

Oenoflow™ XL-E 错流微过滤系统

葡萄酒酿造厂的理想选择

产品概要

Oenoflow XL-E 是为了配合中小型葡萄酒酿造厂的需求而特设计的。这套全自动系统能使葡萄酒的后发酵澄清工序在可靠、经济、简便的工艺过程中完成。澄清过滤不需要助滤剂、离心分离，也不会对葡萄酒的感官特性产生明显的影响。

此系统采用了颇尔的大面积、中空纤维膜。这种膜已被证明具有独特的机械强度和良好的抗化学腐蚀性，能承受在高强度清洗中的反复暴露并保证高生产率。另外，XL-E系列配有便于客户使用的循环程序软件，而且占用空间小，因此是葡萄酒澄清的理想解决方案。

节省费用经济效益好

凭借颇尔在葡萄酒错流过滤方面的大量经验以及对简化工艺设计和控制逻辑的深入研究，XL-E系统具备与众不同的特性，可使葡萄酒酿造厂在保证葡萄酒质量的同时以低成本完成澄清过滤。这些特性包括：

- 采用具有高机械强度的聚偏二氟乙烯(PVDF)膜，使用寿命更长
- 大面积、高流量组件使系统更小型化、更经济
- 反脉冲特性提高系统的生产效率
- 全自动循环程序实现无人管理操作，减少了人员和停机时间
- 透明的组件外壳便于确认过滤质量以及提高发现和解决故障的能力
- 自带不需要支架的浓缩罐，减少了葡萄酒的移动
- 配有可选择的外部取液装置便于灵活操作

Oenoflow XL-E使用的膜

Oenoflow XL-E组件使用的是PALL已经过认证的对称中空纤维膜。这种大口径、高流量的组件具有21.5平方米的过滤面积，是典型竞争性中空纤维组件的至少两倍。该组件的构件包括：

膜:	聚偏二氟乙烯 (PVDF)
灌封:	环氧树脂
套筒:	聚丙烯
外壳:	透明的聚砜
密封物:	乙烯丙烯共聚物



Oenoflow XL-E系统的组件

Oenoflow XL-E系统是全自动的组装式系统，可以由一个或两个错流过滤器组件组合而成。304不锈钢管复式接头、膜、泵和其他器具安装在一个可移动的框架中。该框架内装有：

- 用于去除较大颗粒的不锈钢预滤器
- 自带的浓缩/清洗罐
- 进料泵
- 循环泵
- 过滤液储存器
- 过滤/反冲洗双向泵
- 具有批量控制功能的磁性流量计
- 具有温度控制功能的1微米水过滤器
- 自动加药装置
- 触摸屏PLC
- 压力、温度和干燥过程的保护装置

Oenoflow XL-E的选配设备

可另外提供以下选配设备：

- 外部传输泵
- 氮吹洗和覆盖设备

执行标准

Oenoflow XL-E系统是依照欧洲耐压法规来制造的，每套系统都标有CE标志。

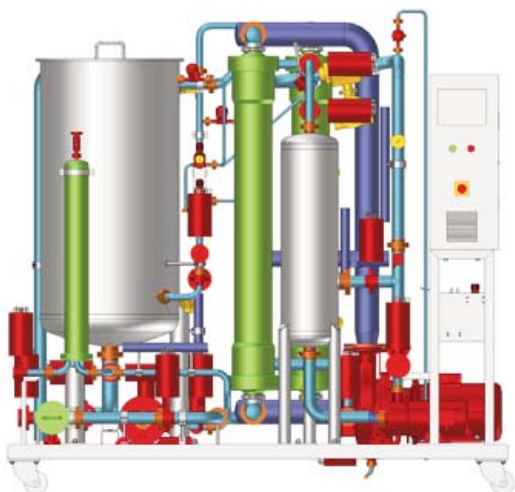
不同的Oenoflow组件遵守不同的食品接触产品的特定质量监管标准。请查看颇尔的网页<http://www.pall.com/foodandbev>，阅读有关食品接触用途产品的各个国家的法规和/或地区性的法律法规的说明。

操作环境

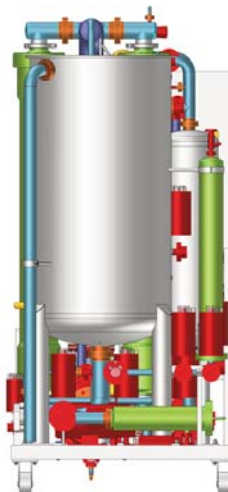
葡萄酒过滤

入口压力: 0.5 至 3.5bar (7 至 50psi)
温度: 0°C 至 25°C (32°F 至 77°F)
清洗时的最高温度: 65°C (150°F)

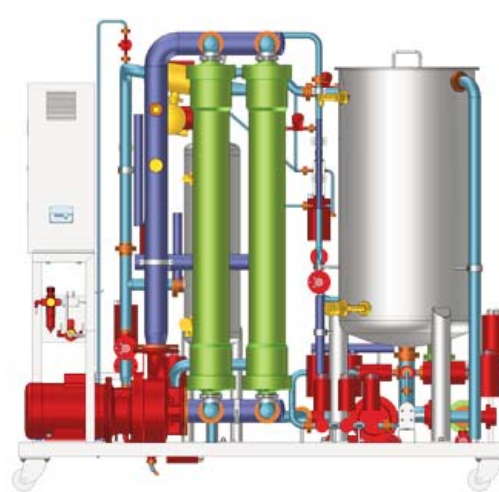
正面图



侧视图



背面图



标准过滤移动平台的规格说明

型号	组件编号	平均流速	长度	宽度	高度	重量 (未装液体)
Oenoflow XL1-E	1	10 - 15 hl/h (265 - 400 gal/h)	1,89 m (6.20 ft)	0,97 m (3.18 ft)	2,05 m (6.72 ft)	490 kg (1080 lbs)
Oenoflow XL2-E	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gal/h)	2,17 m (7.12 ft)	0,97 m (3.18 ft)	2,05 m (6.72 ft)	550 kg (1212 lbs)



Pall Corporation

Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, NY 11050
+1 516 484 3600 telephone
+1 866 905 7255 toll free US

Visit us on the Web at www.pall.com

Pall Corporation has offices and plants throughout the world. For Pall representatives in your area, please go to www.pall.com/corporate_contact.asp

Please contact Pall Corporation for product applicability to specific National legislation and/or Regional Regulatory requirements for water and food contact use.

Because of technological developments related to the products, systems, and/or services described herein, the data and procedures are subject to change without notice. Please consult your Pall representative or visit www.pall.com to verify that this information remains valid.

© Copyright 2011, Pall Corporation. Pall, , and Oenoflow are trademarks of Pall Corporation. ® Indicates a trademark registered in the USA. *Filtration. Separation. Solution.SM* is a service mark of Pall Corporation.