FILTRATION ET TECHNOLOGIE

DOSAGE TECHNIQUE DE GAZ

Haute précision à insérer en ligne

Nos doseurs de précision ajoutent de petites doses d'azote ou de dioxyde de carbone pour résoudre les nombreux problèmes liés à la correction des quantités de gaz dissous dans le vin et les boissons. Le système est capable de corriger dynamiquement la quantité de gaz injecté en fonction du débit, de la température et de la pression du liquide.

- Élimination du CO2 dissous avec dosage de N2
- Ajouts correctifs de CO2 jusqu'à 6 g / l
- Élimination précise de l'O2 en ligne et / ou par recirculation
- Ajout de petites quantités de CO2 dans le réservoir et / ou dans la ligne

DESCRIPTION

Le système se compose de deux parties essentielles:
le système d'injection et de diffusion en ligne
le contrôle et dosage avec panneau de commande.

C'est le seul système capable d'injecter en continu et de manière homogène du CO2 en ligne et vérifier les facteurs externes individuels tels que la pression et la température en même temps et corriger ou compenser la dose afin d'assurer un débit continu et proportionné afin d'avoir sur chaque litre traitait la même dose de CO2.

Le distributeur est également équipé de contrôles automatiques de pression et de température, garantissant dissolution constante, même l'approvisionnement en vin peut être contrôlé via une électrovanne installée à l'entrée de l'unité de dosage et ceci est également contrôlé par le compteur débit / pression ou directement par le remplisseuse.

Le système est également équipé d'un flux magnétique de haute précision et compteur de litres télécommandé, qui peut être utilisé pour faire des coupes, des traitements ou arrêter automatiquement la mise en bouteille lorsque atteint la valeur requise. La possibilité d'utiliser le diffuseur séparément, avec un un programme spécial vous permet d'effectuer le traitement directement à l'intérieur du réservoir.

FONCTIONS SPÉCIFIQUES

- Ajout de petites quantités de CO2 en cuve et en ligne (0,2 g / l à 1,5 g / l)
- Apports constants de CO2 à basse température et en surpression de 1 g / l à 3 g / l avec débit de produit jusqu'à 6000 L / h
- Ajouts correctifs de CO2 jusqu'à 6 g / l avec circuit sous pression jusqu'à 3000 L / h
- Élimination de l'O2 dissous avec dosage N2: avec une sonde de mesure O2 dissous en ligne et ajustez le débit de N2 pour maintenir une valeur d'oxygène préréglée constante
- Élimination du CO2 dissous avec dosage de N2: il est possible de réduire la teneur en CO2 dissous par l'action de décapage produite par le flux de N2

OPTIONS

- Possibilité de programmer l'arrêt de la machine à une valeur donnée d'O2 et / ou de CO2 programmé

OSMOSE INVERSE ET NANOFILTRATION

Plus d'efficacité et moins de coûts de gestion
Plus de surface de filtration, moins d'énergie utilisée, plus de rendement de perméat avec un nombre réduit de membranes.
Enomeccanica Bosio a toujours utilisé des membranes 8 “sur les installations d'osmose inverse et la nanofiltration des moûts. Une surface filtrante accrue dont l'efficacité est soutenue par un système de pompage à haut débit particulier, qui évite le colmatage Résultat? 3 membranes suffisent pour égaler le rendement d'un système traditionnel qui utilise 10 sur 4 “: une révolution technologique qui garantit d'excellents résultats, réduisant les coûts de gestion.
Équipement sous pression conçu et construit conformément à la directive européenne PED

- De très faibles augmentations de température pendant le traitement du moût
- Installations avec une production de 20 litres / h de perméat à 1600 litres / h et au-delà
- Construction de systèmes selon les besoins du client
- Pompes à bas régime et haut débit pour optimiser le traitement dans un respect maximal du produit
- Modèle HF / ET
- Rapport Kw / rendement perméat / coût d'exploitation jamais atteint pour ce type d'installation

COMPOSÉ DE:

