



Ficha técnica

LÍNEAS DE ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA EN CONTINUO

Descripción

Las líneas de estabilización tartárica han sido desarrolladas para procesar la estabilización tartárica y de materia colorante de vinos en frío y en continuo.

Fabricación desde 1.200 hasta 30.000 ltrs / h.

Diseñadas para producciones en las que se necesita garantizar un flujo continuo de estabilización a través del frío con el fin de minimizar alteraciones de las características del vino.

En este sentido las líneas de estabilización tartárica en continuo se muestran más eficientes que, por ejemplo, la electrodiálisis u otros procedimientos de estabilización.

