



14-17/2/2017

ZARAGOZA
(España - Spain)

ENOMAQ

www.enomaq.es

2017

21º Salón internacional de maquinaria
y equipos para bodegas y del embotellado

21st International Show of Winery
and Bottling Machinery and Equipment



CONCURSO DE NOVEDADES TÉCNICAS
TECHNICAL NOVELTIES CONTEST



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Agricultura,
Ganadería y Medio Ambiente



Juan Cacho Palomar

Prof. Dr. en Ciencias Químicas
Jefe *Ad Honorem* del Laboratorio de Análisis de Sabor y Enología
Dpto. de Química Analítica
Facultad de Química - Universidad de Zaragoza

Prof. Dr. Chemistry
Dpt. of Analytical Chemistry
Ad Honorem Head of the Laboratory for Flavor Analysis and Enology
Faculty of Chemistry - University of Zaragoza

Ernesto Franco Aladrén

Prof. Dr. en Ciencias Químicas - Enólogo
Jefe Unidad de Enología del Gobierno de Aragón
Coordinador del GTEVE



Prof. Dr. Chemistry - Oenologist
Head of Oenology Unit of the Government of Aragón
GTEVE Coordinator



Pedro Arnal Atarés

Prof. Ingeniero Agrónomo - Perito Agrícola
Profesor Honorario de Capacitación Agraria
Universidad Pública de Navarra

Prof. Agricultural Engineer - Agricultural Expert
Honorary Professor of Agricultural Training
Public University of Navarra

FALLO DEL JURADO / JURY DECISION

En Zaragoza, y siendo las 13:00 horas, del día 16 de enero de 2017, y en el recinto de la Feria de dicha Ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Concurso de Novedades Técnicas convocado por ENOMAQ-OLEOMAQ 2017 presidido por D. Juan Cacho Palomar, y formado por los señores: D. Ernesto Franco Aladren y D. Pedro Arnal Atarés que actúa como Secretario.

Ateniéndose a las bases del Concurso que establecen denominar a los productos o sistemas, que ofrecen nuevas funciones, o mejoran los procedimientos establecidos en relación a su importancia práctica, avances relativos a la economía en el trabajo, mejora de la situación energética o ambiental, o mejora de las condiciones de trabajo o sobre la seguridad del mismo, hacen constar el acuerdo de:

The Committee judging the Contest of Technological Innovations, organized by ENOMAQ-OLEOMAQ 2017, chaired by Mr Juan Cacho Palomar, and formed by Mr Ernesto Franco Aladrén and Mr Pedro Arnal Atarés, acting as Secretary, meets in Zaragoza, at 13:00 hours, on 16th January 2017 at the Exhibition Centre of said City.

In accordance with the rules and regulations of the Promotion, establishing the designation of products or systems that offer new functions or technical processes, scientific dissemination, improvements to established procedures in relation to their economic cost, improvements in energy or environmental efficacy, or improvements to working conditions or food safety, it is agreed to:

**OTORGAR
GRANT**

la denominación de:
the designation of:

NOVEDAD TÉCNICA a:
TECHNICAL INNOVATION to:



PERSEO

Por la innovación de la aplicación de ultrasonidos para acelerar la extracción de color de la uva tinta.

For the innovation of the ultrasonic application to accelerate the color extraction of the grape.



Agrovin, S.A.

Av. De los Vinos s/n (P.I. Alces)
13600 Alcazar de San Juan (Ciudad Real) - España (Spain)
Tel: +34 926 550200 - Fax: + 34 926 546254
central@agrovin.com
<http://www.agrovin.com/>

Pabellón / Hall 4 – A-B / 33-34



NDtech

Sistema de control individualizado de cada tapón de corcho para clasificar los tapones en función de su concentración en TCA.

Individual control system of each cork stopper to classify the plugs according to their concentration in TCA.



AMORIM

Amorim & Irmãos, S.A

Rua dos Corticeiros, nr 850

4536-904 Santa Maria de Lamas - Portugal

Tel: +351 22 747 55 00 - Fax: +351 22 747 55 01

geral.ai@amorim.com

<http://www.amorimcork.com/>

Pabellón / Hall 3 – B / 7-9



KIT ENZIMÁTICO

Kit enzimático para la determinación de dióxido de carbono en vinos, facilitando el control en bodega.