- Nr. 1 pompe électrique basse pression
- Nr. 1 pompe haute pression
- 1400 tr / min
- 14 Hl / h
- Pression max 70 bar
- Production nominale PERMÉÉE 80 - 120 l/h à température du produit 16-18 ° c
- Nr. 4 membranes d'osmose inverse de 4 po à rétention élevée
- Nr. 4 récipients en acier inoxydable 316 L longueur 1000 mm.
- Nr. 2 pressostats de sécurité
- Soupape de sécurité mécanique certifiée pour haute pression
- Raccords en acier inoxydable haute pression d'origine USA
- Nr. 1 préfiltre
- Tableau électrique et système électrique avec composants SIEMENS ou TÉLÉMÉCANIQUE
- Le tout monté sur un cadre en acier inoxydable AISI 304 avec roues
- n. 1 vanne d'admission DIN 40
- n. 1 vanne de sortie de produit DIN 40 avec microphone de sécurité
- TOTAL KW 5
- Machine selon les normes CEE avec des dispositifs de sécurité maximaux certifiés pour le traitement en continu 24 heures sur 24.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LE FILTRE SÉRIE LF

- NR.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SUR CIRCUIT BASSE PRESSION
- Arrêt automatique de la machine lorsque les filtres sont obstrués
- Arrêt automatique de la machine en cas de manque de liquide
- Arrêt automatique de la machine avec pression d'alimentation supérieure à 3 bar, a protection membrane et pompe CAT
- Arrêt automatique de la machine en cas de soupapes de décharge laissées accidentellement fermées

NR.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SUR CIRCUIT HAUTE PRESSION

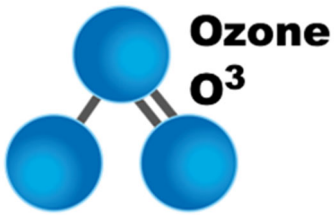
- Pressostat de sécurité mécanique TELEMECANIQUE 70 bar
- Soupape de sécurité selon acc. acier inoxydable certifié sur circuit haute pression
- Arrêt automatique de la machine en cas de perte de charge en tout point du système

TRAITEMENTS D'OZONISATION DANS LA CAVE

Qu'est-ce que l'ozone ?
Il s'agit d'un gaz composé de trois atomes d'oxygène O3. Il a une couleur bleuâtre et une odeur pénétrante. C'est le désinfectant naturel le plus efficace et le plus rapide connu, il est largement utilisé pour désinfecter l'air, l'eau, les aliments, les surfaces, tissus et meubles. Il est également utilisé pour éliminer les odeurs. L'ozone dégrade tous les types de composés en les transformant en des sous-produits inertes et inoffensifs qui perdent leurs propriétés. Après avoir terminé sa fonction, il vient converti en oxygène, il ne s'accumule pas, ne laisse aucun résidu et respecte l'environnement.

Pourquoi désinfecter avec de l'ozone ?
L'ozone est un puissant désinfectant gazeux généré sur site et appliqué immédiatement. Il ne nécessite pas stockage ou manutention. Il est simplement produit à partir de l'oxygène de l'air et est injecté dans le réservoir de manière contrôlée, au moyen d'un système de recirculation qui intègre déjà le système d'ozone. Il a le capacité à éliminer rapidement tous les types de micro-organismes et empêche la production de souches résistantes.
Il s'agit d'un biocide autorisé par l'ECHA, avec des avantages importants pour les industries qui utilisent l'eau dans leur propre processus de production.
Pourquoi utiliser l'ozone ?
Un grand nombre de clients utilisent l'ozone pour vérifier leurs niveaux d'hygiène et de désinfection de l'eau de process. Cela a permis d'acquérir une connaissance approfondie des valeurs désinfecter en toute sécurité.
De plus, l'amélioration de la qualité de l'eau et de ses procédés permet aux entreprises de contrôler l'hygiène de l'environnement, des tuyaux, des réservoirs ... sans interférer dans les processus de production. Tout cela permet de réduire les risques et les coûts de production, d'optimiser les processus de production et d'augmenter la qualité du produit final.

