

NUMEROSI MODELLI PER QUALSIASI ESIGENZA

✚ Numerous model for any demand 🇫🇷 Nombreux modèles por claque exigence

🇪🇸 Numerosos modelos por cualquiera exigencia

Modello	Produzione Lt./h	Potenza installata kW
Model	Production Lt./h	Power kW
Modèle	Production Lt./h	Puissance kW
Modelo	Producción Lt./h	Potencia kW
K1 Super Eco	830 - 5.000	0 Kw
K2 Super Eco	1.660 - 10.000	0 Kw
K3 Super Eco	3.300 - 20.000	0 Kw
K1.1C.S	830 - 5.000	1,5 - 220V
K2.1C.S	1.660 - 10.000	1,5 - 220V
K2.2C.S	1.660 - 10.000	1,5 - 220V
K3.1C.S	3.300 - 20.000	1,5 - 220V
K3.2C.S	3.300 - 20.000	1,5 - 220V
K3.1C.A	3.300 - 20.000	2,5 - 220V
K3.2C.A	3.300 - 20.000	2,5 - 220V
K4.1C.S	6.660 - 40.000	1,5 - 220V
K4.2C.S	6.660 - 40.000	1,5 - 220V
K4.1C.A	6.660 - 40.000	2,5 - 220V
K4.2C.A	6.660 - 40.000	2,5 - 220V
K5.1C.S	13.320 - 80.000	1,5 - 220V
K5.2C.S	13.320 - 80.000	1,5 - 220V
K5.1C.A	13.320 - 80.000	2,5 - 220V
K5.2C.A	13.320 - 80.000	2,5 - 220V
K6.1C.A	21.660 - 130.000	2,5 - 220V
K6.2C.A	21.660 - 130.000	2,5 - 220V
K7.1C.A	33.330 - 200.000	4,5 - 380V
K7.2C.A	33.330 - 200.000	4,5 - 380V
K8.1C.A	41.660 - 250.000	5,5 - 380V
K8.2C.A	41.660 - 250.000	5,5 - 380V

Dati non impegnativi. I dati sono riferiti a 1.000 mg./Lt. di Potassio.
Data not binding. The data are reported to 1.000 mgs./Lt. of Potassium.
Données pas engageants. Les données sont rapportées aux 1.000 mg./Lt. de Potassium.
Fecha no es obligatoria. Los datos son referidos a 1.000 mg./Lt. de Potasio.

