



# STABILISATION TARTRIQUE DES VINS PAR VOIE MEMBRANAIRE

Électrodialyse : Brevet INRA/EURODIA



Traitement garanti, adapté à chaque vin  
Reconnu et adopté  
dans le monde entier



## Un procédé

- **Sûr:** Maintien du potentiel organoleptique
- **Rapide:** Traitement en continu
- **Précis:** Régulation automatique du traitement  
Extraction spécifique
- **Efficace:** 100% de stabilité  
Pas de traitement complémentaire  
Pas d'additif chimique  
Stabilité calcique et potassique
- **Économique:** Pas de perte de produit  
Pas de réfrigération  
Fonctionnement en temps masqué  
  
Faible consommation d'énergie:  
0,2kW/hL (8 à 10 fois inférieur au froid)  
  
Faibles coûts d'exploitation:  
30 à 40% moins cher que le froid
- **Adapté:** Traitement de tous types de vins  
Capacités de 10 à 200 hL/h



# EURODIA

NOS MEMBRANES AU SERVICE DE VOS VINS

# STABILISATION TARTRIQUE DES VINS PAR VOIE MEMBRANAIRE

Électrodialyse: Brevet INRA/EURODIA

Traitement garanti, adapté à chaque vin  
Reconnu et adopté  
dans le monde entier

## Une technologie sûre, approuvée par l'OIV, applicable à tous types de vins

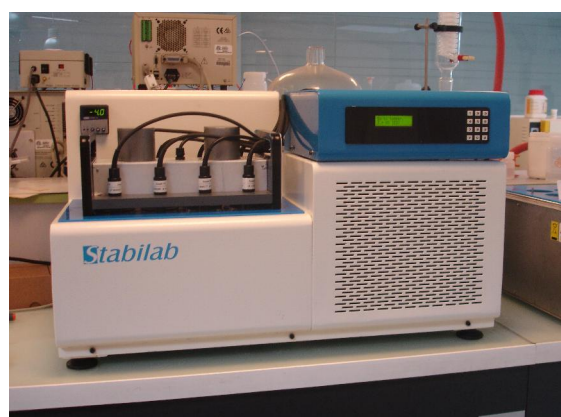
La stabilisation tartrique des vins par voie membranaire a été développée conjointement par l'**INRA** et **EURODIA INDUSTRIE**. Cette technologie est reconnue par l'Office International du vin (OIV) comme « une bonne pratique » œnologique et est approuvée par l'Union Européenne et de nombreux autres pays pour le traitement de tous les vins y compris AOC.

## Stabilité de la matière colorante et de la structure polyphénolique

| Critères Analytiques         | Vin témoin | Vin traité par le froid | Vin traité par électrodialyse |
|------------------------------|------------|-------------------------|-------------------------------|
| Polyphénols Totaux           | 225        | 212                     | 224                           |
| Absorbance à 280 nm          | 45         | 43,2                    | 44,5                          |
| Intensité Colorante          | 6,26       | 6,07                    | 6,26                          |
| Teinte                       | 0,77       | 0,74                    | 0,76                          |
| Anthocyanes Totales (mg/l)   | 332        | 304                     | 326                           |
| Anthocyanes Combinées (mg/l) | 147        | 130                     | 143                           |
| Indice Pigments Polymérisés  | 56         | 55                      | 57                            |
| Procyanidines (mg/l)         | 2816       | 2763                    | 2807                          |

Analyses effectuées par l'INRA de Pech Rouge sur un vin d'AOC Corbières Rouges

Un test spécifique est réalisé automatiquement par notre **Stabilab** et permet une évaluation rapide et facile de l'extraction de tartrates de potassium et de calcium nécessaire pour obtenir une garantie totale de stabilité. Il caractérise pour chaque vin le niveau de traitement adapté.



# EURODIA

Eurodia Industrie S.A.  
ZAC Saint Martin – Impasse Saint Martin  
F-84120 Pertuis – France  
Tel: +33-(0)4-90 08 75 00  
Fax: +33-(0)4-90 08 75 19  
Email: commercial@eurodia.com

# AMERIDIA

Ameridia, Division of Eurodia Industrie S.A.  
20 F Worlds Fair Drive  
Somerset, NJ 08873 – USA  
Tel: +1-732-805 4003  
Fax: +1-732-805 4008  
Email: main@ameridia.com