Comment l'O3 est-il obtenu ?
L'ozone est obtenu en soumettant l'oxygène à des décharges électriques contrôlées. La molécule d'oxygène O2 se dissocie et se combine avec une autre molécule triatomique d'O3. L'ozone est généré et appliqué sur place, c'est-à-dire qu'il n'est ni emballé ni transporté. Il est produit avec le générateur d'ozone et appliqué immédiatement.
L'avantage de l'ozone est qu'il influence le pH et la température d'une façon minimale sur un large spectre. Bien que la solubilité de l'ozone diminue lorsque les températures augmentent, les taux de désinfection augmentent par 10°C (facteur 2 ou 3). Dans l'échelle 0 – 30°C, ces deux facteurs diminuent [6]. Le taux de désinfection de l'ozone change à peine pour une gamme de pH de 6 à 8,5 [19]. Pour certains microorganismes résistants (tels que la Giardia Muris), le taux de désinfection augmente pour des valeurs plus élevées du pH [30,34]. Pour d'autres espèces de microorganismes, c'est à peu près l'autre voie.



DE IONIZZATORE

Une colonne de traitement en matériau antiacide, à l'intérieur en polyéthylène alimentaire et à l'extérieur en fibre de verre. Le passage à l'intérieur des colonnes de solutions régénérantes à base d'acides forts ne recommande pas l'utilisation d'acier inoxydable.
Cadre de base fixe entièrement en acier au carbone traité avec un revêtement électrostatique antiacide.
Pompe de process de type centrifuge, à faible débit pour assurer un débit lent à l'intérieur des colonnes, en acier inoxydable AISI 304.
Pompe doseuse à piston pour la solution régénérante avec raccords et tuyaux en matériau antiacide spécial. Volume d'acide chlorhydrique à 33-37% concentration 50lt ou volume d'acide sulfurique à 50% concentration 30lt.
Pompe doseuse à piston pour la solution de neutralisation équipée de raccords et de tuyaux en matériau spécial résistant aux produits fortement alcalins.
pH-mètre électronique en ligne pour la gestion automatique des processus de traitement et de régénération.
Débitmètre électronique de type impulsion magnétique, avec une précision de 0,05 %, pour la gestion automatique du pourcentage de vin à traiter.
Vannes de tri et de régulation de débit à actionneur pneumatique, équipées d'électrovannes de régulation.
Systèmes de gaz inerte et pneumatique réalisés avec des tuyaux Rilsan diam. 8 mm., Complet avec régulateurs de pression indépendants et filtres de séparation des condensats.
Tableau de commande électrique en PVC selon normes CE.
Programmateur PLC pour la gestion automatique des différentes phases de traitement.
Clavier à écran tactile avec possibilité de travail manuel, semi-automatique et automatique.
Production de vin pour chaque cycle avec zéro potassium variable en fonction des caractéristiques du produit de départ à partir d'un min. de 35 Hl à un maximum de 55 Hl qui doit être mélangé en pourcentage avec le vin de départ (le pourcentage doit être établi en fonction de l'analyse de départ)
Production de moût pour chaque cycle à zéro potassium variable selon les caractéristiques du produit de départ à partir d'un min. de 15 Hl à 25 Hl maximum qui doivent être mélangés en pourcentage avec le moût de départ (le pourcentage doit être établi en fonction des analyses de départ), en supposant une valeur d'environ 1 000 mg/l de potassium.
Colonne de résine 200lt.
Les fonctions gérées automatiquement par la machine sont :
Traitement, Vidange du vin, Contre-courant de lavage, Régénération, Neutralisation
Contre-courant de rinçage, Vidange de l'eau, Vidange du vin, Repos

FILTRES TANGENTIELS AVEC DES MEMBRANES CÉRAMIQUES

La rocade des grands vins

Vin filtré en une seule étape, de la cuve à la bouteille. Nos filtres à membrane céramique tangentielle sont le système de filtration le plus avancé pour les vins fins. La céramique, matériau inerte, évite l'effet adsorbant des principaux constituants nobles du vin. Il est filtré en une seule étape, plus doucement et de manière moins invasive.

Possibilité de filtration avec des gradations de porosité intermédiaires de 0,1 à 0,8 microns

Filtration ≤ 0,9 NTU à partir de produits avec des valeurs comprises entre 20 et 1000 NTU

Résistance aux substances acides et basiques

Possibilité de lavage à haute température (80/90 C °)

4 à 6 fois plus résistantes que les membranes organiques

Pourquoi choisir des filtres à membrane céramique tangentielle ?

