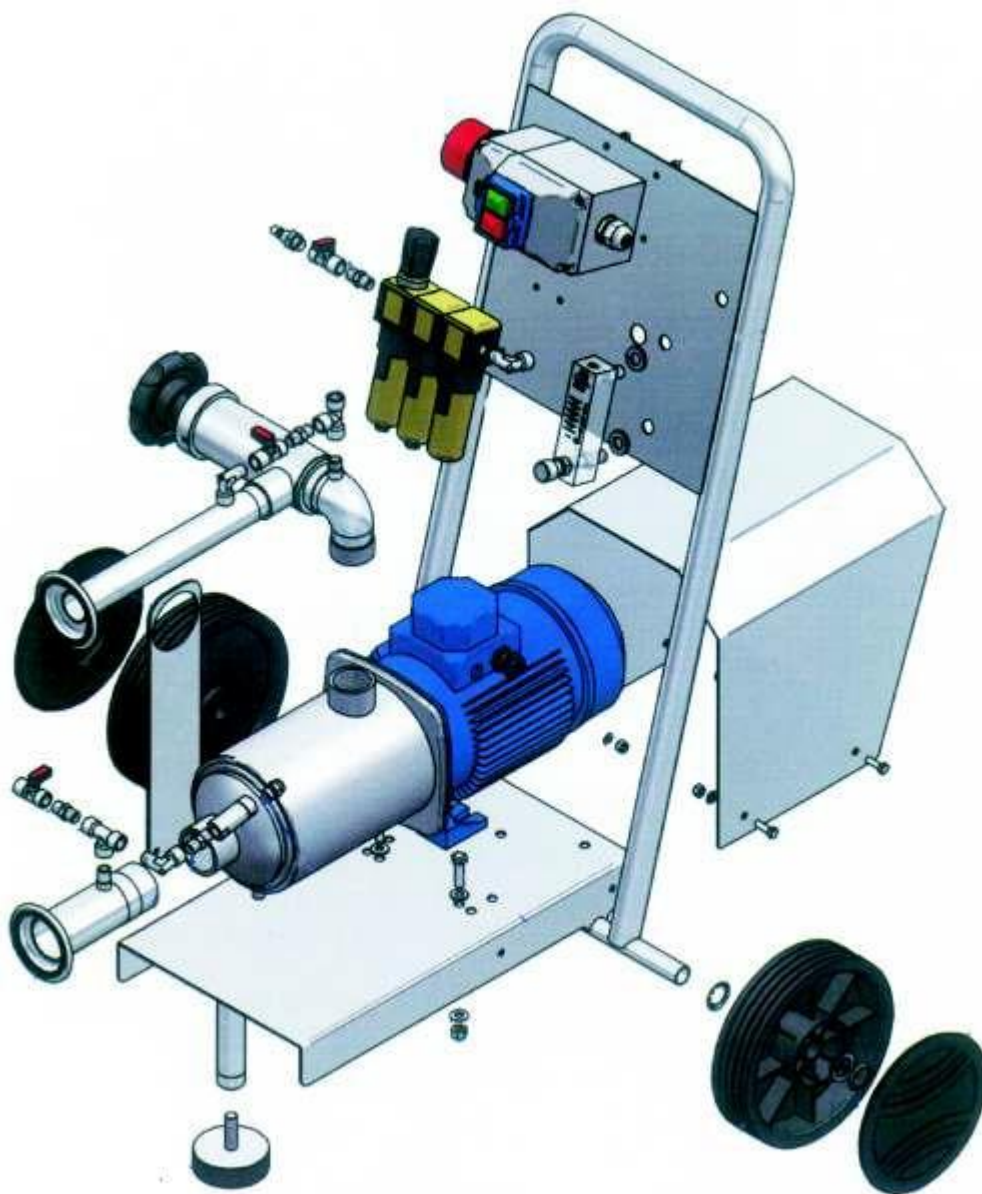


ENOLMIX flotator

100 ~ 300 ~ 500



VA, živilska tehnologija

Specialisti za enološka sredstva in enologijo
&



FLOTACIJA je tehnološki postopek bistrenja mošta zasnovan na vpihavanju plina, dušika ali stisnjenega zraka pod pritiskom v mošt. Flotacija zelo hitro in dosledno loči beljakovine in nečistoče od bistrega mošta. Mehurčki plina se oprimejo na beljakovine in druge nečistoče in jih dvignejo na vrh posode. Količina gošče se giblje med 3-5%, kar je znatno manj kot pri klasičnem procesu bistrenja.

