

ENOMAQ
ZARAGOZA
2025

KIT DE PRENSA



FACILITAR EL FUTURO, *UNLOCKING THE FUTURE*

Con sede en Pertuis, en el sur de Francia, Oenodia es una marca enotecnológica que facilita el futuro de sus clientes simplificando la elaboración de sus vinos.

Estabilizar, filtrar, controlar el pH y el grado alcohólico son parte de las operaciones cruciales para garantizar la calidad y la comercialización de sus vinos y zumos de frutas.

Por lo tanto, llevarlas a cabo debe ser simple y rápido, para un resultado infalible, con la garantía de respetar el producto, controlar los costes y la rentabilidad, con un impacto medioambiental mínimo. Esa tranquilidad total, es lo que le ofrece nuestros equipos.

Oenodia propone eco-soluciones automatizadas y a medida (asesoramiento, puesta en marcha, servicio posventa), que permiten reducir las intervenciones enológicas, eliminan los aditivos, aceleran la toma de decisiones y las operaciones en bodega, ayudan a hacer frente a los imprevistos y aseguran las ventas.

Gracias a nuestra **amplia red de distribuidores** presentes en todos los grandes viñedos del mundo, hemos equipado **250 bodegas en 30 países**, lo que representa **más de mil millones de botellas** de vino tratadas cada año con uno o varios de nuestros procesos: estabilización tartárica (potasio y calcio), filtración, ajuste del pH y desalcoholización.

“ En Oenodia, somos ingenieros y enólogos, por ello ponemos todo nuestro empeño en la búsqueda de la calidad del vino. Y, nuestra forma de hacerlo, es proporcionando a nuestros clientes las soluciones que mejor respetan sus productos. Nuestros procesos son altamente precisos, no alteraran los volúmenes, la calidad ni la naturalidad de los vinos. ”



¡OENODIA EN EL SALÓN ENOMAQ/ZARAGOZA 2025!

VISÍTENOS EN EL PABELLÓN 4 STAND C 38-44

La marca de referencia de procesos físicos eno-ecológicos, participará en el Salón Internacional Enomaq, que se celebrará del 11 al 13 de febrero en Zaragoza (España).

Oenodia da mucha importancia a esta gran ocasión de diálogo con sus clientes, prospectos y profesionales del sector, y este año acude a su encuentro con un mensaje que rinde homenaje al alto nivel de los vitivinicultores y sitúa sus expectativas en el centro de la atención.

Desde la época de los romanos sabemos que hacer vino nunca ha sido fácil. Hacer un vino de calidad aún menos. Pero en este nuevo siglo, se está volviendo cada vez más complicado ante el cambio climático, el aumento de los costes y la caída del consumo. Y sin embargo, en todo el mundo, los productores no se rinden. A pesar de estos obstáculos, perseveran con determinación para sacar al mercado el mejor producto posible.

La calidad es su misión, hoy más que nunca.

Y asegurarla es la misión de Oenodia, ahora más que antes.

Tanto en el filtrado como en la estabilización, el ajuste del pH o la desalcoholización parcial, una solución **Oenodia está siempre diseñada para respetar y salvaguardar la calidad de cada vino tratado**, en el momento crucial en que está a punto de ser embotellado para salir al mercado.

“ *El vitivinicultor es un creador. Además de su creatividad, tiene paciencia, conocimientos y experiencia. Su vino es su obra. Oenodia se encarga del resto, es decir, de aportar seguridad en un contexto cada vez más incierto, gracias a nuestras soluciones que garantizan la fiabilidad de los factores clave de la calidad del vino (pureza, estabilidad, acidez, grado alcohólico). Los productores no sólo necesitan la mejor tecnología. Necesitan las soluciones más adaptadas y fiables. Estas son, justamente, las expectativas a las que responden nuestras instalaciones: fáciles de usar, rápidas, precisas, 100% eficaces, energéticamente eficientes, sin aditivos y rentables, todo ello respaldado por un contrato de servicio y rendimiento único en el mercado,* explica **Yannick Le Gratiet**, director de Oenodia. ”

El equipo Oenodia y sus soluciones les dan cita en el stand C 38-44 Pabellón 4, en esta nueva edición de ENOMAQ.

