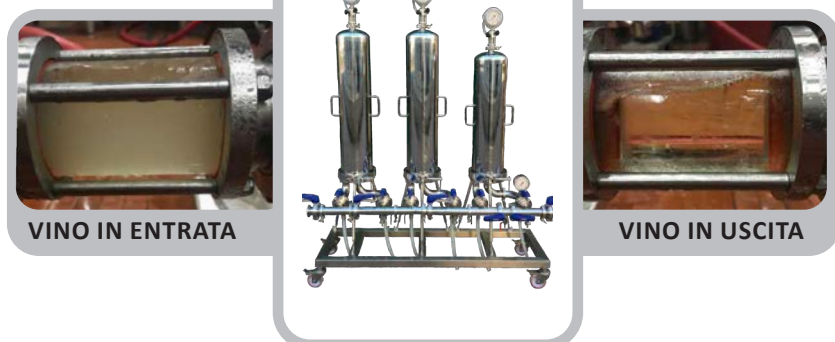
EQUIPOS DE SANITIZACIÓN	37
-------------------------	----

SERVICIOS

UNIDAD DE SERVICIO	38
--------------------	----

FILTRACIÓN CALIDAD RESPETO QR FILTER

Equipo de filtración ortogonal diseñada para procesar el vino después de la clarificación y prepararlo para la etapa de microfiltración.



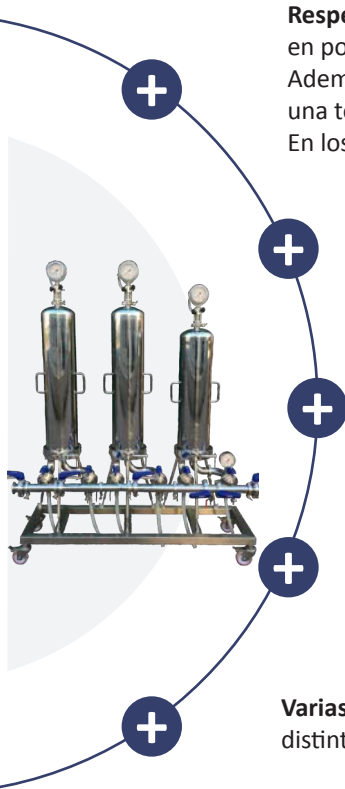
QR FILTER - Quality Respect es un sistema de filtración convencional compuesto por carcasas clásicas en cuyo interior se insertan módulos de 40" y cartuchos de 30".

Diseñado para su aplicación después de la clarificación del vino con el fin de preparar la matriz filtrada para la posterior etapa de microfiltración.

QR FILTER



Ventajas



Respeto de la calidad del vino: La utilización de módulos filtrantes de alta capacidad en polipropileno permite salvaguardar la calidad organoléptica y la estructura del vino. Además, tienen una elevada superficie filtrante que permite que el vino no esté sometido a una temperatura y una presión elevadas, como ocurre con la filtración de flujo tangencial. En los vinos espumosos, el filtro QR preserva la estabilidad y la “cremosidad” de la espuma.

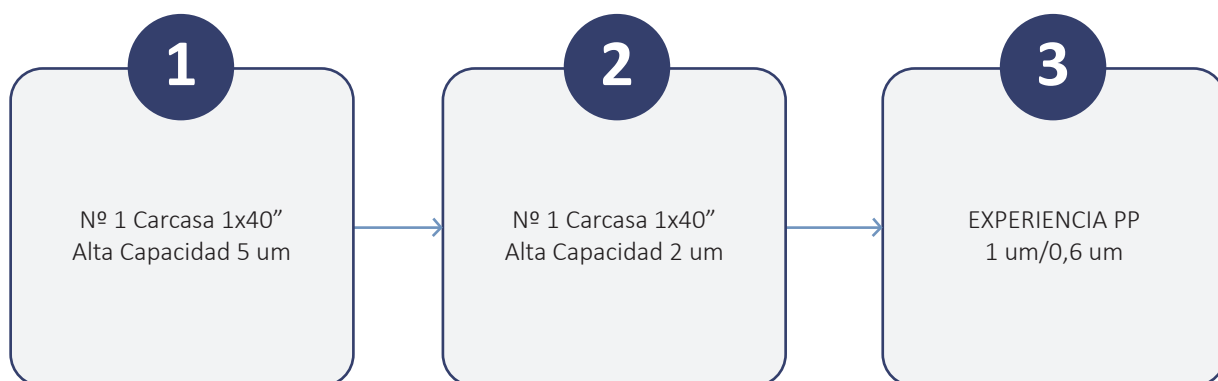
Alternativa con impacto medioambiental reducido: no hay productos difíciles de eliminación. En comparación con los filtros kieselguhr y los filtros de celulosa, no existen materiales nocivos para el medio ambiente que también son peligrosos para el operador.