S = Semiautomatico - Semiautomatic - Semiautomatique - Semiautomático

A = Automatico - Automatic - Automatique - Automático

ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

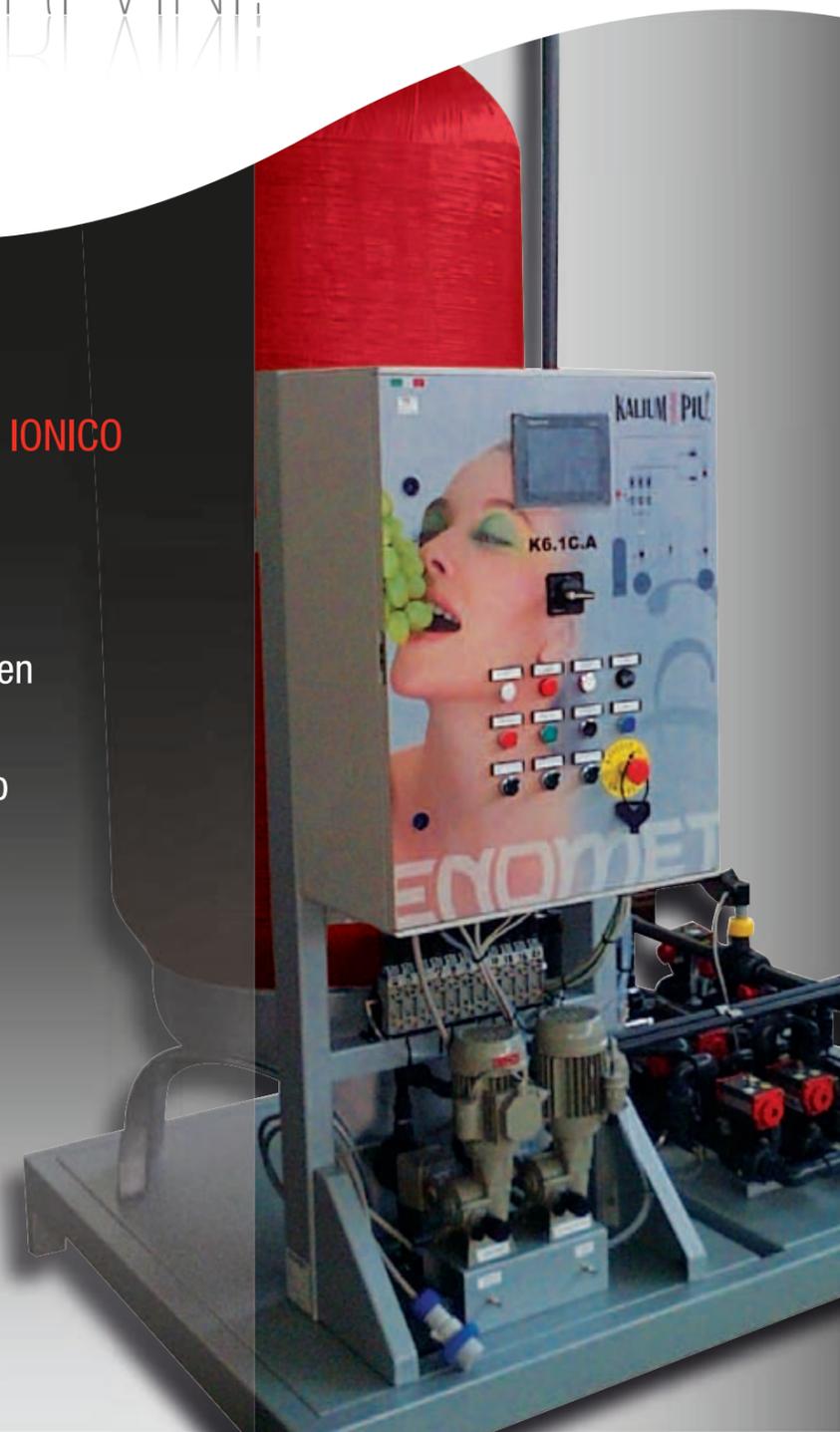
PIÙ VALORE
AI VOSTRI VINI!

🇮🇹 GLI SPECIALISTI
DELLO SCAMBIO IONICO

✚ Ion exchange
specialists

🇫🇷 Les spécialistes
del l'échange ionien

🇪🇸 Especialistas
intercambio iónico



ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

Enomet Impianti S.r.l. | Via Dei Laghi, 18/E
61030 Saltara | PU | Italy
Tel. +39 0721.897527 | Fax +39 0721.876108
www.enomet.it | info@enomet.it
C.F. e P. IVA 02502560416

KALIUM PIU[®]
system
KALIUM

KALIUM system PIU'®

MODELLI DA 50 A 6.000 HL/GIORNO

LA TECNICA DELLO SCAMBIO IONICO PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA DEI VINI.

VANTAGGI:

1. STABILIZZAZIONE IN CONTINUO.
2. DIMINUZIONE DEL PH SU VINI E MOSTI.
3. MIGLIORI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.
4. GESTIONE DELLO IONE CALCIO.

MODELS FROM 50 TO 6.000 HL/DAY

THE TECHNIQUE OF IONIC EXCHANGE FOR THE TARTARIC STABILIZATION OF THE WINES.

ADVANTAGES:

1. STABILIZATION IN CONTINUOUS.
2. DIMINUTION OF THE PH ON THE WINES.
3. BEST ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS.
4. MANAGEMENT OF THE CALCIUM ION.

MODÈLES DE 50 À 6.000 HL/JOUR

LA TECHNIQUE DE L'ÉCHANGE IONIEN POUR LA STABILISATION TARTRIQUE DES VINS.