Este es el momento de conocernos o redescubrirnos.



OENODIA, LÍDER MUNDIAL DE LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DEL VINO POR MEMBRANAS

Oenodia acompaña a sus clientes en su camino hacia una mejor producción, reduciendo al mismo tiempo la huella medioambiental de sus actividades. Oenodia contribuye a la producción de vinos de calidad y, por tanto, a la competitividad de fincas y bodegas.

Los enólogos de Oenodia desarrollan **soluciones eficaces e innovadoras** para crear el vino del futuro. Cada solución combina nuestra experiencia en asesoramiento, procesos físicos de precisión y servicios posventa adaptados a las necesidades del cliente. **Cada solución se adapta a un contexto específico y a una demanda única.**



Hablamos mucho con los productores de vino y, nos dicen que se enfrentan a muchos retos, limitaciones e incertidumbres. Estamos para simplificar su trabajo con soluciones que aceleren u optimicen las operaciones en bodega, ayudándolos a hacer frente a los imprevistos y aseguran las ventas, especialmente las exportaciones. Para ello, nos inspiramos en el mundo industrial, en su ingenio para la gestión óptima de volúmenes y en el dimensionamiento de los equipos. Esto nos permite ofrecer máquinas sencillas de utilizar, cuyos procesos de tratamiento en línea no alteran los vinos, proporcionando resultados enológicos infalibles, añade Yannick Le Gratiet.



La reconocida experiencia de la empresa responde a las exigencias actuales de los profesionales del vino que buscan mejorar sus condiciones de producción, no usar aditivos y **situar su actividad en una perspectiva de transición enológica.**

Oenodia también responde a las expectativas de los consumidores y a la fuerte demanda social de vinos más saludables y responsables. A través de la innovación y la promoción de procesos «sin aditivos» en el mercado del vino, **Oenodia ha apostado sin concesiones por la enoecología y el consumo saludable, con procesos físicos *just-in-time* que reducen la huella medioambiental del vino y evitan los aditivos que son bebidos por el consumidor.**



Para un itinerario técnico sin complicaciones

Oenodia garantiza un proceso impecable que integra las etapas cruciales del control del pH y del grado alcohólico, la filtración y la estabilización tartárica y cálcica.

Doble tranquilidad para el productor

La fiabilidad de los procesos Oenodia permite eliminar los obstáculos y reducir los plazos para la salida del vino al mercado. Estas soluciones generan así un rápido retorno de la inversión y la máxima seguridad para la comercialización de los vinos, especialmente para la exportación.

Investigación aplicada

Un compromiso sin concesiones sustentado en la sólida cultura a favor de la innovación de Oenodia, desarrollada desde hace 30 años sobre la base de estrechas colaboraciones, en particular con el **INRAE**, pero también con numerosos institutos y universidades alrededor del mundo.

Queremos romper con la ideología dominante de *siempre más = siempre mejor*.

Al contrario, creemos que el respeto por el vino pasa por el *siempre menos*.

MENOS ENERGÍA

- **0,2 kWh/hl**, la solución enotecnológica más eficiente del mercado.

MENOS MANO DE OBRA

- **Unidades automatizadas** (excepto STARS® 60-120 semiautomática).

MENOS EFLUENTES

- Agua de limpieza de las membranas con baja DQO.
- Solución de reciclado del agua de proceso.
- Mínimo concentrado de filtración.

MENOS DE 0,01€ DE COSTE DE OPERACIÓN POR BOTELLA

- Suministros (agua, electricidad, mantenimiento).
- Contrato de rendimiento (cambio de membranas).
- Rápido retorno de inversión (2 años de media).



OENODIA LA EMPRESA

Oenodia cuenta con una veintena de empleados.