Protección contra la oxidación: sistema de filtración isobárico(?) completamente cerrado e inerte. Sin problemas de goteo ni fugas.

Facilidad de uso: el sistema QR FILTER tiene un diseño sencillo (varias carcasas que funcionan en serie) y no requiere ninguna formación especial por parte de los operarios.

Varias posibilidades de dimensionamiento: el sistema QR FILTER puede dimensionarse para distintas necesidades de bodega, desde 20 hl/hora hasta 200 hl/hora.

Ejemplo de configuración (QR FILTER MOD. 1)



Módulos de filtro



DE ALTA CAPACIDAD

Módulo de filtro plisado radial con tamaño 40 pulgadas para maximizar la superficie de filtración. un diámetro específico, estrechamente controlado, que permite la retención absoluta de partículas con baja velocidad de tránsito. Esta innovadora tecnología permite una distribución uniforme del fluido por toda la estructura del filtro. El resultado es una retención eficaz de las partículas en un diseño compacto que ahorra espacio.

VENTAJAS

Mayor capacidad de flujo en comparación con los cartuchos convencionales; manejo optimizado de los cartuchos; elevada superficie filtrante, lo que se traduce en una reducción de los puntos de obstrucción durante el proceso de filtración.

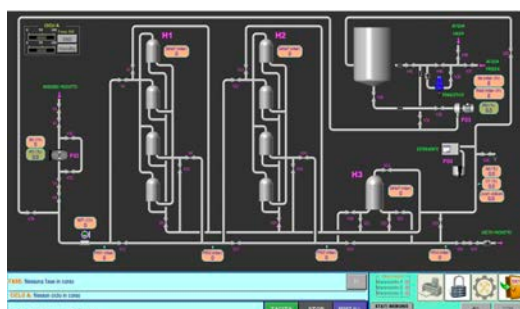
EXPERWINE PP

Lecho de polipropileno plisado de densidad creciente.



Modelos de filtros QR

MODELO	QRF1	QRF2	QRF3	QRF4
ALCANCE	20-30 HL/HORA	40-60 HL/HORA	60-80 HL/HORA	80-100 HL/HORA
1ER ESTADIO	nº 1 carcasa 1x40"	No. 2 carcassas 1x40"	No. 3 carcassas 1x40"	Nº 4 carcasa 1x40"
2º ESTADIO	nº 1 carcasa 1x40"	No. 2 carcassas 1x40"	No. 3 carcassas 1x40"	Nº 4 carcasa 1x40"
3ER ESTADIO	nº1 carcasa 5x30	nº2 carcasa 8x30	nº3 carcasa 12x30	nº4 carcasa 12x30



Modelos con varios niveles de automatización puede adaptarse a cada necesidad.

Servicio de asistencia técnica dedicado por expertos del **equipo de filtración Experti.**

FILTRACIÓN CALIDAD RESPETO MICRO- FILTRACIÓN

FILTRACIÓN
CALIDAD
RESPETO
MICRO-
FILTRACIÓN



EXPERWINE PP



Especificaciones técnicas

Medio filtrante de polipropileno termosellado.

El **polipropileno no tiene carga eléctrica** y es un material altamente inerte. Amplia compatibilidad con productos regeneradores e **higienizantes**.

Configuración adecuada para la regeneración química frecuente.

Los cartuchos de PP EXPERWINE están certificados para uso alimentario.

Ropa de cama de polipropileno plisado

Porosidad: 0,6-1-3-5 μm

EXPERWINE PES



Especificaciones técnicas

Membrana de polietersulfona hidrófila sin carga eléctrica. La estructura asimétrica ofrece **menos resistencia al flujo**, lo que permite una **menor caída de presión (ΔP)**.

Los cartuchos EXPERWINE PES son de calidad alimentaria.

La integridad de las membranas puede **comprobarse repetidamente**.

Amplia **compatibilidad** con productos regeneradores e higienizantes.

Membrana asimétrica de polieteresulfona hidrófila

Porosidad: 0,45 μm - 0,65 μm

0,8 μm - 1,2 μm

EXPERWINE WATER



Especificaciones técnicas

Medio filtrante de polipropileno termosellado tamaño de poro 1 μm .

