



# PRESENTACIÓN TÉCNICA

2019

1

STARS®

TECNOLOGÍA  
ECO-SELECTIVA

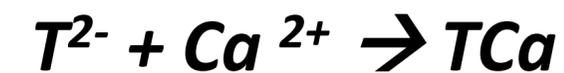


## ORIGEN DE LA INESTABILIDAD TARTÁRICA

### 🌀 Precipitación tartárica



*Cinética de la reacción depende de la temperatura*



*Cinética de la reacción no depende de la temperatura*



### 🌀 Inestabilidad tartárica

- Aptitud de un vino a formar cristales de tartratos en referencia a un par tiempo/temperatura
- **Referencia 6 días a -4°C**

## COMO EVITAR LA PRECIPITACIÓN TARTÁRICA

### 🌀 Métodos aditivos: inhibidores de cristalización

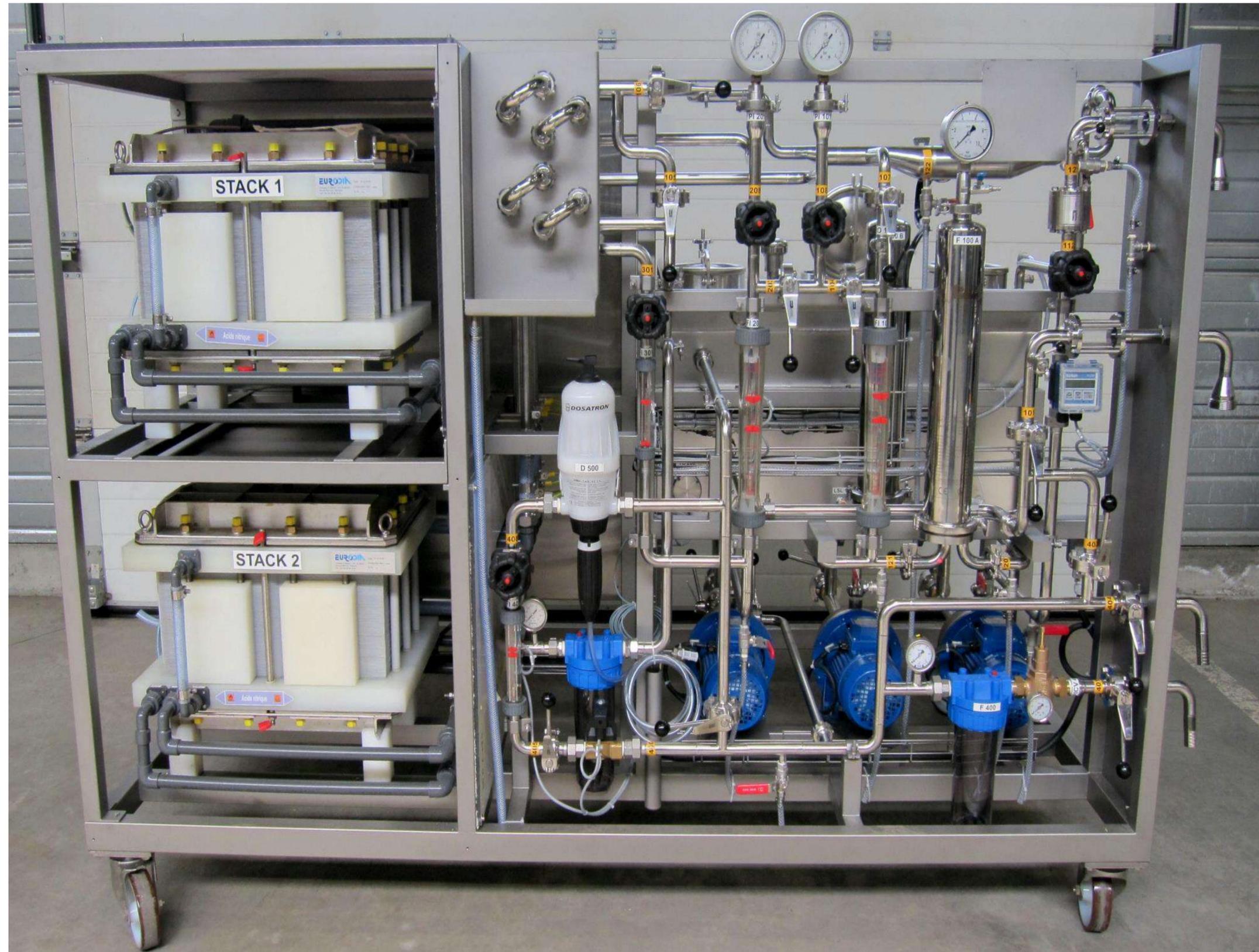
- Ácido metatartárico
- Carboximetilcelulosa (CMC)
- Poliaspartato de potasio (KPA)