- Moins de temps pour la filtration
- Plus grande résistance et durabilité des membranes
- Mauvaise capacité d'adsorption de la plupart des constituants du vin
- Polyvalence d'utilisation maximale, aucune procédure de clarification initiale du produit n'est nécessaire
- Élimination totale des coadjuvants à la filtration coûteuse et polluantes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Cycles BACK-PULSE dans le bac de rétentat.
- Déclenchement automatique de la pression transmembranaire
- Pression transmembranaire contrôlée sur la pompe de chargement
- Cycle isobarométrique non certifié selon la DIRECTIVE 97/23 / CE (PED)
- Débitmètre perméat à induction électromagnétique avec contrôle de débit pour l'arrêt automatique du filtre en cas de :
  - Manque de produit,
  - Colmatage du filtre
  - Atteinte du volume prédéfini
- Dosage manuel des composants de lavage
- Le filtre est équipé de membranes avec une porosité nominale de 0,45 microns
- N ° 1 pompe d'alimentation rétentat
- N ° 1 pompe de circulation rétentat
- Augmentation automatique de la pression transmembranaire
- Panneau électrique en acier inoxydable complet avec composants Schneider
- PLC nouvelle génération avec écran tactile 9 "(OMROM)
- Châssis en acier inoxydable AISI 304 complet de roues pour les déplacements.

CONTELITRE

- Débitmètre magnétique à insertion installé sur le tuyau de sortie perméat
- Senseur à l'état solide (pas d'élément mobile)
- Affichage du débit instantané et totalisateurs. Le compteur est intégré à l'électronique de la machine, l'affichage des valeurs se fait directement sur le panneau de commande
- Fonction d'arrêt automatique de la machine avec prédétermination d'une quantité de perméat à atteindre

CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT

La fin d'un cycle de filtration est déterminée par un faible débit de perméat ou par une concentration trop élevée de solides dans le rétentat·

Pour prolonger le cycle de filtration, a été installé un dispositif de nettoyage (Back-Flow) BREVETÉ automatique et capable de libérer les pores des membranes qui s'obstruent pendant la filtration. ·

Après la filtration, est effectué un lavage chimique à haute température selon le type de membrane, en utilisant d'abord une phase basique puis acide.

Cycle cuve-cuve avec back pulse dans la troisième cuve

Cycle de lavage avec dosage des détergents manuel

AUTOMATISATION DU CYCLE DE LAVAGE

Chargement des détergents au moyen de n. 1 pompe pneumatique installée sur la machine et reliée par des tuyaux au réservoir auxiliaire.

Les détergents sont retirés au moyen de tubes flexibles, directement de leurs bidons de stockage.

Gestion automatique de toutes les phases de lavage depuis l'automate avec écran tactile 9 "" OMROM "

Possibilité d'arrêt la machine lorsque le débit de production de perméat minimum est atteint.

En sélectionnant le programme AUTOMATIQUE pour tous les cycles de travail / lavage, la machine ne nécessite la présence d'un opérateur que pour régler les paramètres et le démarrage.

En sélectionnant le programme FULL-AUTOMATIC, la machine gère les différentes phases de travail / lavage en toute autonomie sans la présence de l'opérateur

Historique des événements de lavage et de filtrage téléchargeables sur clé USB

TELEASSISTANCE :

Programmation et gestion du système d'assistance à distance

GESTION DU FILTRE PAR LE RÉSEAU MOBILE :

N°1 Application à télécharger gratuitement sur le portable , Installation du programme et configuration utilisateur

CONDUCTIVIMÈTRE :

Grace à ce contrôle, il est possible de vérifier l'exécution correcte de chaque cycle de lavage (basique, acide et rinçage final). Si les paramètres ne reflètent pas ceux définis par l'opérateur, la machine signalera l'anomalie et interrompt le cycle de lavage. Ce contrôle vous permet en plus d'être sûr du bon dosage du détergents pendant la phase de lavage.

