

CONTROL DE LA FERMENTACIÓN EN VINOS BLANCOS

Agitador VinFoil™

El agitador más eficiente del mundo
para el Control de la Fermentación

Control de Fermentación en Vinos Blancos

Los agitadores VinFoil permite una mezcla homogénea y controlada en diferentes momentos a lo largo del ciclo de fermentación, lo que genera resultados más predecibles y repetibles.

- Gestión de la **VELOCIDAD DE FERMENTACIÓN**.
- Mejora de los **TIEMPOS** de procesado.
- Óptima gestión de la **TEMPERATURA**.
- Contribuye a una mejora de la **SENSACIÓN EN BOCA**.
- Procesos de vinificación **CONSISTENTES**.
- Compatible con **VARIADOR DE FRECUENCIA**.
- Fácil **AUTOMATIZACIÓN**.

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