Membrana de PES hidrófilo sin carga eléctrica (tamaño de poro 0,2 μm).

Amplia compatibilidad con productos regeneradores **higienizantes**.

Configuración adecuada para la regeneración química frecuente.

Medio filtrante de polipropileno o PES (polietersulfona) según la micrometría utilizada

Porosidad: 1 μm (polipropileno)

0,2 μm (polietersulfona)

Productos de Filtración

Capas y Sacos



Serie HN

Placas filtrantes y Lenticulares

Alta fiabilidad del proceso.

Mayor resistencia a la desinfección.

Placas filtrantes: reducción significativa de partículas contaminantes y microorganismos

Dimensiones 40x40 y 20x20



Serie 500

Bolsas filtrantes

Aprovecha la experiencia en fabricación y filtración para ofrecer soluciones rentables en aplicaciones en las que se necesita un filtro de seguridad y protección.

GESTIÓN DE GASES DISUELTOS EN VINO, ISIOX®

ISIOX® es el innovador sistema de **fabricación italiana** diseñado para **optimizar los diferentes gases de bajo peso molecular disueltos en el vino** de forma sencilla y no invasiva. Sus aplicaciones son capaces de modificar los niveles de **oxígeno y dióxido de carbono**, así como de eliminar el **sulfuro de hidrógeno y el metilmercaptano**.

El sistema se utiliza para regular la concentración de gas cerca de las etapas finales de la estabilización del vino, como el **trasiego, el transporte, la refrigeración, la filtración y, especialmente, durante el embotellado**. Tiene capacidad para reducir el **oxígeno hasta un 97%** en función del caudal y el modo de uso.





Descripción del equipo

Mediante la limpieza olfativa y la eliminación de los compuestos ligeros de azufre, ISIOX permite **mejorar la calidad organoléptica del vino, adaptarlo a los gustos del mercado de destino y mejorar la conservación en botella**.

