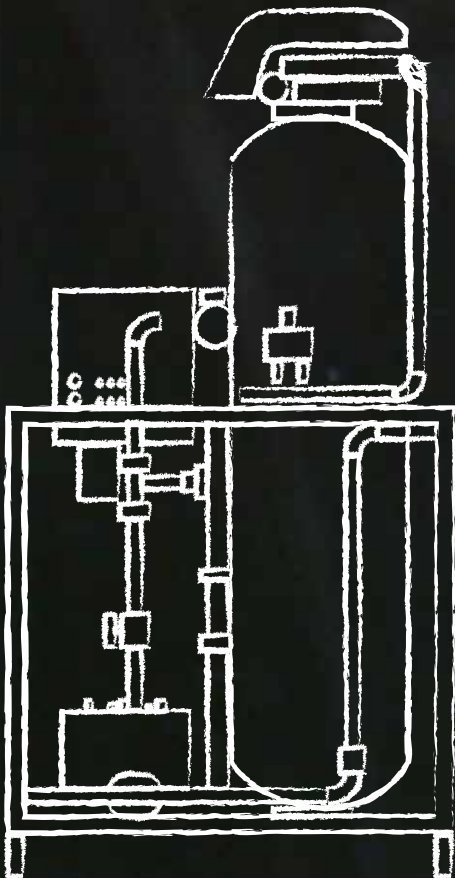




ever



STABTAR

50 - 70 - 120

PERSONALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ
CUSTOMIZABILITY AND FLEXIBILITY

PRINCIPIO CHIMICO

La perfetta stabilizzazione di un vino prima della sua messa in bottiglia è uno degli aspetti che richiedono maggior cura da parte dell'enologo e sicuramente la stabilizzazione tartarica è un punto chiave, per cui la possibilità di rimozione di ioni potassio e calcio dal vino è considerata con estremo interesse.



Tipicamente le RESINE CATIONICHE scambiano un idrogenione H^+ presente sul gruppo funzionale con i cationi presenti in soluzione (K^+ , Ca^{++} , Fe^{++} , Cu^{++} ...etc.)

A fine reazione il vino risulterà impoverito dei propri cationi e ricco di ioni idrogeno (quindi acido).

Esaurita la capacità di scambio della resina, si esegue un controlavaggio per la rimozione di eventuali sedimenti e si procede alla sua rigenerazione.

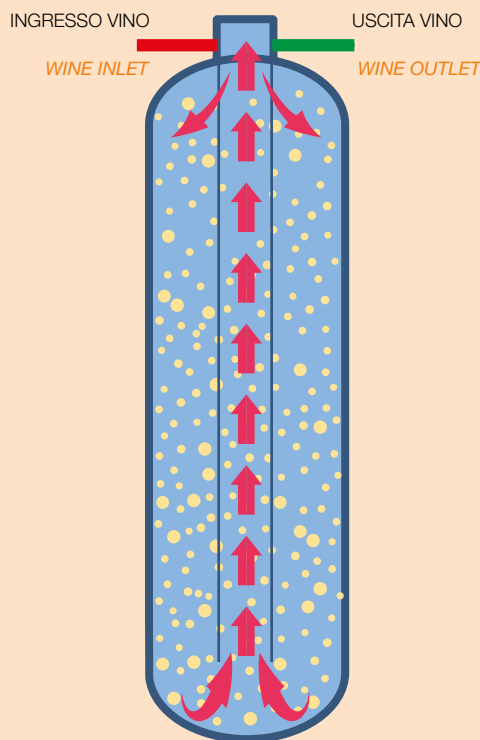
CHEMICAL PRINCIPLE

A perfect stabilization of a wine, its bottling operation, is one of the aspects that require major care by the winemaker and certainly the tartaric stabilization is a key aspect; for these reasons, the possibility of removing potassium and calcium ions from wine is considered with extreme interest.



Typically CATIONIC RESIN exchange an H^+ ion, present in the function group, with the cations present in solution (K^+ , Ca^{++} , Fe^{++} , Cu^{++} ...etc.). At the end of the reaction the wine will result poorer of its own original cations and richer in hydrogen ions (and therefore more acid).

Once exhausted the exchange capacity of the resin, an upstream washing will be performed in order to remove possible sediments and then we will proceed to its regeneration.



Disegno dello spaccato di una bombola con flusso vino.
Sketch of the cutaway of a container with wine.

APPLICAZIONE

- Vino (trattamento di parte della massa e reintegro nel volume totale)
- Mosto parzialmente fermentato

VANTAGGI ENOLOGICI CHIMICI

- Abbassamento della concentrazione di ioni calcio e potassio, con conseguente raggiungimento della stabilità tartarica
- Abbassamento del pH, quindi minor rischio di fermentazione malolattica
- Abbassamento della concentrazione di Ferro e dei metalli in generale (riduzione del rischio di casse ferrosa e rameica)
- Aumento dell'acidità totale

VANTAGGI ENOLOGICI QUALITATIVI

- Aumento della freschezza del vino
- Stabilizzazione aromatica
- Diminuzione dell'amaro
- Miglior equilibrio organolettico

APPLICATION

- Wine (treatment of a part of the mass and reinstate back in the total volume)
- Partially fermented must

ENOLOGICAL AND CHEMICAL ADVANTAGES

- Lowering potassium and calcium concentration and therefore achievement of tartaric stability
- Lowering pH and therefore less risk of malolactic fermentation
- Lowering the Iron concentration as well as metals in general (reduction of ferric and cupric precipitation)
- Increase of total acidity

QUALITY ENOLOGICAL ADVANTAGES

- Enhancement of the wine freshness
- Aroma stabilization
- Reduction of bitterness sensation
- Better organoleptic balance