FLOTACIJA je optimizacija procesa bistrenja mošta: rezultati so tako ekonomski kot v kvaliteti mošta. Za razliko od hlajenja mošta pri bistrenju in nato dodatnega trošenja energije za segrevanje mošta, ki gre na alkoholno vrenje, pri flotaciji to odpade. Pomeni, da na ta način prihranimo velik strošek za energijo. Prav tako je minimalna uporaba enoloških sredstev bentonita, ki slabo vpliva na arome vina. Mošt tudi manj žveplamo, zaradi krajšega časovnega obdobja do fermentacije, kar pomeni manjša količina prostega SO₂ na začetku fermentacije in zmanjšana količina skupnega SO₂ v vinu.

ENOLMIX je zelo kvaliteten flotator izdelan iz najboljših materialov, deluje brezhibno, modern design in finančno ugoden v primerjavi s konkurenčnimi flotatorji.

ENOLMIX flotacijski sistem je optimalna zamenjava za klasično bistrenje mošta s hlajenjem.

ENOLMIX sistem uporablja patentiran mešalni ventil z uporabo Venturi sistema za enostavno uvajanje plina in avtomatično dodajanje enoloških sredstev in ima zelo velike prednosti pred klasičnim bistrenjem mošta s hlajenjem.

ENOLMIX je zelo enostaven za uporabo, deluje tiho in ima samočistilne filtre.

ENOLMIX je primeren za vse vrste vinske posode in cisterne.

ENOLMIX zagotavlja znatne prihranke časa in energije, v primerjavi z klasičnim postopkom bistrenja mošta /hlajenje mošta/, zelo mala poraba enoloških sredstev in optimalen proces bistrenja mošta.

ENOLMIX zmanjša stres kvasovk v fazi inokulacije, saj ima mošt sobno temperaturo in tako dodane selekcionirane kvasovke lahko začnejo alkoholno vrenje, takoj po zaključku flotacije.

ENOLMIX vedno dosežemo visok izkoristek bistrenja min. 95%, izognemo se filtriranju droži.

Flotacija hitro in učinkovito v veliki meri odstrani divje kvasovke in nečistoče, ki se nahajajo v moštu, in tvori bister mošt, ki je pripravljen za vrenje.

ENOLMIX ohranja kakovost bistrega mošta, ker zmanjša kontakt z drožmi, hitro ločevanje mošta od usedline, v korist arome vina in kakovosti vina.

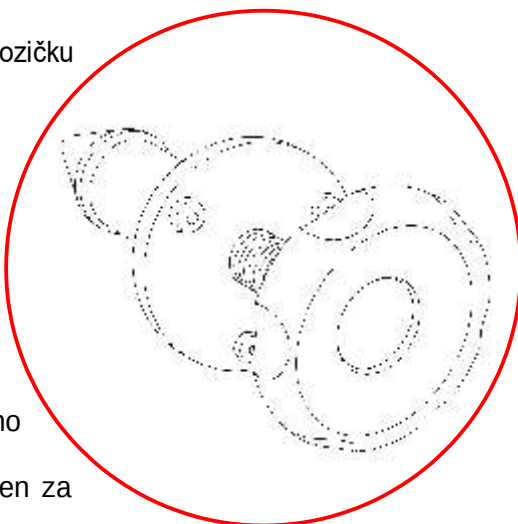
Bistrost mošta lahko vnaprej določimo s prilagajanjem časa obdelave mošta.

ENOLMIX je manjša naprava - črpalka in popolnoma prenosna na vozičku tako ga z lahkoto premikamo od cisterne do cisterne.

ENOLMIX je zato primeren tudi za manjše in srednje velike kleti.

ENOLMIX sestavlja patentiran samočistilni ventil, ki zmanjša probleme zamažitve na minimum. Konformacija tega ventila deluje po patentiranem postopku, ki dejansko ustvari mikro mehurčke v taki količini in takih velikosti, kar je bistvenega pomena, da se zagotovi popoln tehnološki uspeh.

Pri postopku flotacije lahko uporabimo dušik ali stisnjen zrak odvisno od postopka vinifikacije. Poraba plina je majhna (4-5 l/minuto). Flotacija z Enolmixom je zaključena v 2-3 urah in mošt je pripravljen za fermentacijo.



NAVODILA ZA UPORABO

KAZALO VSEBINE

- 1) INFORMACIJE O PROIZVAJALCU IN STROJU
- 2) UVODNE DOLOČBE
 - 2.1) Priročnik za uporabo
 - 2.2) Odgovornost proizvajalca
- 3) OPIS STROJA
- 4) PRIKLJUČEVANJE
- 5) PRIPRAVA SOKA
- 6) ZAGON
- 7) ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
- 8) OKVARE – VZROKI - ODPRAVLJANJE
- 9) DELOVANJE TLAČNEGA VENTILA

1) INFORMACIJE O PROIZVAJALCU IN STROJU

ENOLOGICA FRIULANA SRL

Via Stiria, 36/1 - 33100 Videm (Udine)
Tel: +39 0432 602194
Faks: +39 0432 523544
www.enologicafriulana.it

Distributer:

EVER srl

Via Pacinotti, 37 - PRAMAGGIORE (VE)
Tel +39 0421 200455
Faks +39 0421 200460
www.ever.it

Stroj

Model

Registrska številka

Leto izdelave

ENOLMIX

Glej tablico na stroju

Glej tablico na stroju

Glej tablico na stroju

ENOLMIX 100

Moč motorja 2,2 Kw/3Hp
Kapaciteta: 10 - 200 HL
Fittings garolla 50
Dimenzije 100x95x60 cm
Teža 42 kg

ENOLMIX 300

Moč motorja 4 Kw/5,5 Hp
Kapaciteta: 200 - 400 HL
Fitting garolla 50
Dimenzije: 100x95x60 cm
Teža: 48 kg

ENOMIX 500

Moč motorja: 7,5 Kw/10Hp
Kapaciteta: 400 - 700 HL
Fitting garolla 60
Dimenzije 100x95x60 cm
Teža 60 kg

2) UVODNE DOLOČBE

2.1) PRIROČNIK ZA UPORABNIKA

POMEMBNO: ta priročnik skupaj z navodili za uporabo predstavlja sestavni del stroja ter ga je pred začetkom kakršnega koli delovanja stroja potrebno natančno in v celoti prebrati. Prav tako morate priročnik z navodili skrbno shraniti za morebitno kasnejšo uporabo.

V primeru kakršne koli uporabe, ki ni predvidena v tem priročniku, se je s tem v zvezi potrebno obrniti na in posvetovati s proizvajalcem oziroma prodajalcem.

Pri kakršni koli komunikaciji s proizvajalcem oziroma prodajalcem zmeraj navedite model stroja in njegovo registrsko številko.

Enologica Friulana si pridržuje vse pravice do tega priročnika z navodili za uporabo. Pri tem je vsakršno reproduciranje, bodisi v celoti ali deloma, tega priročnika za uporabo strogo prepovedano brez pisnega dovoljenja podjetja Enologica Friulana.