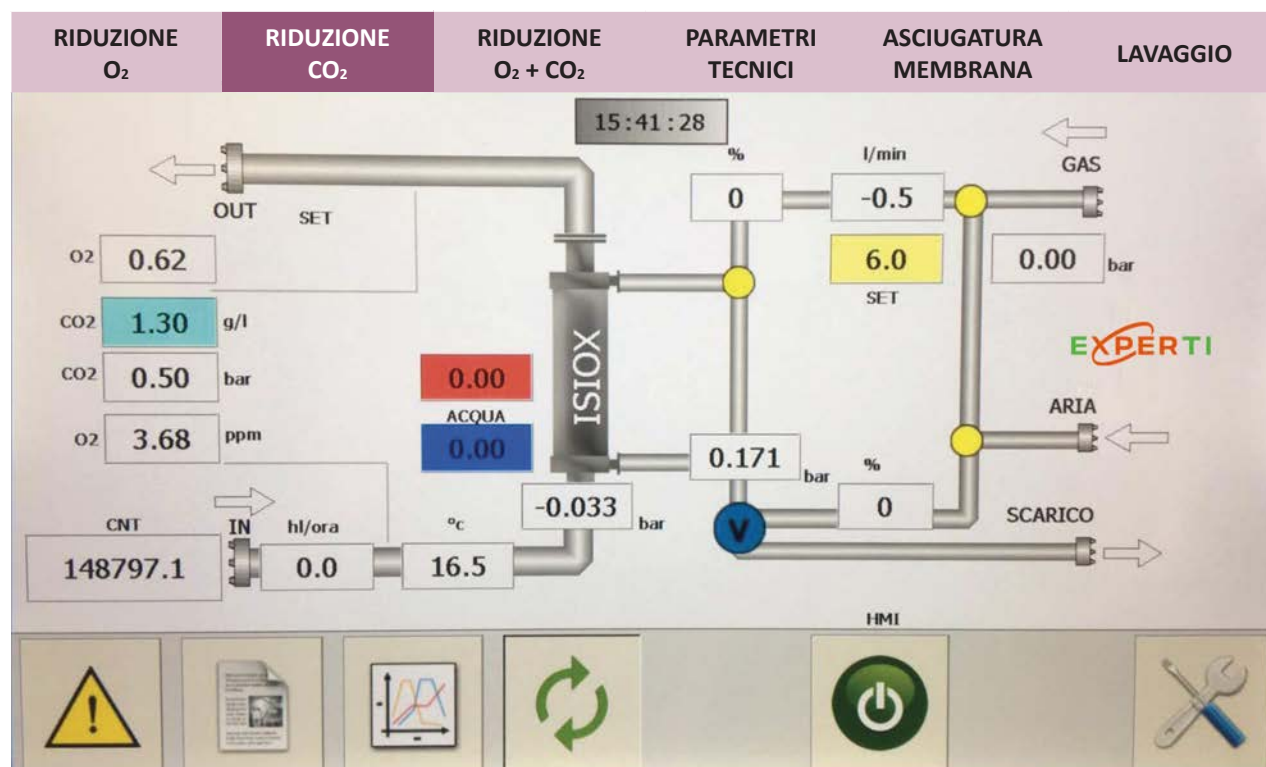


El control del proceso se realiza mediante un **PLC integrado**. El software de gestión se maneja a través de un **monitor de pantalla táctil** con una interfaz sencilla e intuitiva o desde un PC remoto: la interfaz muestra al operador el diagrama del flujo de fluido indicando su estado, condición y posibles alarmas. Las variables se miden continuamente y existen sensores específicos para controlar el contenido de oxígeno (sensores estándar) y dióxido de carbono (opcional) antes y después del proceso. El sistema, equipado con ruedas, es **fácilmente transportable** y está totalmente cerrado con un grado de protección IP 55.



Actualmente se está desarrollando una nueva función que también eliminará el **acetaldehído libre**.

La tecnología ISIOX cumple el **Código Enológico Internacional** y está permitida por el **Reglamento de Ejecución (UE) nº 1251/2013 de la Comisión, de 3 de diciembre de 2013**.



Características y ventajas



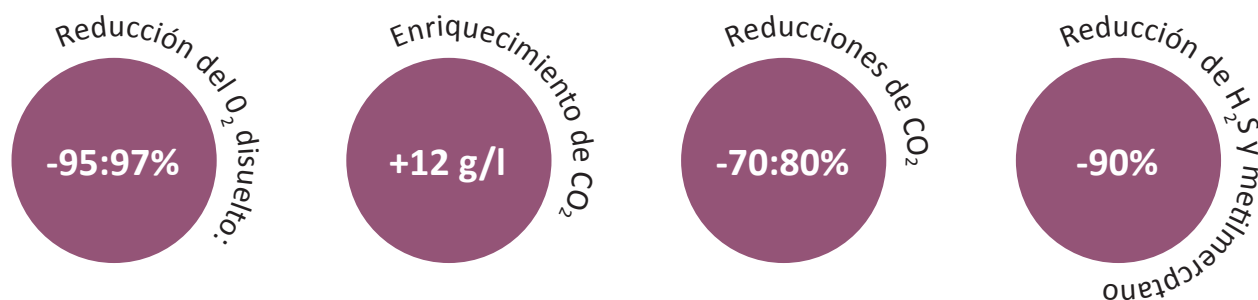
Funcionamiento y aplicaciones

El equipo ISIOX está diseñado para:

- **Eliminar el O_2** durante el trasiego, al descargar los depósitos de carretera, tras la estabilización tartárica o la filtración, incluso durante el preembotellado, **para mejorar la vida útil de los vinos.**
- **Eliminar, mantener o añadir CO_2** hasta 12 g/l (6 bar) para modificar el impacto gustativo según las necesidades de los clientes y sus respectivos mercados (- CO_2 = + suavidad; + CO_2 = + vivacidad).
- Eliminar el sulfuro de hidrógeno y el metilmercaptano, incluso por debajo del umbral de percepción, para prevenir o eliminar los fenómenos de reducción y conseguir una mayor limpieza olfativa, incluso después de la formación de espuma.
- **Ajuste la presión de CO_2** de los vinos espumosos y cavas hasta 6 bares para obtener una cifra precisa y homogénea para todas las botellas y evitar episodios de reventón.
- Eliminar el CO_2 antes de envasar en recipientes flexibles y evitar así deformaciones.
- Actualmente se está desarrollando una nueva función para eliminar el **acetaldehído libre.**



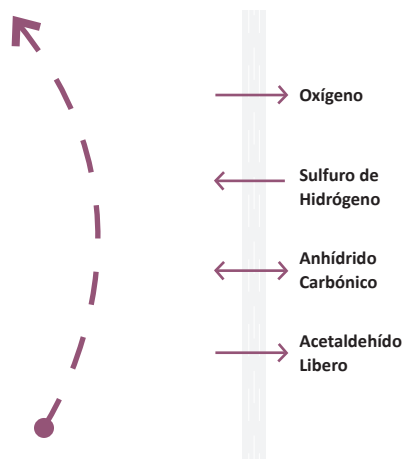
Rendimiento



La innovadora tecnología ISIOX permite **regular los gases disueltos a nivel molecular**.

