



NOVEL TÉCNICA

AGREGAMOS VALOR A TU EMPRESA

Mantener una estricta limpieza y desinfección en la industria vitivinícola resulta crítico para poder mantener estándares de calidad en el producto final.

La utilización de hipoclorito de sodio en la desinfección, requiere enjuagues y controles estrictos para evitar la presencia de residuos clorados (clorofenoles y anisoles) que confieren sabores indeseables al vino. Esto aumenta el consumo de agua, implica riesgos de recontaminación durante los enjuagues y complejiza las rutinas de limpieza y desinfección.



El OZONO es la mejor alternativa para la desinfección

Es uno de los desinfectantes más potentes actualmente conocidos, no requiere enjuague (solo deja oxígeno como residuo) y de costo operativo casi nulo. Es también muy efectivo contra *brettanomyces* y bacterias perjudiciales

OZONO

Es una molécula formada por tres átomos de oxígeno (libre de cloro), altamente oxidante e inestable, se descompone formando oxígeno en muy poco tiempo. Esto hace que, además de su alta eficiencia desinfectante, sea totalmente ecológico y no genere ningún tipo de residuos. Se genera en el lugar y momento de ser usado mediante aire comprimido y energía eléctrica, por lo que no requiere almacenamiento ni manipuleo de productos químicos.



El ozono ha sido aprobado por la FDA entre otros entes reguladores de otros países para uso en contacto directo con alimentos. (21 CFR Ch. I (4-1-02 Edition) - §173.368) Incluso se le da la categoría de aditivo.

El ozono también es muy efectivo en tratamiento de efluentes (reducción de DBO y DQO) y tratamiento de olores

También puede disolverse fácilmente en agua desinfectándola (potabilización microbiológica) convirtiéndola en una potente solución desinfectante para superficies y equipamientos. Un muy efectivo sustituto del ácido peracético y otros agentes desinfectante.

Resulta muy útil en el proceso de limpieza y desinfección de barricas. Al usar ozono, se trabaja del siguiente modo:

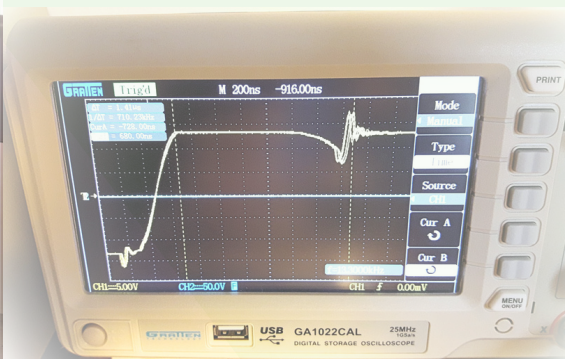
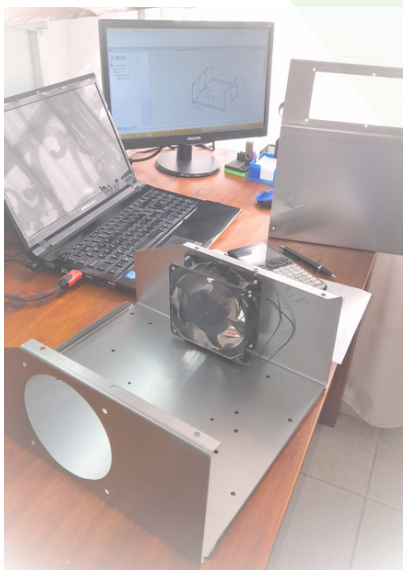
- 1- Lavado con agua caliente a alta presión para disolver tartratos y conseguir una limpieza de choque en el barril.**
- 2- Enjuague con agua ozonizada que desinfecta, cierra los poros de la barrica y enfría los barriles al aplicarse a baja temperatura.**

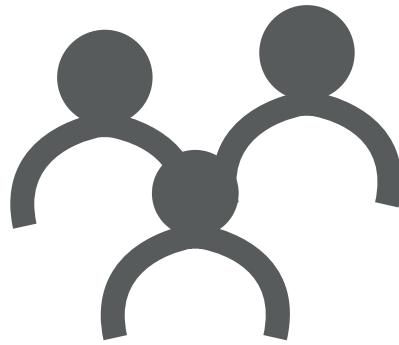
Esto permite aumentar la vida útil de las barricas.