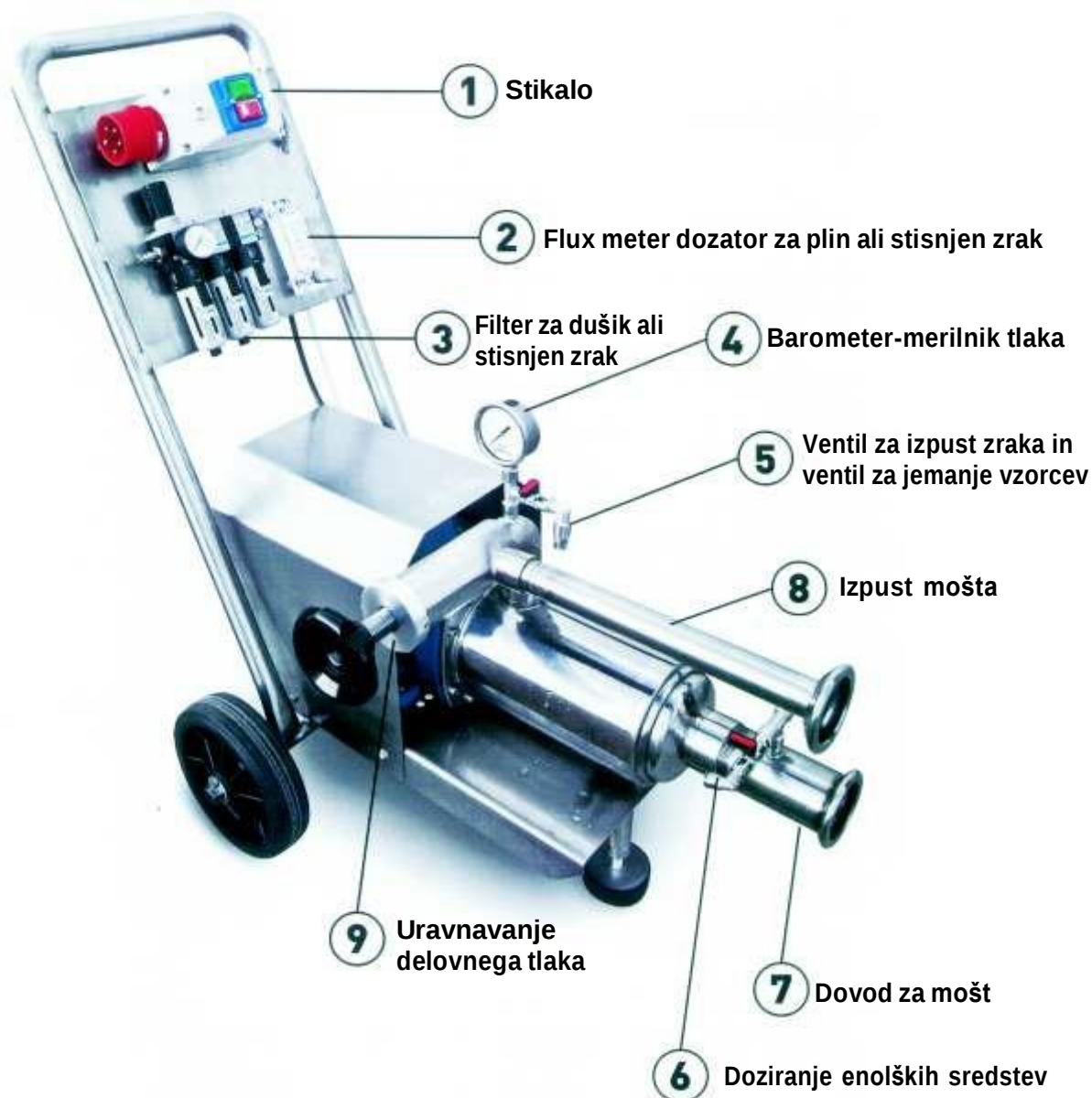
2.2) ODGOVORNOST PROIZVAJALCA

Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitne nesreče ljudi, za premoženjsko škodo ali škodo na stroju v naslednjih primerih:

- * nepravilna uporaba stroja
- * uporaba stroja v nasprotju s predpisi za preprečevanje nesreč, ki veljajo v državi, v kateri se stroj uporablja
- * nepravilno priključevanje stroja
- * nepravilno napajanje
- * resne pomanjkljivosti pri predvidenem vzdrževanju stroju
- * nedovoljene spremembe oziroma posegi na stroju
- * uporaba neoriginalnih rezervnih delov ali takšnih, ki niso značilni za stroj
- * celotno ali delno neupoštevanje navodil za uporabo
- * izredni dogodki

3) OPIS STROJA ENOLMIX

- 1 Stikalo (5 fazno)
- 2 Flux meter dozator za plin ali stisnjen zrak
- 3 Filter za dušik ali stisnjen zrak
- 4 Barometer-merilnik tlaka
- 5 Ventil za izpust zraka in ventil za jemanje vzorcev
- 6 Ventil za doziranje enoloških sredstev
- 7 Dovod za mošt (priključitev Garolla D.50)
- 8 Odprtina oziroma izhod za mošt (priključitev Garolla D.50)
- 9 Uravnavanje delovnega tlaka (samočiščenje, patentiran sistem)



4) PRIKLJUČEVANJE NA STROJ

Namestitev je zelo enostavna, saj zadostuje, da s pomočjo običajnih kletnih cevi priključite stroj na posodo z moštom, ki ga želite razsluziti-bistriti. Zgornji ventil posode je potrebno povezati z ENOLMIX dovodom (7), pri čemer se spodnji ventil (skupni pretok) poveže z odprtino za mošt (8). Odprite ventile posode in v celoti izpusťte zrak iz tokokroga (5) dokler iz odprtine po cevki ven ne priteče sok.

Vključite **ENOLMIX**

Vključite **ENOLMIX** in **se prepričajte, da se motor vrti v pravilni smeri; smer narisane puščice na motorju**, v primeru, da se ne, potem enostavno z izvijačem obrnemo električno fazo v pravilen položaj na faznem sistemu znotraj vtičnice. Ta postopek je zelo pomemben, da bi se izognili morebitnim okvaram na črpalki.

5) PRIPRAVA MOŠTA PRED FLOTACIJO

Pred začetkom flotacije je zelo pomembno, da se poslužujete enološke prakse, ki je v pomoč pri flotaciji (dodatek pektolitičnih encimov, uporaba enoloških sredstev za bistrenje, kar se pridelovalcu vina zdi potrebno). Pri tem priporočamo, da se izogibate uporabi takšnih predelovalnih pripomočkov, ki bi lahko povzročali razjedanje na napravi **ENOLMIX**.

Sredstva za bistrenje mošta lahko dodajate s pomočjo majhnega ventila (6) potem, ko ste delovni pritisk nastavili na 3-4 bare.

6) ZAČETEK FLOTACIJE

Odzračite sistem (5) in se prepričajte, da je ventil za plin zaprt. Nastavite pritisk plina (če uporabljate dušik) na 5 barov ter pritisk na filterih za plin na 4-5 barov. Vključite **ENOLMIX** in preden začnete dvigati pritisk na 5,5 barov s pomočjo črnega gumba (9) patentiranega ventila, pustite črpalki teči, da se premeša dno drozge. Pritisk ponovno dvignite na 5,5 bara, odprite ventil za plin (3) in nežno odprite flux-meter(2). Nastavite zeleni plovec na 3-4 l/min (v primeru ENOLMIX 500 nastavite na 5,5-6 l/min).