El vino tratado pasa a través de un **tamiz molecular** hidrófobo en contracorriente con el gas de proceso técnico. Gracias a la diferencia de presión parcial, se sustraen o añaden gases de bajo peso molecular disueltos en el producto. El sistema es así la **mejor alternativa al stripping, evitando pérdidas de sabor**.

ISIOX®, el equilibrio natural de los gases



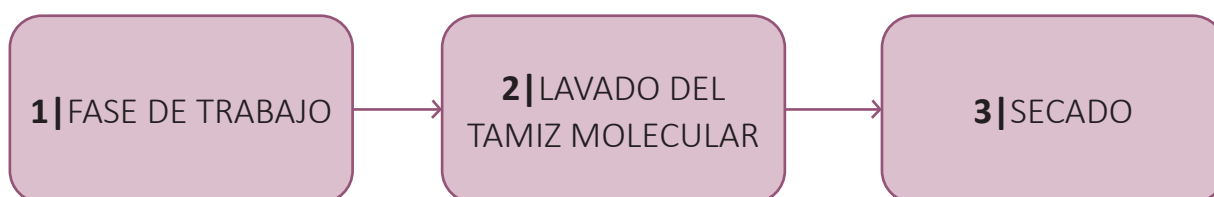
Regulación del gas natural

- ⊖ OXÍGENO
- ⊖ SULFURO DE HIDRÓGENO
- ⊖ MERCAPTANO METÍLICO
- ⊖ ACETALDEHÍDO
- ⊕ DIÓXIDO DE CARBONO

El sistema tiene dos modos de funcionamiento:

Modelo automático (LÓGICA)	Una vez establecida la receta personalizada, el sistema lleva a cabo el proceso de forma autónoma sin operador, siguiendo los parámetros preestablecidos.
Modelo semiautomático (TECH)	El operario selecciona los parámetros de trabajo y sigue los pasos del proceso

Su funcionamiento en tres pasos:



Sostenibilidad

ISIOX está diseñado para garantizar los más altos estándares de sostenibilidad para la bodega.

SOSTENIBILIDAD SOCIAL	Reducir el uso de dióxido de azufre en favor de un vino sano
SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	- Sustitución de los procesos manuales que más tiempo consumen - Reducción del tiempo de funcionamiento gracias a la automatización - Bajo consumo eléctrico (200-400 vatios/hora) - Bajo consumo de gas técnico (nitrógeno)
SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL	- Consumo limitado de agua - Larga vida útil - Necesidad limitada de piezas de repuesto y su consiguiente eliminación - Mantener el tamiz seco, utilizar desinfectantes químicos



Características técnicas

- Carcasa de acero inoxidable AISI 304 con ruedas para facilitar los traslados
- IP 55
- Dimensiones: L 1220 x A 620 h 1220 o L 1260 x A 620 h 2000 según el modelo
- Peso de 250 a 350 kg según el modelo
- Electricidad 230 voltios 50/60 Hz
- Control de procesos mediante PLC industrial
- Control continuo los parámetros del proceso
- Interconexión con sistemas informáticos de fábrica
- Conectividad WI-FI o por cable
- Entrada y salida de vino con racores DIN 50 (rosca)
- Nitrógeno y CO2 con conexión rilsan de 8-10 mm (o DIN 65) mínimo 4 bar
- Aire comprimido 8 bar
- Sistema de telemantenimiento, telediagnóstico y telecontrol con aplicación
- Cumplimiento de las normas de seguridad más recientes
- Conforme a las normas EN ISO 12100:2010 y EN ISO 4414:2012



**CONEXIONES DE GAS DE PROCESO:
AIRE COMPRIMIDO,
NITRÓGENO Y CO₂**



**CONEXIONES DE ENTRADA-SALIDA
DE VINO**



Extras opcionales según el modelo

- KIT DE LAVADO
- KIT SMART CO2
- KIT CO2 'G+P' (gramos/litro + presión)
- KIT CO2 PLUS
- LAVADO QUÍMICO "CIP"
- KIT IDEAL