AVANTAGES:

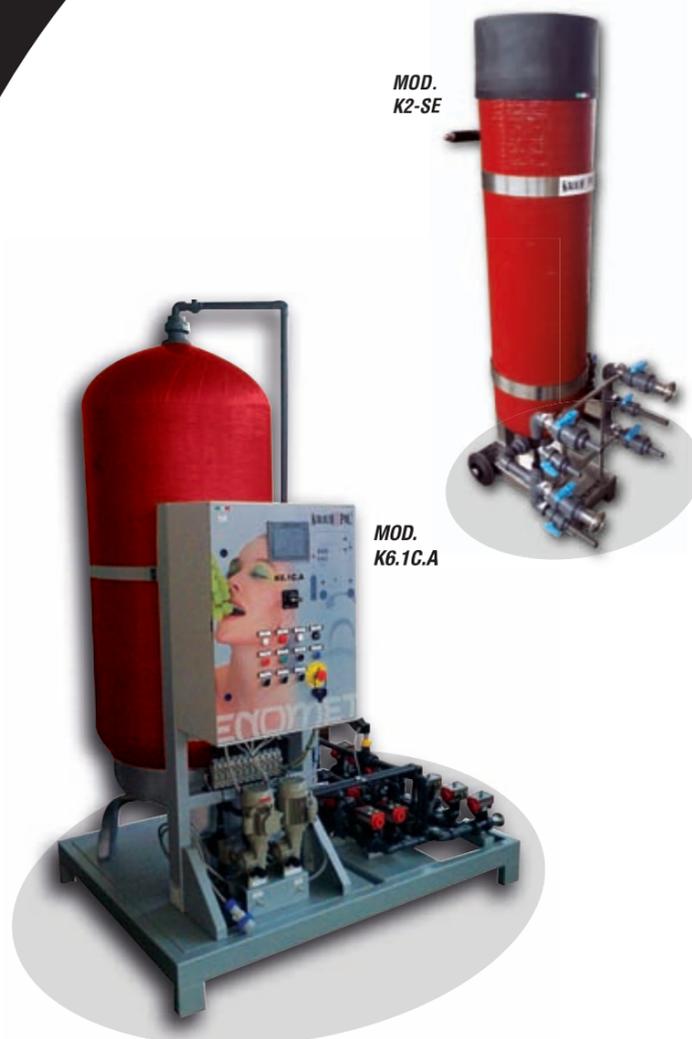
1. STABILISATION EN CONTINUU.
2. DIMINUTION DU PH SUR LES VINS.
3. MEILLEURES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES.
4. GESTION DE L'ION CALCIUM.

MODELOS DE 50 A 6.000 HL/DÍA

LA TÉCNICA DEL INTERCAMBIO IÓNICO POR LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DE LOS VINOS.

VENTAJAS:

1. ESTABILIZACIÓN EN CONTINUO.
2. DISMINUCIÓN DEL PH DE LOS VINOS.
3. MEJORES CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
4. GESTIÓN DEL IÓN DE CALCIO.



Un sistema rapido di analisi messo a punto da Enomet. Consente all'Enologo di determinare con estrema sicurezza il tipo ottimale di intervento a scambio ionico per ogni vino.



A rapid analysis system studied by Enomet. It allows the Oenologist to determine with extreme safety the optimal type of ionic exchange intervention for every wine.



Un système rapide d'analyse étudié par Enomet. Il consent à l'Oenologue de déterminer avec extrême sûreté le type optimal d'intervention à l'échange ionien pour chaque vin.



Un sistema rápido de análisis estudiado por Enomet. Permite al Enólogo de determinar con extrema seguridad el tipo optimal de intervención a intercambio iónico por cada vino.



IL METODO KALIUM PIU' SYSTEM

La procedura di attivazione e l'impianto messi a punto da Enomet consentono di eliminare soltanto la quantità desiderata di potassio, in modo da garantire la perfetta stabilità tartarica senza alterare negativamente le caratteristiche del vino.

Il processo è veloce, automatico, non richiede l'impiego di maestranze particolarmente specializzate, non comporta alcun tipo d'incremento o aggiunta di sostanze estranee a quanto normalmente contenuto nel vino. La caratteristica principale dell'impianto è la sua elevata potenzialità, che consente di lavorare fino a 6.000 HI al giorno di vino. Con l'impiego dell'impianto non solo si riesce ad ottenere in tempi brevi la stabilità tartarica, ma si hanno anche positivi effetti correlati quali:

- L'aumento dell'acidità in acido tartarico.
- L'abbassamento del Ph.
- La vivacizzazione del colore nei vini rossi.
- L'eliminazione di certe molecole responsabili di odori negativi.