Enzymatic kit for the determination of carbon dioxide in wines, facilitating control in the cellar.

BioSystems

REAGENTS & INSTRUMENTS

BioSystems España

AC. Costa Brava, 30 6° A

08030 Barcelona - España (Spain)

Tel: +34 932 847 904 - Fax: +34 932 108 255

atencioncliente@atomsa.com

<http://es.biosystems.es/>

Pabellón / Hall 4 – B / 27-31



Botella Beronesa

Botella Beronesa

Calle Uribitarte 8, 5°
48001 Bilbao - España (*Spain*)

info@botellaberonesa.com
<http://botellaberonesa.com/>

BOTELLA BERONESA

Botella para vino en la que el líquido está en contacto permanente con el corcho en cualquier posición.

Bottle for wine in which the liquid is in permanent contact with the cork in any position.



DS100+

Sistema de control individualizado de cada tapón de corcho para clasificar los tapones en función de su concentración en TCA.

Individual control system of each cork stopper to classify the plugs according to their concentration in TCA.



Cork Supply

Calle Chile Nº 9 Piso 1 Oficina 2-3
26005 Logroño (La Rioja) - España (*Spain*)
Tel: +351 256 780 580 - Fax: +351 256 780 588
cse@corksupply.com
<https://corksupply.es/es/>

Pabellón / Hall 3 – A-B / 25-26



GALILEO

Instalación para recuperación de anhídrido carbónico en fermentación, evitando la contaminación del medio ambiente por reducción de gases de efecto invernadero.

Installation for the recovery of carbonic anhydride in fermentation, avoiding the contamination of the environment by reduction of greenhouse gases.

ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

Enomet Impianti SRL

Via dei Laghi,18/E

61030 – Saltara (PU) - Italia

Tel: +39 0721 897 527 - Fax: +39 0721 876 108

info@enomet.it

<http://www.enomet.it/es/>

Pabellón / Hall 4 – D / 50-54

OLEO **MAQ** **ENOMA** **Q**
www.oleomaq.es 2017 www.enomaq.es 2017



onebyone[™]
100% TCA FREE



MASILVA PORTUGAL
WEARECORK

MASilva & Garzón, S.L.

Polígono de Carrascal - Parcela nº 14
01308 Lanciego (Álava) - España (Spain)
Tel: +34 945 62 50 40
masilva@masilva.es
<http://www.masilva.es/>

OLEOMAQ

www.oleomaq.es

2 0 1 7

ENOMAQ

www.enomaq.es

2 0 1 7

ONEbyONE

Sistema de control individualizado de cada tapón de corcho para clasificar los tapones en función de su concentración en TCA.

Individual control system of each cork stopper to classify the plugs according to their concentration in TCA.

Pabellón / Hall 3 – E / 5-9



SAICA E-WINE

Embalaje reciclable de cartón para el envío de botellas,
respetuoso con el medio ambiente.

*Recyclable cardboard packaging for the shipment of bottles,
respectful to the environment.*



Papelera del Ebro, S.A. (SAICA PACK)

San Juan de la Peña, 144

50015 Zaragoza - España (Spain)

Tel: +34 976 515 000 - Fax: +34 976 103 110

web.paper@saica.com

<http://www.saica.com/es/Paginas/Inicio.aspx>

Pabellón / Hall 3 – C-D / 19-22



BOINA PARCITANK

Tapa flotante para depósitos convencionales que convierte el depósito en siempre lleno.

Floating lid for conventional tanks that makes the tank always full.



PARCITANK, S.A.
SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLEMENTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN SUSTENTABILIDAD

Parcitant, S.A.

Ctra. Ossa de Montiel, Km, 1.8
02600 Villarrobledo (Albacete) - España (Spain)
Tel: +34 967 140 855 - Fax: +34 967 145 875
parcitant@parcitant.com
<http://www.parcitant.com/>

Pabellón / Hall 4 – C / 14-18



SMART PRESS

Combinación de jaula perforada y jaula estanca, además de la introducción en el sistema de prensado de gases y líquidos, y mejorando el sistema de limpieza.

Combination of perforated cage and watertight cage, in addition to the introduction in the gas and liquid pressing system, and improving the cleaning system.