Vse skupaj pustite stati 5-10 minut in se prepričajte, da so vrednosti predlaganih pritiskov ostale takšne kot ste jih nastavili. Nalijte si vzorec v stekleni valj oziroma belo steklenico in opazili boste nastajanje flokul, ki s pomočjo mikro mehurčkov potujejo navzgor. V primeru, da učinek bistrenja ni očiten, prosimo, da preverite pritisk in odmerjanje plina.

7) KONEC PROCESA – ČIŠČENJE INVZDRŽEVANJE

Zaprte fluksmeter (2) zaprite majhni ventil za dovod plina (2), ki se nahaja na zračnem filtru, zmanjšajte pritisk črpalke na 3-4 bare, ugasnite **ENOLMIX** in zaprite ventile posode. Odklopite **ENOLMIX** in izpraznite cevi. Če nimate druge posode z moštom, da bi nadaljevali z flotacijo operemo **ENOLMIX** z vodo in čistilnim sredstvom Na hidroksid ; temeljito sperite in med pranjem pustite ventil (5) odprt.

V primeru, da voda iz javnega komunalnega sistema nima primerne pritiska, vam svetujemo uporabo rezervoarja za vodo, ki ga priključite na **ENOLMIX** in ga kasneje uporabite, pri čemer morate izpustiti vodo, ki ste jo uporabili za čiščenje. V primeru, da bo stroj nekaj časa miroval, je najbolje, če ga shranite s cevmi obrnjenimi navzgor ter z zadostno raztopino vode in natrijevega hidroksida v njem, ki naj pokriva pogonska kolesa črpalke. Pred naslednjo uporabo, spustite vodno raztopino iz cevi ter sperite z vodo in citronsko kislino.

POVRATNI VENTIL – Preprečuje, da mošt doseže flux-meter (2), medtem ko enosmerno omogoča vstopanje plina v črpalko. Priporočamo, da ga zamenjate ob koncu vsake sezone. Prav tako priporočamo uporabo enakega modela, predvsem zaradi vzmeti znotraj tega ventila, ki ima natančen razpon. Puščica na ventilu poteka v smeri črpalke.

FLUKSMETER – Prosimo, da z gumbom za odpiranje/zapiranje plina (2) postopate nežno. Za ta postopek niso potrebne klešče. V primeru, ko je majhna zelena kazalna kroglica potisnjena navzgor, je pri tem pomembno vedeti, zakaj je tako. Če opazimo, da je znotraj nekaj soka, to pomeni, da je hrbtni zračnik poškodovan in ga je potrebno zamenjati. V tem primeru snemite fluksmeter, ga skrbno in temeljito sperite s toplo vodo in ga osušite, preden ga ponovno namestite nazaj na njegovo mesto. Med izvajanjem tega postopka vas prosimo, da preverite prozorno Rislan 8x6 cev: če je umazana ali pokvarjena, jo zamenjajte.

V primeru, da stroja **ENOLMIX** ne boste uporabljali dlje časa, odvijte vtič na dnu pokrova, ki vsebuje pogonska kolesa, da bi omogočili popolno praznjenje črpalke.

Ob koncu druge sezone preverite stanje črpalke (pogonska kolesa, tesnila) in zamenjajte ogljikov filter v kompletu filtrov.

8) OKVARE – VZROKI IN NJIHOVO ODPRAVLJANJE

Če se pritisk ne dvigne na 5,5 barov, preverite pravilno vrtenje motorja oziroma preverite, da se znotraj tokokroga ne nahaja zrak.

Če med flotacijo odčitki pritiska ne ostajajo enaki in po navadi naraščajo, nekoliko zmanjšajte pritisk s črnim gumbom (9), da bi tako omogočili, večji pretok mošta preko ventila, ki se s tem sam očisti, ki je v običajnih pogojih samočistilen (patentiran).

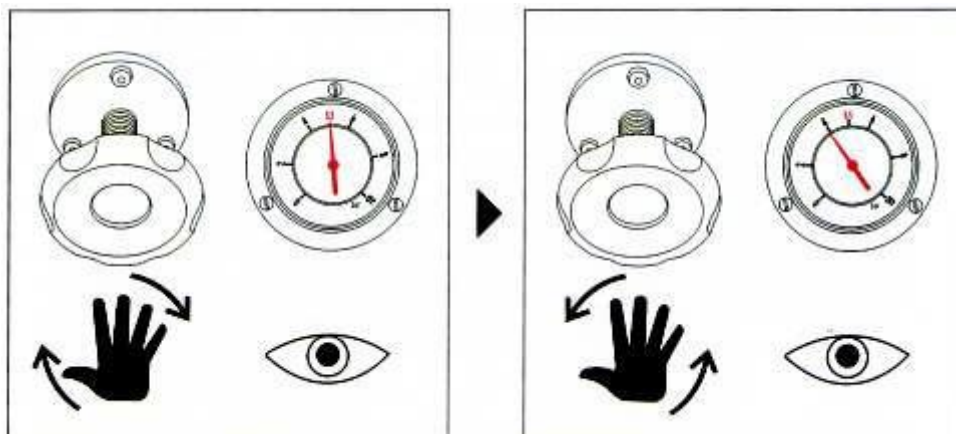
Če v črpalko pride zra, (bo popolnoma izgubila pritisk), črpalko ugasnite, zaprite flux-meter in spustite zrak iz tokokroga, tako, da odvijete vijak na spodnji strani črpalke, zatem ponovno sledite navodilom pod točko 6, od samega začetka.