CIFRAS

1

red de colaboradores en
todos los continentes

+ de 250

bodegas equipadas a
nivel mundial

+ de mil millones de botellas
de vino tratadas al año
a través de nuestros
procesos

4 PROCESOS : estabilización eco-selectiva - filtración tangencial por membranas -
ajuste del pH - desalcoholización parcial eco-selectiva

ETAPAS PRINCIPALES Y HECHOS DESTACADOS DE LA EMPRESA

1992

Primeras investigaciones sobre la estabilización tartárica
Colaboración INRA / EURODIA

1996

Creación de la División Enología dentro del Grupo EURODIA

2001

El Parlamento Europeo autoriza la electrodiálisis
para el tratamiento de todos los vinos de D.O.

2008

Lanzamiento de la marca Oenodia

2010

Oenodia Norteamérica

2012

Oenodia en Brasil

2016

Lanzamiento de la STARS[®]_{XF} solución que conecta la filtra-
ción tangencial con la estabilización tartárica en un único
proceso de tratamiento continuo.

2021

Lanzamiento de la SMART, que combina la estabilización
tartárica y el ajuste del pH en una unidad compacta,
móvil y totalmente automática, ideal para tratar añadas
de menos de 20.000 botellas.



OENODIA, SOLUCIONES CONCRETAS PARA UNA VERDADERA ENO-ECOLOGÍA

El vino del futuro se verá obligado a responder a muchos desafíos sanitarios y ecológicos, lo cual le llevará a evolucionar hacia una mayor naturalidad. Una situación real que obligará a reinventar el trabajo de los profesionales, ya que la necesidad de reducir las intervenciones enológicas y limitar los aditivos al mínimo complica considerablemente la elaboración del vino. **Con eco-soluciones a medida para estabilizar, filtrar y controlar el pH y el grado alcohólico del vino, Oenodia facilita y simplifica las operaciones en bodega.**

Para una viticultura sostenible

De hecho, Oenodia contribuye a la transición ecológica con procesos cada vez más eficientes en términos de energía, residuos y emisiones.

Es más, la empresa permite a los viticultores y enólogos de poner en práctica sus propios valores y convicciones para elaborar vinos «sin aditivos», más sanos y auténticos.

Hacia una mayor naturalidad

Yannick Le Gratiet, Director de Oenodia, explica:

“ Para Oenodia, **no hay solución enológica adecuada sin eficacia medio-ambiental**. Este es el sentido que damos a nuestro trabajo. A través de nuestros procesos, pretendemos disminuir el impacto de la vinificación (consumo de energía, limitación de residuos e insumos), y reducir las operaciones enológicas a la intervención más sencilla, ajustada a cada vino, precisa y eficaz. Estamos aquí para ayudar a cada productor a reducir el uso de aditivos, preservar la naturalidad de sus vinos y satisfacer las expectativas de los consumidores que quieren beber mejor y de forma saludable.

”



ENFOQUE SOBRE

LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA ECO-SELECTIVA (ETES)

Un balance medioambiental remarkable

La estabilización tartárica eco-selectiva (ETES) es sinónimo de equilibrio medioambiental sin igual. Este proceso de electrodiálisis patentado por Oenodia se caracteriza por un bajo consumo eléctrico, un consumo mínimo de agua, un único efluente (agua de limpieza de las membranas con baja DQO), un coproducto para la economía circular (cristales de tártaro puros sustraídos del vino, con valor añadido potencial como ácido tartárico), sin aditivos o auxiliares tecnológicos. De hecho, la estabilización eco-selectiva no requiere añadir nada al vino.

A pesar de ser muy apreciada por los vinicultores en todo el mundo, la estabilización eco-selectiva sigue siendo prohibida para los vinos ecológicos europeos, y ello a pesar de su evidente compatibilidad con los valores de la agroecología.