TRATTAMENTO VINI CON STABTAR

STABTAR TREATMENT TO WINES

	MOSTO MOSCATO	MOSTO MOSCATO 20%		BIANCO BASE SPUMANTE	BIANCO BASE SPUMANTE 10%	BIANCO BASE SPUMANTE 15%		VALPOLI-CELLA SUPERIORE	VALPOLI-CELLA SUPERIORE 10%
pH	3,65	3,34	pH	3,22	3,15	3,09	pH	3,57	3,41
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,7	6,3	ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,1	6,36	6,49	ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	4,7	5,01
K ⁺ (g/l)	1,91	1,56	K ⁺ (g/l)	0,91	0,82	0,77	K ⁺ (g/l)	1,067	0,965
Ca ⁺⁺ (mg/l)	112	91	Ca ⁺⁺ (mg/l)	98	88,6	83,7	Ca ⁺⁺ (mg/l)	111	98
ZUCCHERI RIDUTTORI REDUCING SUGARS (g/l)	133,5	133	ALCOOL (% V/V)	12,30	12,30	12,28	ALCOOL (% V/V)	12,8	12,8
							CADUTA DI CONDUCEBILITÀ LOSS OF CONDUCTIVITY μS/cm	70,5	43,3

PERCHÈ SCEGLIERE STABTAR 50 - 70 - 120

- **DIMENSIONI ESTREMAMENTE COMPATTE**
- **SEMPLICITÀ DI UTILIZZO**

Grande flessibilità nella scelta del grado di automazione in risposta alle richieste del cliente ed ampia possibilità di personalizzazione. STABTAR viene sviluppato in base alle esigenze operative di cantina (portate necessarie, picchi stagionali di lavoro, gestione degli spazi a disposizione).

- Estrema selettività della resina nei confronti di K⁺ e Ca⁺⁺
- Tempi di rigenerazione molto brevi
- Basso consumo di acido e di acqua per la rigenerazione delle resine
- Utilizzo di acqua di rete
- Modularità su vino bianco e rosso
- Possibilità controllo in/out di pH e conducibilità
- Gestione con mini PC touch screen (sistema operativo LINUX)
- Possibilità di avere gestione da completamente automatica a completamente manuale
- Software aggiornabile e possibilità di trasferimento dati con dispositivo USB
- Possibilità di check up *on line*

WHY CHOOSE STABTAR 50 - 70 - 120

- **EXTREMELY COMPACT DIMENSIONS**
- **EASY TO USE**

Great flexibility in choosing the level of automation desired in response to customer requests and wide customizability. STABTAR is developed on the basis of the operational needs of the winery (correct flow rates, consideration seasonal peaks of the process, management of the available spaces).

- *Extreme selectivity of the resins with reference to K⁺ and Ca⁺⁺*
- *Very short regeneration time*
- *Low consumption of acid and water for the resins regeneration*
- *Use of water from the regular water*
- *Modularity for white and red wine*
- *Possibility of In/Out check of pH and conductivity*
- *Management through touch screen mini PC (LINUX operating system)*
- *Possibility to change management from full automatic to full manual*
- *Upgradeable software and possibility of transferring data via USB device*
- *Possibility of on line check up*



CARATTERISTICHE TECNICHE STABTAR

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF STABTAR

VERSIONE STABTAR STABTAR MODEL	50/M	50/MP	70/M	70/MP	70/A	120/A
Portata (hl/ciclo) Flow rate (hl/cycle)	10 - 15	10 - 15	15 - 40	15 - 40	15 - 40	20 - 75
Tempo di rigenerazione (minuti) Regeneration time (min)	25 - 30	25 - 30	30 - 35	30 - 35	30 - 35	35 - 40'
Durata ciclo completo (minuti) Duration of complete cycle (min)	70' - 90'	70' - 90'	80' - 95'	80' - 95'	80' - 95'	80' - 100'
HI stabilizzati in un giorno (al 10%) HI stabilized in one day (10% ratio)	600 - 900	600 - 900	800 - 2200	800 - 2200	800 - 2200	1000 - 3600
HI stabilizzati in un giorno (al 20%) HI stabilized in one day (20% ratio)	300 - 450	300 - 450	400 - 1100	400 - 1100	400 - 1100	500 - 1800
Numero di serbatoi Number of resin tanks	1	1	2	2	2	2
Consumo di H ₂ SO ₄ (50% sol.) per ciclo di rigenerazione (Kg) Consumption of di H ₂ SO ₄ (50% sol.) per regeneration cycle (Kg)	13	13	17 - 36	17 - 36	17 - 36	25 - 50
Tipo di acqua Type of water	acqua di rete water system	acqua di rete water system	acqua di rete water system	acqua di rete water system	acqua di rete water system	acqua di rete water system
Consumo di acqua per ciclo di rigenerazione Consumption of water per regeneration cycle	3,5 hl	3,5 hl	4 hl - 8 hl	4 hl - 8 hl	4 hl - 8 hl	4,5 hl - 9 hl
Stabtar dimensioni (LxPxH) cm Stabtar dimension (LxPxH) cm	60 x 76 x 170	60 x 76 x 170	106 x 88 x 175	106 x 88 x 175	106 x 88 x 175	106 x 88 x 202
Stabtar pesi (resine incluse) Stabtar weight (resin included)	140	150	290	295	310	420

* giornata intesa come 8h di lavoro in automatico in continuo

** 10% o 20% in dipendenza dalle esigenze

* Work day is intended as 8h of process in automatic and in continuous

** 10% or 20% depending on the needs



EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37
30020 PRAMAGGIORE (VE) - ITALY
tel. +39 0421 200 455 r.a.
fax +39 0421 200 460
e-mail: info@ever.it

www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT06/0451