9) SAMOČISTILNIVENTIL IN KONTROLA PRITISKA ČRPALKE

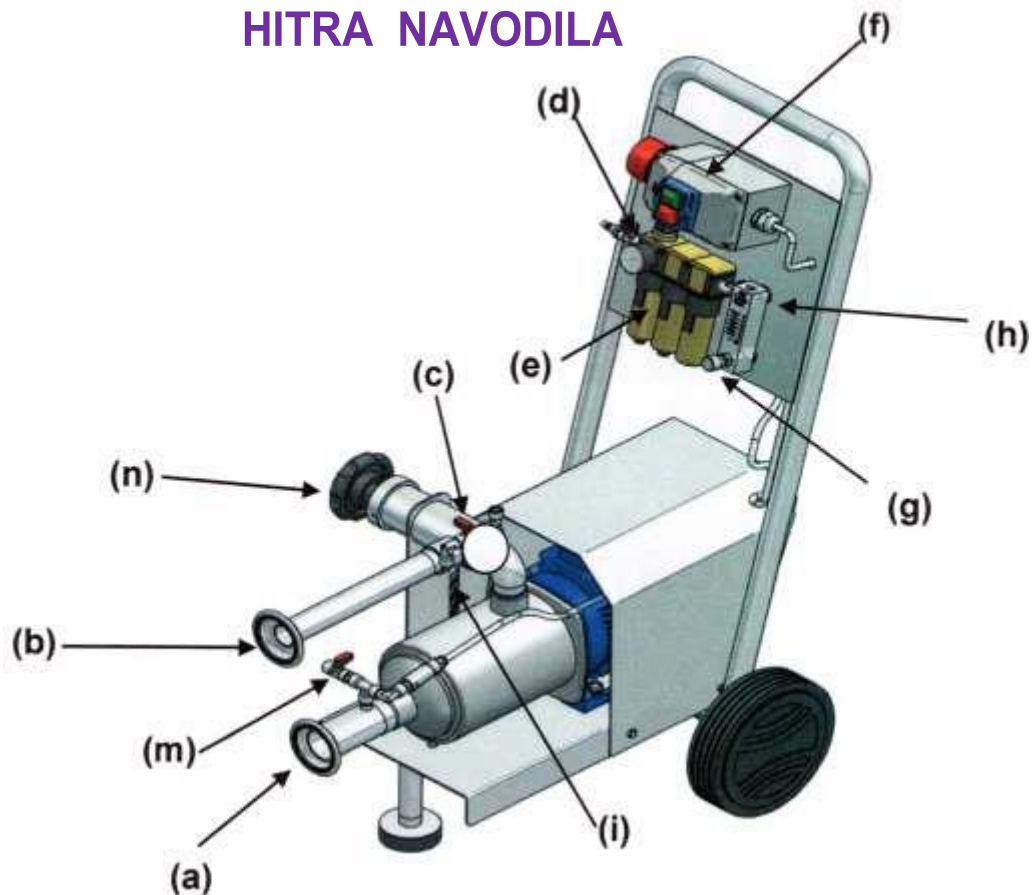
Ta ventil, poleg kontroliranja pritiska črpalke, prav tako ustvarja mikro mehurčke, ki so nujno potrebni za tehniko flotacije. Zaščiten je z mednarodnim certifikatom o registraciji št. 009137316 ter z industrijskim patentom št. PN2007A000064.

Da bi ta ventil deloval v svoji najboljši moči med samim procesom, posebej v prvem obdobju delovanja, je vsake toliko časa, oziroma kadar pritisk naraste nad 5,5 bara, potrebno zmanjšati pritisk za 4-5 sekund na 4,5 in takoj zatem nazaj na 5,5 bara. Na tak način bo ventil zmeraj čist in brez ostankov, semen in koščic ali drugih trdnih delcev. Pri tem postopku ni potrebna navzočnost upravljalca dlje časa kot prvih 30 minut procesa, ko bodo mikro mehurčki začeli potiskati navzgor vse nečistoče, ki se nahajajo na dnu posode, protipovšini.