RÉSERVOIR EN ACIER INOX AISI 304

FILTRES TANGENTIELS VIN /BOURBES AVEC DES MEMBRANES CÉRAMIQUES

Elimine les problèmes et les coûts de filtration Un seul filtre pour moûts, vins, lies fonds de clarification et lies de flottation.
Notre filtre FTC / F est la solution définitive pour réduire les coûts et les temps de filtration en cave. Les membranes en céramiques récupèrent des quantités importantes de vin, dans le respect de l'environnement : plus d'adjuvants de filtration, farines fossiles, cartouches ou couches filtrantes qui doivent être changés et éliminés en continu.
De 1000 à 0,9 NTU en une seule filtration. Remplace les principaux types de filtration (inondation / sous vide / carton / disque / cartouche / tangentielle avec fibre cave

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Cycles BACK-PULSE dans le bac de rétentat.
- Déclenchement automatique de la pression transmembranaire
- Pression transmembranaire contrôlée avec INVERTER sur la pompe de chargement
- Cycle isobarométrique non certifié selon la DIRECTIVE 97/23 / CE (PED)
- Débitmètre perméat à induction électromagnétique avec contrôle de débit pour l'arrêt automatique du filtre en cas de :
- Manque de produit,
- Colmatage du filtre
- Atteinte du volume prédéfini
- Dosage automatique des composants de lavage
- Le filtre est équipé de membranes adaptées au traitement des fonds de clarifications de vin/mout et du vin tel et quel avec une porosité nominale de 0,2 microns
- N ° 2 pompes dont :
- N ° 1 pompe d'alimentation rétentat
- N ° 1 pompe de circulation rétentat
- N° 1 housing contenant les membranes céramiques appropriées pour les au traitement des fonds de clarifications de vin/mout et du vin tel et quel
- Augmentation automatique de la pression transmembranaire
- N° 1 cartouche de préfiltration en Vessel d'acier inoxydable avec trous de 1 mm de diamètre
- Puissance 16,5 KW - Tension d'alimentation 380 Volt 50 Hz.
- 4 pieds réglables en acier inoxydable pour la phase de travail.
- Panneau électrique en acier inoxydable complet avec composants Siemens ou Télémécanique
- PLC nouvelle génération avec écran tactile 9 "(OMROM)
- Châssis en acier inoxydable AISI 304 complet de roues pour les déplacements.
- Dimensions : longueur 2550 mm, largeur 1300 mm, hauteur 2000 mm
- Raccord alimentation vin, retour rétentat et sortie perméable DIN 50 FE
- Dispositifs de sécurité certifiés pour travail continu 24h / 24 et 7j / 7.

CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT

Le débit horaire nominal sur le fond de clarification du vin / moût varie de 4 Hl / h à 12 Hl / h, tandis que sur le vin en tant que tel, il peut varier de 10 Hl / h à 50 Hl / h.
La fin d'un cycle de filtration est déterminée par un faible débit de perméat ou par une concentration trop élevée de solides dans le rétentat·
Pour prolonger le cycle de filtration, a été installé un dispositif de nettoyage (Back-Flow) BREVETÉ automatique et capable de libérer les pores des membranes qui s'obstruent pendant la filtration. ·
Après la filtration, est effectué un lavage chimique à haute température selon le type de membrane, en utilisant d'abord une phase basique puis acide.

AUTOMATISATION DU CYCLE DE LAVAGE

Réservoir en acier inoxydable monté sur la machine avec une capacité utile pour laver le filtre
Chargement des détergents au moyen de n. 1 pompe pneumatique installée sur la machine et reliée par des tuyaux au réservoir auxiliaire.
Les détergents sont retirés au moyen de tubes flexibles, directement de leurs bidons de stockage.
Gestion automatique de toutes les phases de lavage depuis l'automate avec écran tactile 9 "" OMROM "
Possibilité d'arrêt la machine lorsque le débit de production de perméat minimum est atteint.
En sélectionnant le programme AUTOMATIQUE pour tous les cycles de travail / lavage, la machine ne nécessite la présence d'un opérateur que pour régler les paramètres et le démarrage.
En sélectionnant le programme FULL-AUTOMATIC, la machine gère les différentes phases de travail / lavage en toute autonomie sans la présence de l'opérateur
Historique des événements de lavage et de filtrage téléchargeables sur clé USB

SYSTÈME AUTOMATION BACK-PULSE internes canaux

Nécessaires pour l'utilisation sur les fonds de moût.
Cette application se réfère à l'introduction du système automatique de purge de tous les filaments à l'intérieur des membranes. L'application comprend les modifications des systèmes mécaniques et électriques

CONDUCTIVIMÈTRE :

Grace à ce contrôle, il est possible de vérifier l'exécution correcte de chaque cycle de lavage (basique, acide et rinçage final).Si les paramètres ne reflètent pas ceux définis par l'opérateur, la machine signalera l'anomalie et interrompt le cycle de lavage. Ce contrôle vous permet en plus d'être sûr du bon dosage du détergents pendant la phase de lavage.