Gama

	ISIOX ATTRACTION X MANUAL	ISIOX 1 TECH	ISIOX 2 TECH	ISIOX 500 TECH	ISIOX 1 LOGIC	ISIOX 2 LOGIC	ISIOX 3, 4, 5 LOGIC	ISIOX 500 LOGIC	ISIOX 1000 LOGIC
PORTATA MAX hL/h	60 hL/h	60 hL/h	120 hL/h	500 hL/h	60 hL/h	120 hL/h	180, 240, 300 hL/h	500 hL/h	1000 hL/h
SOFTWARE DI GESTIONE PROCESSI	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GESTIONE AUTOMATICA DELL' OSSIGENO	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
MISURA DELL'OSSIGENO DISCIOLTO	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
GESTIONE AUTOMATICA DELLA CO ₂	-	-	-	-	OPTIONAL				-
DIMENSIONI (mm)	L520xL710 H1500	L1220 xL620 H 1220	L1220 xL620 H 1220	L1260 xL620 H 2000	L1220 xL620 H 1220	L1220 xL620 H 1220	L1260 xL620 H 2000	L1260 xL620 H 2000	L1350 xL620 H 2170



ISIOX 3, 4, 5, 500 y 1000



ISIOX 1-2

ISIOX ATTRACTION X
MANUAL



Componentes

MONITOR

Panel de mando PLC desde el que se programan de trabajo y supervisar el funcionamiento de la planta.



TAMIZ MOLECULAR

El vino pasa a través del tamiz molecular hidrófobo, donde se intercambian los gases disueltos.



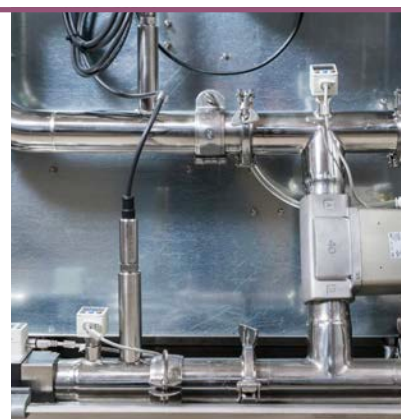
SENSOR DE MEDICIÓN DE CO₂

Sensor de medición de dióxido de carbono después del procesamiento.



SENSOR DE MEDICIÓN DE O₂

Sensor para medir el oxígeno disuelto a la entrada y a la salida.



IDEAL



Descripción del equipo

La **membrana ISIOX®**, además de tratar gases de bajo peso molecular en los vinos (oxígeno, dióxido de carbono y compuestos de azufre), también puede aplicarse para la desalcoholización parcial de acuerdo con la normativa.

Durante el funcionamiento del **Kit Ideal**, el vino y el fluido de proceso están separados por la membrana a través de un doble circuito y fluyen en direcciones opuestas entre sí. De este modo, el alcohol migra a través de la membrana hacia el fluido de proceso por diferencia de concentración, sin crear desequilibrios ni cambios en el vino.

El fluido que debe utilizarse para este proceso es agua, que debe estar convenientemente sulfitada.

En la práctica, para reducir un 1% de alcohol con las cantidades mencionadas, serán necesarias aproximadamente 3 recirculaciones del agua inicial: en presencia de vino de alta graduación alcohólica habrá una mayor extracción de alcohol en cada paso.

La capacidad de migración del alcohol disminuye gradualmente con cada paso, hasta que el agua se satura. Por lo tanto, aumentando la cantidad de agua utilizada, es posible acelerar la desalcoholización en un solo paso.

La correcta gestión del **Kit Ideal** permite, por tanto, trabajar en función de las situaciones y necesidades de forma funcional al objetivo.

Por lo tanto, es posible decidir cuánto alcohol eliminar y en cuánto tiempo, cómo trabajar.



HIGIENE Y SANEAMIENTO O-TRE

La nueva frontera de la higiene de las bodegas gracias al ozono

Antimicrobiano universal eficaz en **habitaciones y superficies**.

Es activo sobre el biofilm que algunos microorganismos producen para protegerse.