Pera
GROUPE PELLENC

PERA-PELLENC

Route d'Agde
34510 Florensac - Francia (France)
Tel: +33 (0) 4 67 77 01 21 - Fax: +33 (0) 4 67 77 00 44
pera@pera.fr
<http://www.perapellenc.com/>

Pabellón / Hall 4 – A-B / 5-12



OLEOMAQ

www.oleomaq.es

2 0 1 7

ENOMAQ

www.enomaq.es

2 0 1 7

RENAISSANCE YEAST

Levaduras que no generan sulfhídrico respetando el resto de características de las mismas.

Yeasts that do not generate hydrogen sulphide respecting the rest of characteristics of the same.

QUERCUS

Quercus Europe, S.L.

Av. Mare de Déu de Bellvitge, 222

08907 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona) - España (Spain)

Tel: +34 938 022 963

info@quercuseurope.com

<http://quercuseurope.com/>

Pabellón / Hall 5 – D-E / 35-36



CÁPSULAS AGL

Por el uso de materiales de origen natural
respetuoso con el medio ambiente.

*For the use of materials of natural origin
respectful to the environment.*



RIVERCAP

Rivercap, S.A.

Camino del Soto, N°29

01306 Lapuebla de Labarca (Álava) - España (Spain)

Tel: +34 945 627 250 - Fax: +34 945 627 289

general.rivercap@rivercap.com

<http://www.rivercap.com/>

OLEOMAQ **ENOMAQ**
www.oleomaq.es 2017 www.enomaq.es 2017

Pabellón / Hall 3 – E / 6-10



VOLTEADOR AUTOMÁTICO

Volteador automático para pallet de productos terminados, pudiendo realizar todas las maniobras sin necesidad de apearse de la carretilla.



Automatic turner for pallet of finished products, being able to perform all the maneuvers without needing to get out of the truck.

Talleres Mecánicos Jimeno, S.L. (TAMEJI)

Poligono Industrial Chimenea, Nave 11
50400 Cariñena (Zaragoza) - España (Spain)
Tel: +34 976 620 338 - Fax: +34 976 793 029
info@tameji.com
<http://www.tameji.com/>

Pabellón / Hall 4 – D-E / 1-8

fruyver



www.fruyver.eu

5º Salón Internacional de técnicas
para el sector de frutas y verduras

5th International Show of Techniques
for the Fruits and Vegetables sector

14-17/2/2017
ZARAGOZA
ESPAÑA/SPAIN



Oleotec

www.oleotec.es



14-17/2/2017
ZARAGOZA
ESPAÑA/SPAIN

6º Salón internacional de técnicas
y equipos para la olivicultura

6th International olive-growing
techniques and equipment show

tecnovid

www.tecnovid.es



14-17/2/2017
ZARAGOZA
ESPAÑA/SPAIN

10º Salón internacional de técnicas
y equipos para viticultura

10th International vine-growing
techniques and equipment show

CONCURSO DE NOVEDADES TÉCNICAS TECHNICAL NOVELTIES CONTEST



Juan Cacho Palomar

Prof. Dr. en Ciencias Químicas
Jefe *Ad Honorem* del Laboratorio de Análisis de Sabor y Enología
Dpto. de Química Analítica
Facultad de Química - Universidad de Zaragoza

Prof. Dr. Chemistry
Dpt. of Analytical Chemistry
Ad Honorem Head of the Laboratory for Flavor Analysis and Enology
Faculty of Chemistry - University of Zaragoza

Ernesto Franco Aladrén

Prof. Dr. en Ciencias Químicas - Enólogo
Jefe Unidad de Enología del Gobierno de Aragón
Coordinador del GTEVE



Prof. Dr. Chemistry - Oenologist
Head of Oenology Unit of the Government of Aragón
GTEVE Coordinator



Pedro Arnal Atarés

Prof. Ingeniero Agrónomo - Perito Agrícola
Profesor Honorario de Capacitación Agraria
Universidad Pública de Navarra

Prof. Agricultural Engineer - Agricultural Expert
Honorary Professor of Agricultural Training
Public University of Navarra

FALLO DEL JURADO / JURY DECISION

En Zaragoza, y siendo las 13:00 horas, del día 16 de enero de 2017, y en el recinto de la Feria de dicha Ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Concurso de Novedades Técnicas convocado por TECNOVID-OLEOTEC-FRUYVER 2017 presidido por D. Juan Cacho Palomar, y formado por los señores: D. Ernesto Franco Aladren y D. Pedro Arnal Atarés que actúa como Secretario.