En NOVEL TÉCNICA le ofrecemos:

- ✓ Nuestros equipos son enteramente diseñados y contruidos por nosotros, bajo exigentes estándares de calidad.
- ✓ Equipos confiables y robustos testeados en condiciones extremas.
- ✓ Responsabilidad y compromiso con el cliente brindando el mejor servicio postventa.





Experiencia del cliente

Con quienes nos contratan, esto es lo que hacemos:

Analizamos el problema

Proponemos la solución

Proveemos y ponemos en marcha la instalación

Ajustamos y optimizamos la solución propuesta

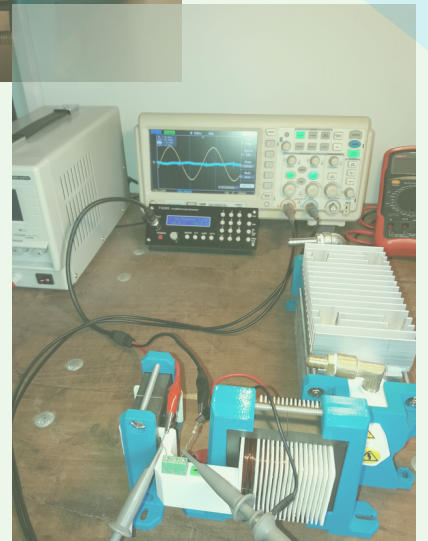
Realizamos mantenimiento preventivo y actualización de la instalación

NO VENDEMOS EQUIPOS,
VENDEMOS SOLUCIONES



Tecnología validada

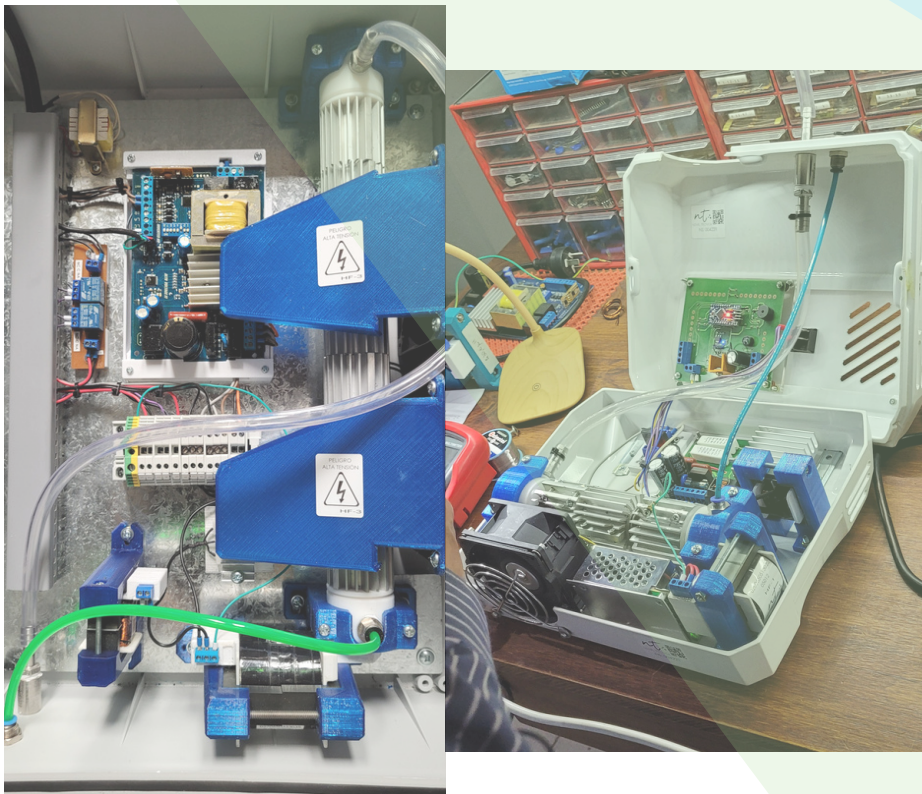
- ✓ Más de veinte instalaciones con equipos testeados y clientes satisfechos.
- ✓ Ensayos con muestreo de laboratorio para validar resultados.
- ✓ Nuestros clientes valoran no solo los equipos sino la atención post venta





¿Por qué elegirnos?

Somos una empresa dedicada a brindar la mejor solución para su proceso, de forma seria y responsable. Para ello, contamos con un equipo de profesionales de la ingeniería química, electrónica e industrial con amplia experiencia en las diferentes áreas de trabajo.





NOVEL TÉCNICA

¡LISTOS PARA AYUDARLOS
A CRECER!



3496-548841



www.noveltecnica.com



noveltecnica@gmail.com