

OENO
TECNOLOGÍA

**Necesitas impulsar tu
gama de productos
en un sector cada vez
más globalizado?**

OENO Tecnología nace para acompañarte en este arduo camino hacia el éxito. Ponemos a tu disposición todo el entusiasmo por los nuevos retos y profesionalidad de nuestro equipo en el sector.

La pasión por el mundo de la Viticultura y Enología nos mueve día a día en la búsqueda incesante de las mejores soluciones para hacerte la vida más fácil, para que sigas disfrutando de tu trabajo como el primer día.

El consumidor, cada vez más inquieto y exigente, demanda vinos que tengan unas características propias, que le sorprendan.

La propuesta de valor de **OENO Tecnología** es poner a disposición del proceso de elaboración novedosas tecnologías que respeten y ensalcen al máximo la materia prima inicial.

www.oenotecnologia.com



www.oenotecnologia.com

info@oenotecnologia.com
621 030 702 / 658 338 720



LA INNOVACIÓN COMO SOLUCIÓN

www.oenotecnologia.com

ESPECIALIDADES Y SOLUCIONES ENOLÓGICAS

El máximo respeto por la materia prima es fundamental. Las propuestas que se presentan están basadas en dicha premisa, además ofrecen la seguridad y tranquilidad de un trabajo bien hecho.



Fermentación

Nuestra propuesta te ofrece seguridad, respetando los valores varietales y proporcionando aromas fermentativos marcados por la fruta y el frescor.



Protección

Disponemos de soluciones que evitan la evolución prematura de vinos blancos y rosados, preservando los aromas durante más tiempo.



Nutrición

Fortalecer la levadura y alcanzar una resistencia al etanol inmejorable es posible con el empleo de este tipo de nutrientes. Además, se limita la producción de acidez volátil y de compuestos azufrados. Facilita la activación de la FML.



Complejidad

El empleo de polisacáridos resulta muy eficaz para intervenir en la complejidad del gusto; proporcionar cuerpo, quitar los eventuales defectos y prolongar la longevidad del vino en botella.



Afinamiento

El consumidor pide vinos equilibrados y complejos. La propuesta de roble de **OENO Tecnología** está formada por blends exclusivos que ofrecen un afinamiento sin precedentes.



Estructura

Los taninos exógenos ofrecen un aporte extra de estructura, corrigen desequilibrios y aportan estabilización de color.



TECNOLOGÍAS FÍSICAS ENOLÓGICAS

Trabajamos en innovación disruptiva para acercarte las nuevas tecnologías de manera inclusiva, para que se adapten a tu proceso de elaboración de la forma más eficiente.

OENO ÉLITE Intercambio Iónico

Sistemas de intercambio iónico diseñados para la optimización de los consumos y aumento del rendimiento hacen de este equipo el más eficiente del mercado.

OENO HEAT Temperatura del Vino

Este sistema asegura mantener la temperatura del vino en los valores ideales para el correcto desarrollo de la FML.

OENO2 Microoxigenación de vinos

Máxima precisión y fiabilidad en la técnica de microoxigenación de vinos. El aporte idóneo de oxígeno para que el resultado siempre juegue a favor de lograr la excelencia.

ONEO 3 Gestión de Gases

La gestión de gases al alcance de tu mano en un solo equipo. Control total sobre el contenido de dióxido de carbono o eliminación de oxígeno.

OENO CIP Limpieza de Tanques

Innovador sistema de limpieza de tanques; seguridad higiénica para el desarrollo perfecto del proceso fermentativo o la conservación de los mostos y vinos.

OENO SAT Asistencia Técnica

Servicio de Asistencia Técnica Multimarca. Una perfecta puesta a punto de los equipos de bodega es primordial para optimizar el proceso productivo y obtener los mejores resultados.

ABRE LAS PUERTAS A LA TECNOLOGÍA

EQUIPAMIENTO PARA BODEGAS

En **OENO Tecnología** disponemos de multitud de productos para el equipamiento técnico y tecnológico de la bodega.



TRASIEGO

Bombas de trasiego adaptadas a cualquier necesidad, máximo rendimiento tratando siempre con respeto el producto. Bombas lobulares, helicoidales, de rodete flexible, de pistón alternativo, centrífugas y peristálticas.



FLOTACIÓN

Sistemas de flotación de mostos compactos, versátiles y eficientes. La obtención de un mosto limpio de manera rápida es primordial para conseguir el objetivo final.



LIMPIEZA DE BODEGA

Productos desengrasantes y desinfectantes pensados para conseguir la máxima higiene.



ACCESORIOS

Todo tipo de accesorios, racorería, mangueras y cualquier material necesario para la bodega.