TELEASSISTANCE :

RÉSERVOIR EN ACIER INOX AISI 304

FILTRE À BROSSE CONTINU

Entièrement en acier inoxydable A304. Cylindre en tôle avec trous d. 1,25 mm

WIN & FIT, L'OUTIL INNOVANT DE MESURE DE L'INDICE DE FILTRABILITÉ DES VINS

Win & Tech a donné naissance à Win & Fit, un outil conçu et développé pour mesurer l'indice de filtrabilité de manière entièrement automatique.

Caractéristiques

Win & Fit est un outil compact et flexible. équipé d'une interface simple et intuitive, facile à utiliser. Win & Fit minimise l'intervention de l'opérateur lors de la réalisation du test et du nettoyage de l'instrument.

L'innovation

Win & Fit simule parfaitement les conditions dans lesquelles le vin s'écoule à travers une membrane filtrante à pression contrôlée, en mesurant son débit et en déterminant l'indice de filtrabilité avec une précision et une fiabilité extrêmes.

COMPACT

Win & Fit est un outil ergonomique et compact. Grâce à sa petite taille, il est facilement transportable. Même à l'intérieur du laboratoire, il nécessite très peu d'espace, ce qui vous permet de travailler confortablement et en toute sécurité.

FACILE

L'écran Win & Fit est entièrement tactile. Avec ses graphismes extrêmement intuitifs, il permet à n'importe qui d'effectuer le test en quelques étapes simples. Il suffit de définir les paramètres de base et de démarrer le test, l'instrument lancera le processus d'analyse, à la fin duquel les résultats apparaîtront à l'écran.

INTÉGRÉ

Le système innovant Win & Fit dispose d'une pompe de pressurisation avec contrôle de vitesse, qui permet d'obtenir le résultat du test non plus par pesée, mais en analysant la variation de débit de la pompe elle-même. Par conséquent, l'utilisation d'échelles n'est pas requise.

AUTOMATIQUE

Win & Fit nécessite une intervention humaine minimale : l'opérateur n'a qu'à prélever l'échantillon à placer sous l'instrument, et démarrer le processus. À ce stade, le système, de manière entièrement automatisée, poussera le liquide à travers la membrane filtrante, collectant les données nécessaires au résultat du test.

CONNECTÉ

L'appareil est équipé d'une connexion USB : au cas où l'opérateur en aurait besoin, il sera possible d'exporter le modèle de données de manière très simple et rapide. En fait, il suffit d'insérer la clé USB dans le port approprié et d'extraire les données souhaitées.

COMPLET

Win & Fit est déjà livré avec une alimentation et un bécher pour le produit filtré, une clé USB pour l'export des données est également fournie. Win & Fit est emballé dans une valise à roulettes parfaite pour transporter l'instrument lui-même.

Win & CLEAR FILTRATION A CARTOUCHES

Contrairement à la phase d'embouteillage, en phase de cave, il est nécessaire de traiter un produit brut en combinant l'efficacité de la filtration avec la nécessité de ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques et les couleurs du vin.
Les méthodes de filtration traditionnelles utilisées dans cette phase présentent en effet le risque d'épuisement organoleptique du produit et impliquent des coûts énergétiques importants.
Notre gamme innovante Win & Clear offre sur une technologie de filtration frontale au sein d'un système dédié à la phase de post-clarification en cave : les systèmes sont conçus pour obtenir les mêmes résultats de filtration que les systèmes traditionnels avec une réduction de la consommation d'énergie.
Grâce à la configuration à géométrie variable, les systèmes Win & Clear sont capables de s'adapter aux différents besoins du client permettant un traitement différent selon le type de vin.
De plus, les étages de filtration des systèmes Win & Clear ont été conçus pour être polyvalents et compatibles avec toutes les évolutions du marché de la filtration, pour permettre au client de pouvoir choisir de nouvelles solutions de filtration sans avoir à modifier les caractéristiques du système .