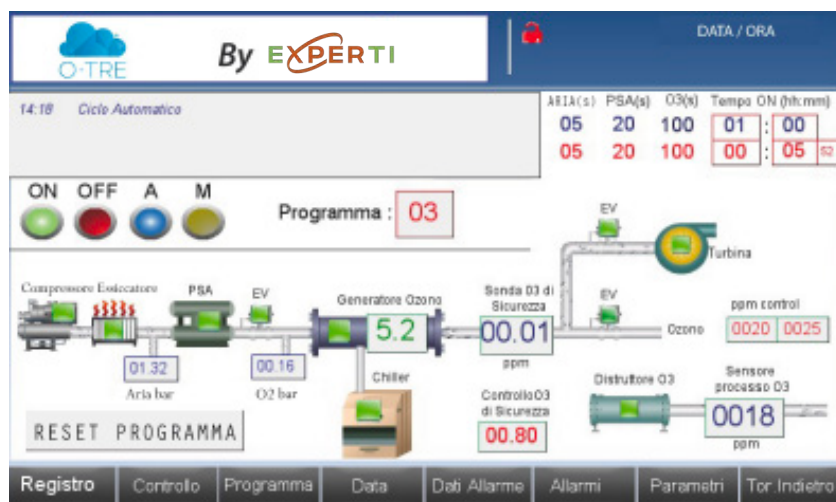
Elimina olores desagradables: moho, otros.

Permite un **gran ahorro de agua y energía**.

Por lo tanto, es más ventajoso que los desinfectantes químicos clásicos.

No deja residuos, olores ni sabores, ni en el agua ni en las superficies con las que entra en contacto. Puede utilizarse en forma gaseosa o para producir agua ozonizada.

Repele insectos y pequeños roedores.





Gama de plantas

POWER GAS

- **O-TRE® Power XS**
20 g/hora de gas sólo con sopladores
- **O-TRE® Power S**
40 g/hora de gas sólo con sopladores
- **O-TRE® Power L**
80 g/hora gas sólo con sopladores
- **O-TRE® Power H**
100 g/hora de gas sólo con sopladores

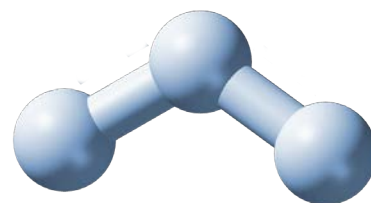
Gama de plantas

MEZCLA DE ENERGÍA (OAS + ACQUA)

- **O-TRE® Power MIX S**
40 g/hora 30/40 l/min
- **O-TRE® Power MIX L**
80 g/hora 40/60 l/min
- **O-TRE® Power MIX H**
100 g/hora 60/80 l/min

Por qué utilizar ozono para la higienización

El ozono es una molécula formada por tres átomos de oxígeno (O_3) que es extremadamente reactiva y selectiva con los componentes macromoleculares de las células bacterianas, hongos, protozoos y virus, levaduras, mohos y esporas. Por eso es un antimicrobiano de amplio espectro.



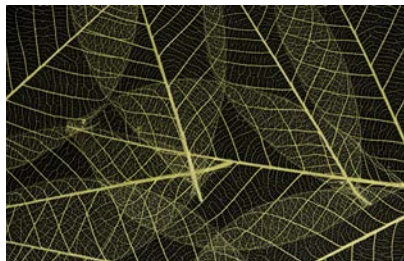
Características de potencia O-TRE®

los ciclos de trabajo



Ozono en bodega: máxima higiene, cero residuos

El ozono es uno de los compuestos con mayor poder higienizante. Tiene una elevada capacidad antimicrobiana sobre bacterias, micetos, virus, protozoos y esporas bacterianas y fúngicas, también presentes en biofilm.



SOSTENIBILIDAD

Ahorrar agua. Importante ahorro energético
 Ahorro de desinfectantes químicos. Mejorar la seguridad en el lugar de trabajo
 Mejora de las aguas residuales.



IMPACTO CERO

El ozono no deja residuos, olores ni sabores en el agua ni en las superficies con las que entra en contacto.



EFICACIA

El ozono tiene un espectro de acción antifúngica universal y también es eficaz contra las biopelículas. No crea cepas resistentes.

El sistema O-TRE ofrece diferentes soluciones (ozono gaseoso y agua ozonizada) y actúa eficazmente para:

- Tanques de desinfección y autoclaves
- Desinfección de barricas y toneles
- Saneamiento de superficies
- Elimina hongos y bacterias del aire
- Entornos higienizantes
- Tratamiento de aguas residuales

GENERADOR DE OZONO SERIE GOA-15 A (P)

Los generadores de ozono GOA (CON CONTROL AUTOMÁTICO) han sido diseñados y fabricados teniendo en cuenta las necesidades del operador, es decir, funcionalidad, facilidad de uso y seguridad, con características que la convierten en una máquina única.

Compacto y económico, cumple todas las normas de calidad y eficacia.

Ideal para barriles, toneles y entornos de UTA.

Los generadores de ozono GOA (CON CONTROL AUTOMÁTICO) son máquinas diseñadas con la tecnología más avanzada para el tratamiento ambiental con ozono.