### 🌀 Métodos sustractivos: disminuyen las concentraciones de compuestos precursores ( $\text{TH}^-$ , $\text{K}^+$ )

- **Estabilización por frío**  
Desencadenar precipitación antes del acondicionamiento
- **Electrodiálisis**  
Extraer los compuestos precursores ( $\text{TH}^-$ ,  $\text{K}^+$ ,  $\text{Ca}^{2+}$ ) gracias a un proceso de membrana



**EQUIPO STARS®**  
capacidad nominal  
1 500 a 3 000 l/h

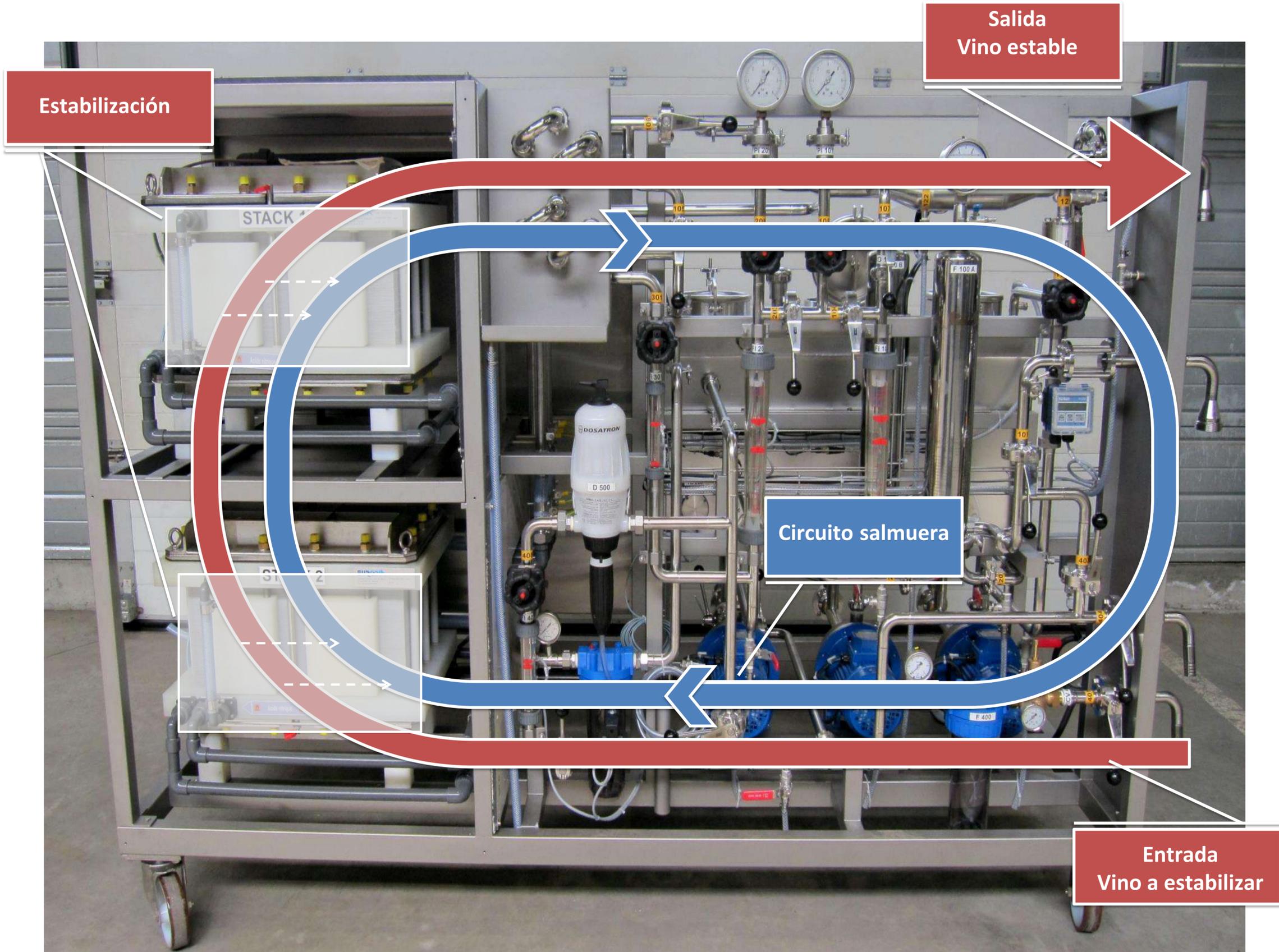


↑ Previous

4

Next ↓

**EL EQUIPO  
STARS®  
2 CIRCUITOS EN  
PARALELO**



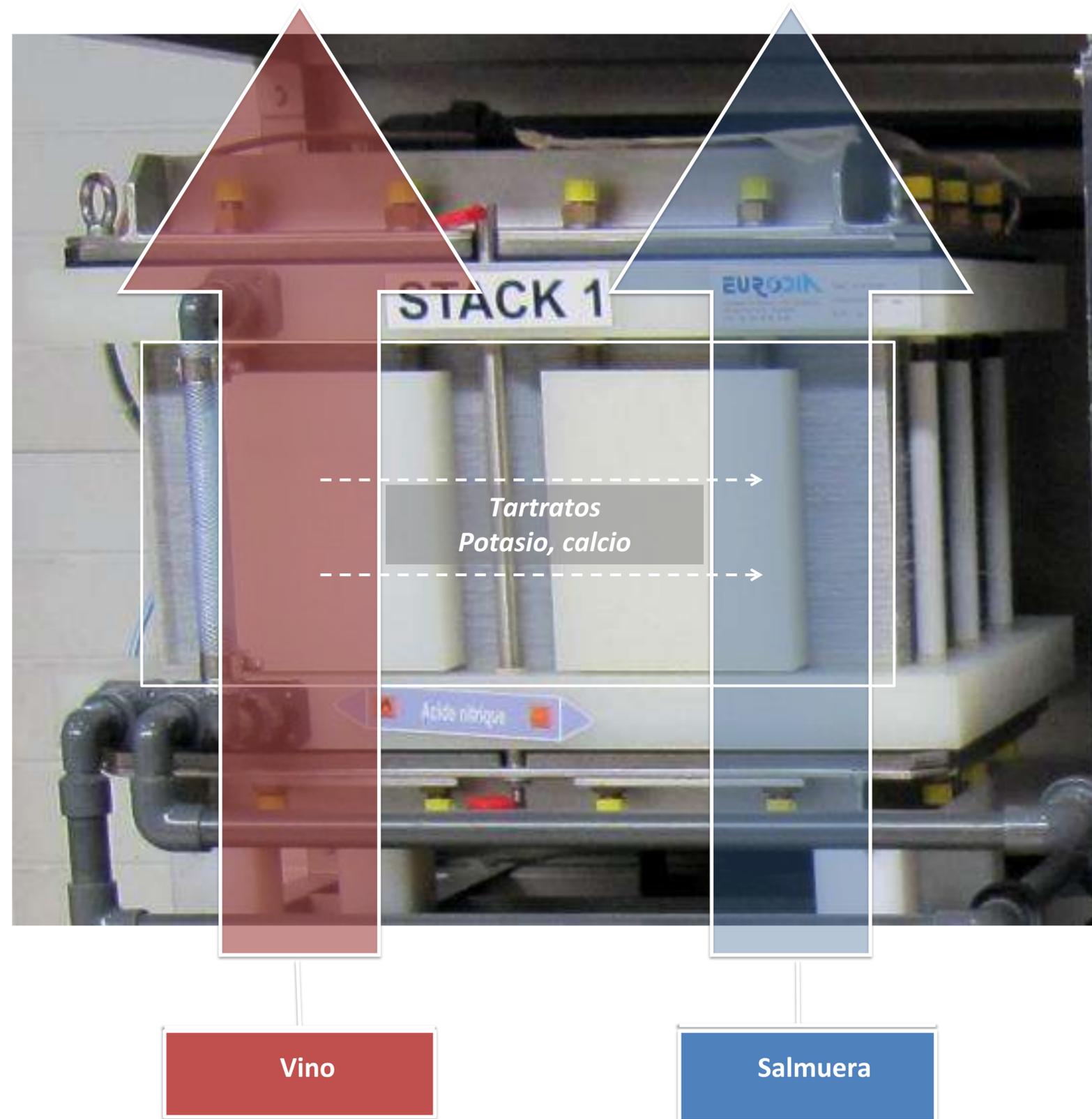