Odlična rešitev za ohranjanje dobrega dela teh snovi, ki povzročajo zamašitev, je filter, ki je na voljo kot dodatna oprema, ki ga uporabite skupaj z ventilom v posodi, ki se pritrdi na odprtino črpalke (zgornji ventil črpalke). **Kadar je stroj ugasnjen, mora tlačni ventil biti povsem zrahljan-odvit.**



HITRA NAVODILA



Na začetku je najboljšo, da je mošt brez semen in kože, zato je pred flotacijo podvržen pektolitskemu encimskemu postopku.

1. Povežite **ENOLMIX** odprtino (a) na zgornji ventil posode, iz katere boste točili mošt in odvod (b) na spodnji ventil (skupni pretok). V primeru, da ima posoda samo en ventil, vstavite odvodno cev **ENOLMIX**-a skozi zgornjo odprtino in pustite, da se spusti na dno same posode
2. Odprite ventile posode, da bi zapolnili krogotok z moštom.
3. Odprite majhni ventil ob merilniku tlaka (c) da bi prezračili tokokrog in izpustite ven zrak; pustite, da ven steče 2-3 litre soka.
4. Prepričajte se, da je plinski ventil (d) zaprt. Plinski tlak (tokokrog zraka oziroma cilindar z dušikom) nastavite na do 5 barov ter merilnik tlaka filtra za plin (e) na 4 bare.
5. Prižgite **ENOLMIX** (f).

POMEMBNO: PREPRIČAJTE SE, DA SE MOTOR VRTI V PRAVI SMERI

6. Povečajte pritisk črpalke na 5,5 barov s črnim gumbom (n)
7. Odprite majhen ventil plina (d) in počasi odprite flux-meter (g). Noter namestite zeleni plovec (h) na 3-4 l/min (v primeru, če imate ENOLMIX 500 nastavite na 5,5-6 l/min).
8. Pustite ENOLMIX delovati 5-10 minut in se prepričajte, da odčitki začetnega pritiska ostajajo konstantni. Skozi majhen ventil (i), nalijte nekaj soka v stekleni valj oziroma belo steklenico; pri tem boste opazili nastajanje flokul, katere jih bodo mikro mehurčki potiskali navzgor. Če ta učinek ni dovolj očiten, se prepričajte, da ste nastavili pravilne pritiske, pravilen odmerek plinov in ali je encim deloval pravilno.

-KONEC PROCESA-

1. Nežno ugasnite fluksmeter (g).
2. Zaprite majhni ventil za plin (d).
3. Izključite črpalko (f).
4. Zaprite ventil posode.
5. Odklopite stroj in izpraznite cevi.
6. Če nimate nobene druge posode več, ki jo morate obdelati, temeljito operite stroj z vodo in jedkim čistilnim sredstvom, sodo kaustiko, pri tem pustite ventila (c) in (m) odprta. Idealno pri tem bi bilo, če bi na vходу črpalke uporabili stik, ki je namenjen za priključitev na vodni sistem.

KOLIINA MOŠTA V CISTERNI, KATERO LAHKO OBDELUJEMO Z ENOLMIX

1. FAZA: CIKLUS VPIHOVANJA DUŠIKA

2. FAZA: CIKLUS LOEVANJA NEISTO OD BISTREGA MOŠTA; RPALKA NE DELA

ENOLMIX 100	10-200 HL		
10 HL		20 minut	60 minut
20 HL		25 minut	60 minut
50 HL		30 minut	90 minut
100 HL		45 minut	120 minut
150 HL		60 minut	120 minut
200 HL		75 minut	120 minut
ENOLMIX 300	20-40 HL		
200 HL		55 minut	120 minut
300 HL		65 minut	120 minut
400 HL		80 minut	120 minut
ENOLMIX 500	400-700 HL		
400 HL		50 minut	120 minut
500 HL		60 minut	120 minut
600 HL		75 minut	120 minut
ENOLMIX 800	700-1100 HL		
700 HL		70 minut	120 minut
800 HL		80 minut	120 minut
1100 HL		90 minut	120 minut

1. FAZA CIKLUS VPIHOVANJA DUŠIKA: Crpalka deluje, vinar je že dodal bistrilo. Odpre plin in nastavi ventil na 5,5 atm, da ustvari mikro mehurčke. Od tega trenutka se izrauna prijavljeni čas.

2. FAZA CIKLUS LOEVANJA NEISTO OD BISTREGA MOŠTA; CRPALKO NE DELA: Za to štejem čas cakanja po tem, ko mine čas prejšnje faze in je vinar izklopil crpalko. Navedeni asi se nanašajo NAJMANJ: dlje ko cakate, boljše je zbijanje.

NAVODILO ZA PRIPRAVO MOŠTA ZA FLOTACIJO

ENOLMIX postavimo blizu cisterne z moštom, ki ga želimo bistrili-razsluziti, in cisterno povežemo z standardnimi cevmi v kleti. V mošt dodamo pektolitični encim za dobro depektiniziranje mošta.