“ El problema es que la electrodiálisis se ha malinterpretado. Por eso estamos centrando toda nuestra energía en construir un enfoque objetivo y constructivo del proceso para que su percepción evolucione favorablemente, afirma Yannick Le Gratiet. ”

- **Consumo de electricidad:** 0,2 kWh/hl
- **Consumo de agua:** unos 5 litros por hectolitro (dispositivo de reciclaje)
- **Reciclaje:** de 50 a 80% del agua utilizada puede ser reciclada en el proceso
- **Aditivos:** 0



Nuestros equipos

Perfectamente dimensionados para cada bodega, los equipos de Oenodia se componen de **máquinas fáciles de usar**, cuyos procesos de tratamiento en línea no alteran los vinos. Ofrecen resultados enológicos infalibles y están garantizados durante todo el tiempo de uso de la instalación.

La gama **STARS®** utiliza el **proceso sustractivo Oenodia**, una tecnología exclusiva que extrae del vino los componentes responsables de la inestabilidad tartárica. Los equipos **STARS®** pueden procesar desde 7 hl/h hasta 240 hl/h, con dos niveles de automatización adaptados tanto a las bodegas más pequeñas como a las grandes empresas de negocios del sector. **La garantía de un vino 100% estabilizado.**

Las gamas Oenodia

- **ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA y CALCICA:** Gamas automáticas **STARS®** y **SMART by STARS®** (excepto **STARS® 60-120**).
- **AJUSTE DEL pH :** Gama **STARS® pH**.
- **CONEXIÓN FILTRACIÓN TANGENCIAL:** Opción **XF** en la gama **STARS® Stab** de 15 a 240 hl/h.

ENFOQUE SOBRE



SMART es la última incorporación a la gama de equipos **STARS®** de Oenodia, y ofrece a los productores una solución de inversión **TODO EN UNO**.

SMART es una joya enotecnológica que incorpora la estabilización tartárica y cálcica eco-selectiva, y el ajuste del pH, en un dispositivo compacto, móvil y fácil de usar.

Gracias a su **pequeño tamaño**, su **caudal adaptado a pequeños volúmenes** (500 a 1000 l/h) y su **precio muy razonable**, la **SMART** es la elección de inversión adecuada para las bodegas independientes que desean asegurar las operaciones enológicas indispensables para la comercialización de sus vinos, limitar los insumos y el consumo eléctrico.



El sentido del servicio

Oenodia se compromete con sus clientes a largo plazo, para aportar soluciones precisas y eficaces a cada problema. Su servicio posventa se adapta igualmente a las necesidades del cliente.

Resultados muy satisfactorios

Los equipos Oenodia vienen con un contrato de servicio y rendimiento: ahorro sustancial de energía, reducción de efluentes, reducción o eliminación de pérdidas de vino, mantenimiento a distancia, mantenimiento periódico y cambio de consumibles. Estas garantías son únicas en el sector vitivinícola y duran toda la vida útil de la instalación Oenodia, mientras se utilice en la bodega.

Los representantes de Oenodia en España

Oenodia cuenta con una red de **cuatro representantes en España**, que comercializan la marca a bodegas, cooperativas y empresas de negocio en el sector del vino español. Es así que, Tecnoequip en Cataluña y Valencia, Secovisa en Andalucía, SYS Oenological en Castilla y León, y Salvador Cores en Galicia, desde el 2020 son los representantes exclusivos de las soluciones Oenodia para el mercado español.

Los productores de cada gran región vitícola disponen así de un interlocutor -experto local para beneficiar del conjunto de soluciones Oenodia, que combinan fiabilidad enológica y eficiencia ecológica. Oenodia asegura el soporte técnico en *back office*.

En el resto del mundo, Oenodia cuenta con una importante red de colaboradores que promueven y comercializan sus soluciones.





REFERENCIAS

Entre los principales clientes de Oenodia...

- Maison Mumm
- E&J Gallo Winery
- Chandon California
- Pere Ventura Family Wine Estate
- Famille Perrin
- Domaines Albert Bichot
- Foncalieu
- De Bortoli
- Vignerons de Buzet
- ...