Anche altri ioni indesiderati come calcio, ferro e rame, sono parzialmente eliminati dall'impianto. Ne consegue un abbassamento dei rischi che la presenza di detti ioni comporta, basti pensare alle casse ferrica e rameica. Risulta infine estremamente interessante poter lavorare sui mosti prima della fermentazione, al fine di regolare il Ph in modo da consentire maggior protezione da attacchi batterici, come *brettanomyces*, che potrebbero influire negativamente sul corretto andamento della fermentazione alcolica e sulla qualità dei vini.



METHOD KALIUM PIU' SYSTEM

The procedure of activation and the plant set by Enomet they allow to eliminate only the quantity desired of potassium so that to guarantee the perfect tartaric stability without negatively altering the characteristics of the wine.

The trial is fast, automatic, it doesn't ask for the employment of particularly specialized personal, it doesn't behave some type of increase or addition of extraneous substances to how much normally contained in the wine. The principal characteristic of the plant is its elevated potentiality, that allows to work up to 6.000 HIs by day of wine. With the employment of the plant he succeeds in getting in brief times the tartaric stability and positive correlated effects are also had:

- The increase of the acidity in tartaric acid.
- The lowering of the Ph.
- To perk up the color in the red wines.
- The elimination of certain molecules responsible of negative odors.

Also other undesirables ions as calcium, iron and copper, are partially eliminated by the plant. It finally results very interesting to work on the musts before the fermentation, to regulate the Ph so that to allow great protection from bacterial attacks as *brettanomyces*, that could negatively influence the correct course of the alcoholic fermentation and on the quality of the wines.



LE MÉTHODE KALIUM PIU' SYSTEM

La procédure d'activation et l'installation mises à point par Enomet ils permettent d'éliminer la quantité désirée de potassium de façon à garantir la parfaite stabilité tartarique sans altérer négativement les caractéristiques du vin.

Le procès est rapide, automatique, il ne demande pas l'emploi de personnel particulièrement spécialisés, il ne comporte pas quelques-uns type d'accroissement ou addition de substances étrangères à tout ce que contenu normalement dans le vin. La caractéristique principale de l'installation est sa potentialité élevée, qu'il permet de travailler jusqu'à les 6.000 HI par jour de vin. Avec l'emploi de l'installation on réussit à obtenir en brefs temps la stabilité tartare et on peuvent avoir aussi effets corrélés positifs quel:

- L'augmentation de l'acidité en acide tartare.
- L'abaissement du Ph.
- Couleur plus animé dans les vins rouges.
- L'élimination de certaines molécules responsables d'odeurs négatives.

Aussi autres ions ne désiré pas comme calcium, fer et cuivre sont éliminés par l'installation partiellement. Finalement il résulte extrêmement intéressant de pouvoir travailler sur les moûts premier de la fermentation, afin de régler le Ph de façon à permettre grande protection d'attaques bactériennes comme *brettanomyces*, qu'ils pourraient influencer négativement sur le cours correct de la fermentation alcoolique et sur la qualité des vins.



EL MÉTODO KALIUM PIU' SYSTEM

El procedimiento de activación y la instalación puestas a picado por Enomet permiten eliminar solamente la cantidad deseada de potasio, de modo que garantizar la perfecta estabilidad tartárica sin alterar negativamente las características del vino.

El proceso es veloz, automático, no solicita el empleo de personal particularmente especializado, no comporta normalmente ningún tipo de incremento o añadidura de sustancias extrañas a cuanto contenido en el vino. La característica principal de la instalación es su elevada potencialidad, que permite trabajar hasta 6.000 HI al día de vino. Con el empleo de la instalación se logra conseguir en tiempos breves la estabilidad tartárica y se tienen también positivos efectos correlacionados cuál:

- El aumento de la acidez de ácido tartárico.
- La baja del Ph.
- Color más vivaracho en los vinos tintos.
- La eliminación de algunas moléculas responsables de olores negativos.

También otros iones indeseados como calcio, hierro y cobre, son eliminados parcialmente por la instalación. Resulta por fin extremadamente interesante poder trabajar sobre los mostos antes de la fermentación, para regular el Ph de modo que permitir mayor protección de ataques bacteriosos como *brettanomyces*, que podrían influir negativamente sobre el correcto curso de la fermentación alcoholica y sobre la calidad de los vinos.