Encim dodamo, ko se cisterna napolni z moštom cca. 10%, /v kolikor nismo encima dodali že med mletje grozdja/ in napolnimo posodo do vrha. Pustimo delovati pektolitični encim, da dobro depektinizira mošt. Čas depektinizacije je odvisen od velikosti vinske posode (60-90 min). Ko je postopek depektinizacije z pektolitičnim encimom končan, lahko dodamo v mošt enološka sredstva za bistenje avtomatično z ENOLMIX-om: želatino v prahu ali tekočo želatino-Collagel, Everclar FLOT ali katerokoli drugo sredstvo za bistenje. Sledi začetek flotacije z uvajanjem dušika ali stisnjenega zraka v mošt, ki povzroči hitro in učinkovito ločevanje mošta od nečistoč.

Stopnja čistosti mošta se lahko doseže celo do vrednosti 40- 50 NTU.

Velika prednost tega procesa je, da nam omogoča, med flotacijo, kontrolo ločevanja nečistoč mošta od bistrega mošta, ker med procesom flotacije lahko jemljemo vzorce mošta, ki ga flotiramo v prozorno steklenico, in opazujemo potek flotacije.

Nečistoče v obliki kompaktne pene - „kapa“, ki nastane na površini posode odstranimo z lopatico ali pa mošt enostavno pretočimo v drugo posodo in mošt je pripravljen za alkoholno vrenje. Sicer pa kompaktnoščica, ki nastane na vrhu posode ostane plavajoča do 16 ur.

Po 2-3 urah od začetka flotacije lahko začnemo z fermentacijo bistrega mošta.

NAPOTKI UPORABE ENOLOŠKIH SREDSTEV V PROCESU FLOTACIJE

Uporaba encimov v procesu flotacije

Dobra Depektinizacija mošta je bistvena pred začetkom flotacije, zaradi zmanjšanja viskoznosti in zato je omogočeno, da trdni delci potujejo proti površini posode. V kislih pogojih imajo beljakovine pozitiven naboj in privlačijo negativno nabite topne pektine. Dodatek pektolitičnih encimov, ali EVERZYM GPC, EVERZYM VRT ali EVERZYM LIQUID, pretrgajo to povezavo med beljakovinami in pektini in omogočijo, da se beljakovine sprostijo in viskoznost zmanjša.

V primeru, da je grozdje okuženo z Botrytis, priporočamo uporabo EVERZYM FILTRA in dodatno EVERZYM VRT.

Lahko uporabimo Bentonit special v času flotacije, tedaj se beljakovine, ki imajo pozitiven naboj vežejo z bentonitom, ki ima negativen naboj, kar pripomore k beljakovinski stabilnosti, vendar moramo zagotoviti, da je postopek depektinizacije popolnoma končan preden dodamo bentonit, ker sicer bentonit prepreči delovanje encima.

Bistveno je zagotoviti, da pektolitični encimi opravijo popolno depektiniziranje mošta minimalno 1-2 uri, lahko pa dodamo pektolitični encim že med mletje grozdja.

Ne pozabite, da je največja aktivnost encima pri 10 - 50°C in z nižjo temperaturo aktivnost pada, tako, da se je treba izogibati hlajenju grozdja ali mošta pod 10°C.

Ohranjanje mošta na sobni temperaturi zagotovi flotacijski proces, ki se hitro konča in omogoči začetek alkoholnega vrenja mošta takoj po zaključku flotacije.

Uporaba želatine v prahu in tekoče želatine v procesu flotacije:

Čeprav ni bistvenega pomena v flotacijskem procesu, je uporaba želatine priznana in se uporablja za bistenje, kadar se uporabi v primernih odmerkih.

Želatino, ki uporabimo v flotaciji, v odmerkih od (5-10 gr - želatina v prahu, 10-20 gr - tekoča želatina Collagel), pomaga držati goščo - klobuk na površini do 16 ur, tako imamo možnost mošt pretočiti naslednji dan.



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

Specialisti za enološka sredstva in enologijo

VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o. iz Ilirske Bistrice, se predstavljamo kot podjetje z bogatimi izkušnjami in ciljem pomagati pridelovalcem vina k čim višji kakovosti in ohranitvi prirodnosti vina.

Za enološka sredstva smo predstavniki podjetja EVER s.r.l., iz Italije, ki je vodilna hiša na področju enologije že 35 let in je dosegla vrhunec leta 2008 z združitvijo z INTEC Sr.l., družbo priznano v svetovnem merilu po inovativnosti na področju enologije in je specializirana za področje biotehnologije. In tako je nastala blagovna znamka za enološka sredstva EVEINTEC.

EVER s.r.l., je razširil svojo ponudbo z družbo ENOLOGICA FRIULANA s.r.l., ki proizvaja opremo za vinarstvo.