

OENOLIA - SOLUTIONS

VAPORA



Générateur
vapeur

oenolia-solutions.com



[oenolia_solutions](#)



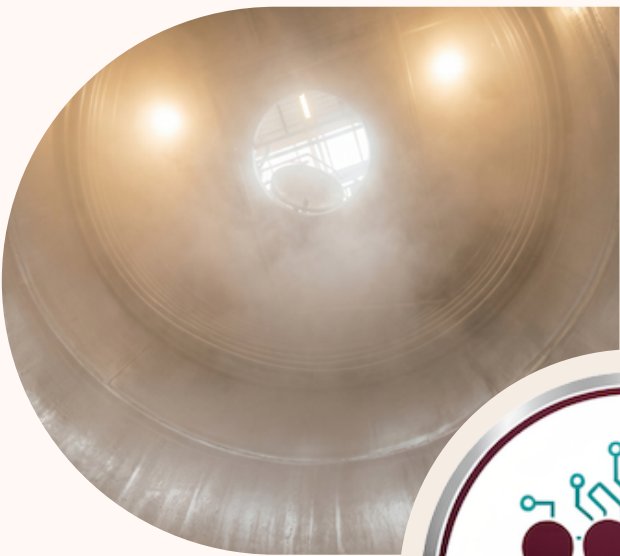
+33 (0)3 73 64 01 96



La vapeur assure une désinfection microbiologique profonde (Brettanomyces) tout en économisant 90 % d'eau. Sans produits chimiques, elle préserve l'intégrité des fibres et prolonge la durée de vie de vos fûts en restaurant leur porosité. C'est une solution écologique, économique et performante pour la qualité de vos élevages.

Caractéristiques	VAPORA - 15	VAPORA - 30
Production de vapeur	15 kg/h	30 kg/h
Prise	380V - 16A - 3Ph+N+T	380V - 32A - 3Ph+N+T
Temps de traitement tonneaux	10 minutes	5 minutes
Options	UVc / double sortie	UVc / double sortie

Détartrage & nettoyage cuves



Détartrage & nettoyage tonneaux



Désinfection des contenants bois



Solution active contre les Brettanomyces, responsables de déviations organoleptiques dans les vins.

La technologie UV-C éradique bactéries et levures par destruction d'ADN, sans eau ni chimie. Ce procédé sec préserve l'intégrité du bois et ses arômes sans choc thermique. Écologique et instantanée, elle assure une sécurité microbiologique totale tout en permettant la réutilisation immédiate de vos fûts, tonneaux et barriques.