Consiste en un armario eléctrico con un sistema de generación de ozono en su interior, alimentado por un sistema de tratamiento de aire que genera oxígeno. Mediante una pantalla táctil podemos controlar GOA para que envíe ozono a la sonda y determine el porcentaje de producción de O₃. Cuatro luces LED nos indican si la máquina está conectada, si se ha producido alguna anomalía, si está recibiendo oxígeno y si se está generando ozono.



HIGIENE Y SANEAMIENTO EKINSA

Maquinas lava Barriques

Las lavadoras de tambor equipadas con un **sistema de lavado rotativo multidireccional**, que con un chorro de agua a alta presión, fría o caliente, puede cubrir todos los puntos de la superficie interior del tambor en pocos segundos, consiguiendo un **lavado óptimo y seguro**.

La gama Ekinsa incluye máquinas de diferentes tamaños y capacidades:

Lavadoras **manuales, semiautomáticas, semiautomáticas con elevador eléctrico, dobles, automáticas con 3, 4 ó 5 estaciones de lavado.**

MÁQUINAS TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE, FÁCILES DE USAR Y MANTENER

ASINSEKSE





LAVABARRIQUES SEMI-AUTOMATICA 225-300 LITRI



LAVABARRIQUES MANUAL 225 / 600 LITRI



LAVABARRIQUES INNOVAC 225 / 500 L. CON POSICIONADOR



LAVABARRIQUES AUTOMATICA 4-5 ESTACIONES



LAVABARRIQUES INNOVAC 500 L. CON POSICIONADOR



LAVABARRIQUES DOBLE 225 E 500 AUTOMATICA



LAVABARRIQUES INNOVAC 225/300 L. CON POSICIONADOR



La propuesta de saneamiento por equipos y productos de limpieza

Acquamotor Plus



Cabezal de lavado de acero inoxidable AISI 316 adecuado para tanques de lavado y bidones de madera. Movimiento mediante doble cremallera que permite un movimiento tridimensional mecánico. Posibilidad de instalar 4 boquillas de acero en el cabezal para obtener el máximo rendimiento de lavado.

Productos de limpieza y desinfección Expersan

Expersan DEC Líquido

Detergente desincrustante líquido alcalino fuertemente cáustico, no espumante.

Se utiliza para: desincrustar y detartarizar recipientes de vino, filtros, depósitos, tuberías, bombas, pasteurizadores de acero inoxidable y diversos materiales, incluido el plástico. La formulación líquida también lo hace adecuado para plantas de lavado en circuito cerrado (CIP - Clean In Place).

Expersan WASH

Detergente desinfectante alcalino con cloro activo (300 ppm)

Se utiliza para: limpiar e higienizar todas las superficies de las bodegas, suelos, paredes, equipos de transporte y procesamiento de la uva y el vino, desagües y las superficies externas e internas de los depósitos de acero. En caso de incrustaciones importantes, se recomienda un pretratamiento desincrustante.

Expersan MF

Detergente para membranas de microfiltración.

Si utiliza para: limpieza y regeneración de cartuchos de microfiltración.

Expersan ISIOX

Detergente específico sin tensioactivos.

Si utiliza para: limpiar e higienizar el sistema de gestión de gases disueltos del vino ISIOX.

Expersan PR

Desinfectante líquido a base de ácido peracético.

Si utiliza para: sistemas de recirculación CIP y en plantas embotelladoras.



UNIDAD DE SERVICIO



Nuestro equipo de técnicos está a disposición de los clientes en todo el territorio nacional para garantizar intervenciones in situ con las instalaciones y equipos enumerados. El equipo, tras un examen inicial en la bodega para evaluar en detalle las necesidades específicas, prepara un programa de trabajo adecuado para alcanzar el objetivo deseado. En poco tiempo, un equipo de operadores estará disponible en la bodega para realizar el servicio.

Para más información, póngase en contacto con servizi@experti.it.

- Gestión de gases con tecnología ISIOX
- Filtración con tecnología QR Filter
- Desinfección con ozono de ambientes y equipos con tecnología O-TRE
- Enriquecimiento de mostos por ósmosis inversa
- Alquiler, con o sin operador, para lavado barricas y tonneaux automáticos
- Desacidificación de vinos
- Corrección del pH
- Desalcoholización



www.experti.it



Experti Srl

Via Colomba, 14 37030 - Colognola ai Colli (VR)

+39 045 7675023

experti@experti.it