↑ Previous

5

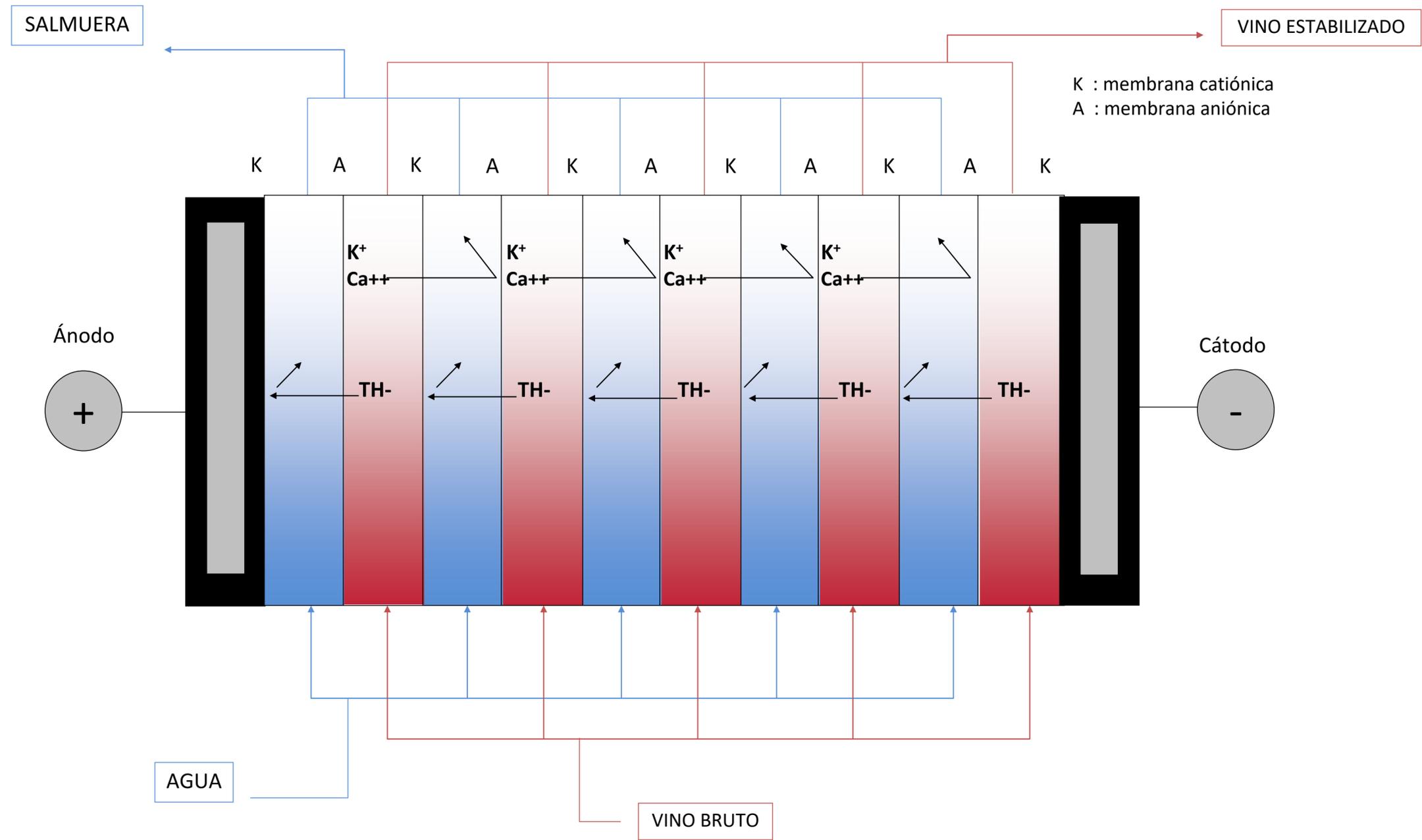
Next ↓

EL MÓDULO DE  
MEMBRANAS

DONDE LA  
MAGIA OCURRE



COMO  
FUNCIONA EL  
PROCESO STARS®



CONTROLE  
STARS® CON EL  
STABILAB®

¿Cuál es la cantidad necesaria de potasio y de tartrato a extraer para lograr la estabilidad?