Ateniéndose a las bases del Concurso que establecen denominar a los productos o sistemas, que ofrecen nuevas funciones, o mejoran los procedimientos establecidos en relación a su importancia práctica, avances relativos a la economía en el trabajo, mejora de la situación energética o ambiental, o mejora de las condiciones de trabajo o sobre la seguridad del mismo, hacen constar el acuerdo de:

The Committee judging the Contest of Technological Innovations, organized by TECNOVID-OLEOTEC-FRUYVER 2017, chaired by Mr Juan Cacho Palomar, and formed by Mr Ernesto Franco Aladrén and Mr Pedro Arnal Atarés, acting as Secretary, meets in Zaragoza, at 13:00 hours, on 16th January 2017 at the Exhibition Centre of said City.

In accordance with the rules and regulations of the Promotion, establishing the designation of products or systems that offer new functions or technical processes, scientific dissemination, improvements to established procedures in relation to their economic cost, improvements in energy or environmental efficacy, or improvements to working conditions or food safety, it is agreed to:

OTORGAR GRANT

la denominación de:
the designation of:

NOVEDAD TÉCNICA a:
TECHNICAL INNOVATION to:



GAMA AEGIS

Primeros EPIs diseñados especialmente para el mundo agrícola, y reutilizables hasta 15 veces.

First PPE designed especially for the agricultural world, and reusable up to 15 times.

Axe | environnement
spécialiste phyto-environnement

Axe Environnement

237, rue Gornet-Boivin
10100 Romilly Sur Seine - Francia (*France*)
Tel: +33 (0)3 25 24 55 00 - Fax: +33 (0)3 25 24 55 01
contact@axe-environnement.eu
<http://www.axe-environnement.eu/>

Pabellón / Hall 6 – 031-032



TILL-END

Protector de cartón ondulado para plantones fabricado con un producto biodegradable.

Protector of corrugated cardboard for seedlings made with a biodegradable product.

 Cartonajes
SANTORROMÁN

Cartonajes Santorroman, S.A.

Ctra. Zaragoza, 32

26500 - Calahorra (La Rioja) - España (Spain)

Tel: +34 941 130 650 - Fax: +34 941 132 371

santorroman@santorroman.com

<http://www.santorroman.com/>

Pabellón / Hall 5 – A-B / 17-22



DESBROTADOR MANUAL DABAYMA

Desbrotador manual que permite la realización del trabajo sin necesidad de agacharse, lo cual redunda en mejorar las condiciones de trabajo.

Manual cutter that allows the work without the need to bend, which improves working conditions.

desbrotador manual
DABAYMA

Dabayma 2015, S.L.

C/ Romería, 10

50540 Borja (Zaragoza) - España (Spain)

Tel: +34 665 820 756

info@desbrotadormanual.es

<http://www.desbrotadormanual.es/es/inicio/1>

Pabellón / Hall 6 – I / 28-30



MINICHISEL OVLAC

Minichisel para viña de anchura regulable para ajustarse a las condiciones de cultivo.

Minichisel for vines of adjustable width to adjust to the growing conditions.



Ovlac

Polígono Industrial de Venta de Baños, Parcelas 163 / 165
34200 Venta de Baños – (Palencia) - España (Spain)
Tel: +34 979 761 011 - Fax: +34 979 761 022
comercial@ovlac.com
<http://ovlac.com/>

Pabellón / Hall 6 – E-F / 3-6



Feria de Zaragoza
A-II Km 311 - 50012 Zaragoza - España (Spain)
Tel: +34 976 764 700 - Fax: +34 976 330 649
info@feriazaragoza.es
<http://www.feriazaragoza.es>

ENOMAQ
www.enomaq.es 2017

OLEOMAQ
www.oleomaq.es 2017

tecnovid
2017 www.tecnovid.es

Oleotec
www.oleotec.es 2017

fruyver
2017 www.fruyver.eu