

ESTABILIZACIÓN POR FRÍO

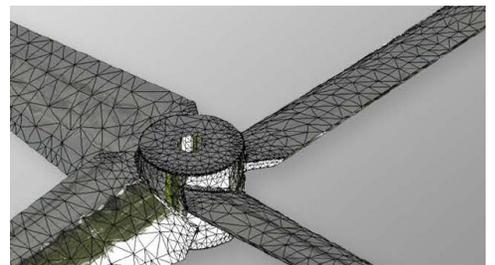
Agitador VinFoil[™]

El agitador más eficiente del mundo
para la Estabilización por Frío

Estabilización por Frío más Rápida y Eficiente

Los agitadores VinFoil consiguen una estabilización de los vinos hasta 3 VECES MÁS RÁPIDA que los métodos tradicionales, aumentando la tasa de rotación en el depósito y reduciendo el consumo energético. Estos beneficios se combinan para lograr la máxima eficiencia en este proceso. Trabajo sin CIZALLAMIENTO. Con BAJOS niveles de absorción de OXÍGENO.

- Elimina la **ESTRATIFICACIÓN TÉRMICA** en el depósito.
- Mejora la **TRANSFERENCIA DE CALOR/FRÍO**.
- Optimiza el **CONTROL DE TEMPERATURA** en el depósito.
- Tiempos de estabilización **MÁS CORTOS** (se consigue una reducción de hasta 3 veces).
- Importante reducción del **CONSUMO ENERGÉTICO**.



Llámanos al (+34) 679 26 17 03 para más información.