Un analizador dedicado:  
el Stabilab® entrega el nivel de extracción



Test	Etapa	Indicador devuelto
Test DIT®	Antes del tratamiento	Análisis cuantitativo para evaluar el <b>nivel de inestabilidad tartárica</b> → Entrega el porcentaje preciso de deionización necesario
Test ISTC50®	Después del tratamiento	Análisis cualitativo para comprobar la estabilidad del vino tratado por ED → Simulación de un test al frío 6 días a - 4°C

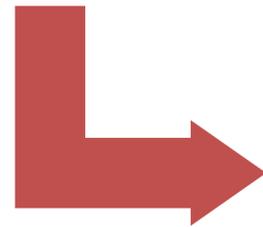
**CONTROLE  
STARS® CON EL  
STABILAB®**

## 3 pasos por una estabilidad garantizada

1. Analizar



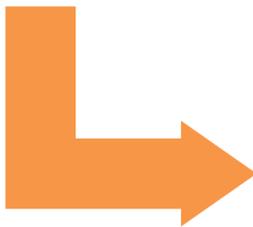
**Test DIT® - Stabilab®**  
Determinar la tasa de  
tratamiento



2. Estabilizar



**Equipo STARS®**  
Tratar el vino a su DIT®



3.  
Confirmar



**Test ISTC50® - Stabilab®**  
Confirmar la estabilidad antes  
de embotellar

## Por una estabilización tartárica...

### ➤ Racionalizada & Adaptada



### ➤ Infalible & Garantizada

- ✓ Trata solo vinos inestables
- ✓ Cada vino está estabilizado a medida, a su propio nivel de inestabilidad
- ✓ Un proceso en 3 pasos para un resultado garantizado
- ✓ Satisface las exigencias del mercado con una referencia de estabilidad 6 días a  $-4^{\circ}\text{C}$

¿CURIOSOS?

¿Quieres saber más sobre nuestras soluciones STARS® para su bodega y estudiar su integración en sus procesos?

➤ Visite nuestro [sitio Internet](#)

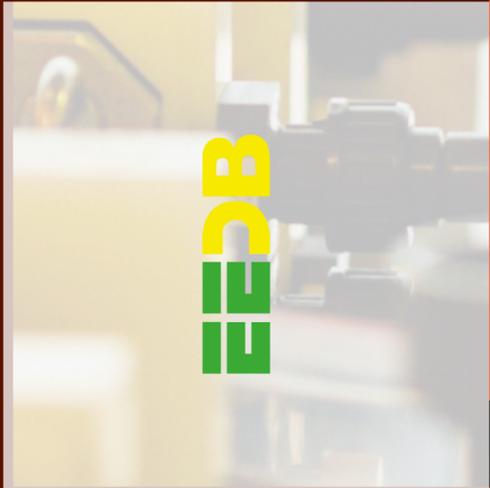
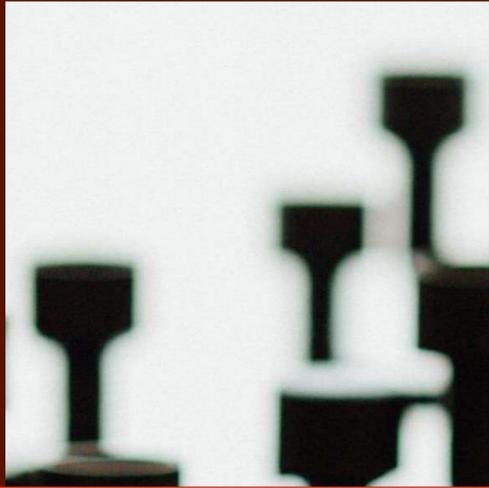
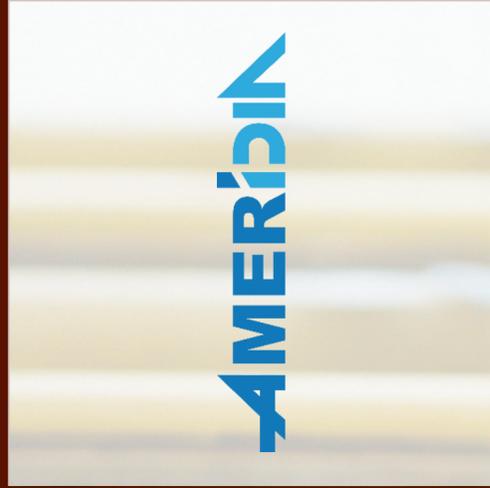
➤ Contacte [nuestro equipo](#)

Venga y descubra nuestras gamas dedicadas a la **estabilización,**

**filtración tangencial y control de pH**

The logo for EURODIA is displayed in a stylized, bold, red font. The letters are thick and blocky, with a slight shadow effect. The 'E' and 'O' are particularly prominent.

ZAC St Martin  
Impasse St Martin  
84120 – Pertuis – FRANCE  
Tel : +33 (0)4 90 08 75 00



Gracias  
por su  
atención