PAS DE CHAUFFAGE DU PRODUIT

Dans les systèmes Win & Clear, le vin ne traverse qu'une seule fois les filtres, éliminant le problème d'échauffement dû à la recirculation, permettant de préserver les propriétés organoleptiques et les arômes.

LA FLEXIBILITÉ

La disposition à géométrie variable permet de choisir entre une filtration à trois étages en série ou de garder les deux premiers étages en parallèle. S'il y a des risques de colmatage, les deux premiers boîtiers travaillent ensemble pour augmenter la surface filtrante et protéger l'étage final, garantissant le résultat maximal tant en termes de FI que de NTU.

COMPATIBILITÉ DES FILTRES

Les systèmes Win & Clear peuvent monter différents types de cartouches filtrantes pour s'adapter aux besoins des clients. Ainsi, le choix des filtres les plus adaptés n'est pas lié à un seul fabricant, mais ouvert à l'ensemble du marché.

ASSISTANCE À DISTANCE

Sur demande, avec le pack d'assistance PREVENTION, le logiciel Win & Think peut être équipé d'une assistance à distance pour résoudre les éventuels problèmes sans avoir à attendre l'arrivée d'un technicien. De plus, nous pouvons surveiller votre système en vous fournissant le support nécessaire pour optimiser le processus de filtration et vous conseiller sur le bon entretien des cartouches et du système.
aussi.

WIN & GUARD MICROFILTRATION PRE EMBOUTEILLAGE

Dans la filtration avant la mise en bouteille, il est nécessaire de combiner la stérilité du produit avec la nécessité de ne pas perdre les nuances qui rendent le goût de chaque vin unique.
Les systèmes Win & Guard, fruit de nos vingt années d'expérience dans le secteur du vin, sont conçus pour offrir des performances optimales dans l'élimination des particules et des micro-organismes pouvant altérer le produit fini.

SYSTÈME DE RECUPERATION DES VINS

Sur demande, nos systèmes de microfiltration peuvent être équipés d'un système breveté de récupération et de redistribution des chutes de vinification en ligne. Nous avons baptisé ce système WIN & BACK : un choix doublement gagnant pour réduire les déchets de transformation sans nuire à la qualité des vins.

PRODUCTIVITÉ x2

Pour les charges de travail élevées et sur plusieurs équipes, nous créons des installations en doubles lignes alternées qui vous permettent d'embouteiller sans interruption pour le lavage et l'entretien des filtres. Ainsi, pendant qu'une ligne est arrêtée, l'autre peut continuer à fonctionner sans arrêter la production et sans avoir besoin d'une deuxième installation de microfiltration.

SÉCURITÉ SANS COMPROMIS

Le logiciel Win & Think est équipé de systèmes de sécurité et d'alarmes pour éviter les déversements de produits, les augmentations de pression excessives et la contamination.

INTÉGRATION AVEC LE SYSTÈME CIP

Les systèmes Win & Guard peuvent être intégrés aux CIP Win & Clean pour laver et désinfecter la ligne d'embouteillage. Un seul panneau de commande, des dimensions réduites par rapport à deux systèmes distincts, une facilité d'utilisation maximale : un avantage supplémentaire pour maîtriser encore plus facilement le processus œnologique.

ASSISTANCE À DISTANCE

Sur demande, avec le pack d'assistance PREVENTION, le logiciel Win & Think peut être équipé d'une assistance à distance pour résoudre les éventuels problèmes sans avoir à attendre l'arrivée d'un technicien. De plus, nous pouvons surveiller votre système en vous fournissant le support nécessaire pour optimiser le processus de filtration et vous conseiller sur le bon entretien des cartouches et du système.

L'UNICITÉ EST DANS LES DÉTAILS

Comme pour les vins, même dans les systèmes qui en prennent soin, l'unicité est une affaire de détails : nous avons décidé de donner un peu de style à nos systèmes pour vous faire sentir que le souci du détail est fondamental pour nous aussi. Qualité des matériaux, finitions de haut niveau, solutions intelligentes pour optimiser les espaces : c'est ce qui rend chaque Win & Guard aussi unique que chaque vin.