

# Oenoflow™ PRO XL-A Querstrom-Mikrofiltrationssystem

## Beschreibung

Die Oenoflow PRO XL-A-Systeme sind speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen großer Weinkellereien und Abfüller zugeschnitten. Die Klärfiltration erfolgt in einem einzigen Prozessschritt, ohne dass Filterhilfsmittel oder Zentrifugierung erforderlich wären und ohne Einflüsse auf die organoleptischen Eigenschaften des Weins. Die vollautomatischen Systeme erhöhen die Ausbeute, verringern die Weinverluste, sorgen für eine gleichbleibende Qualität des Filtrats und stellen somit eine kostensparende und nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Methoden der Weinklärung dar.

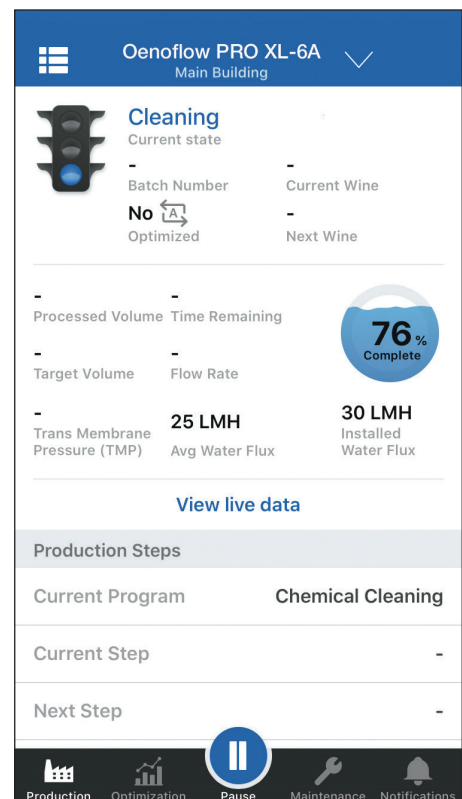
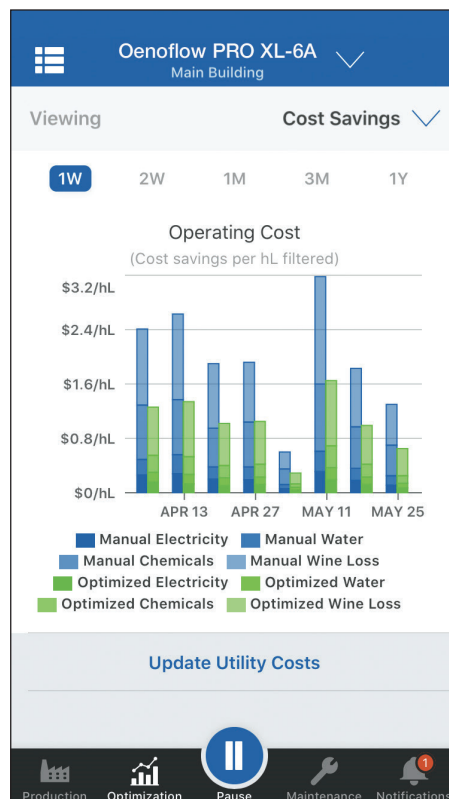
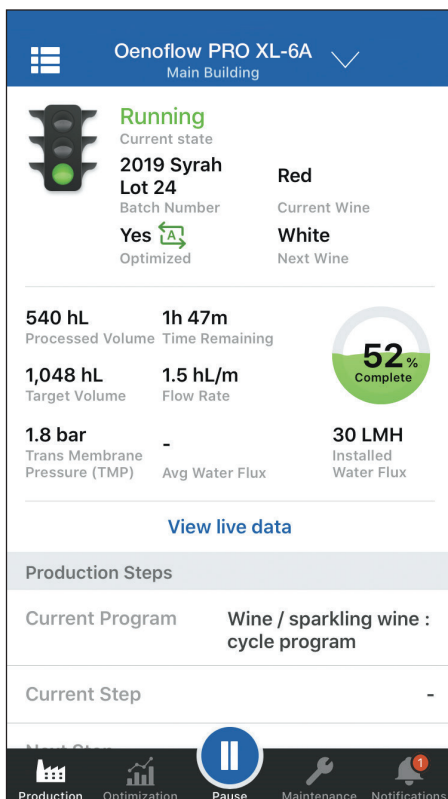
Das System setzt die bewährten Hohlfasermembranen von Pall ein, die eine einzigartige mechanische Festigkeit und hervorragende chemische Beständigkeit aufweisen, wodurch eine hohe Produktivität und eine mehrmalige Exposition gegenüber aggressiven Reinigungszyklen möglich ist. Großflächenmodule ermöglichen die Herstellung kompakter Systeme mit einem geringen Verbrauch an Wasser und Chemikalien und unterstützen so die Umweltschutzprogramme der Weinkellereien.

Das Oenoflow PRO XL-A-System verwendet den proprietären Optimierungsalgorithmus von Pall, der die Produktionsdaten analysiert und die Betriebsparameter automatisch in Echtzeit anpasst, um die Systemeffizienz zu maximieren. Diese Funktion kann zu erheblichen Einsparungen bei den Betriebskosten (OPEX) führen. Das System ist mit den Servern von Pall verbunden, was dem Benutzer einen einfachen Zugang zu seinen Daten über die Oenoflow PRO-App oder das Browser-Portal von Pall ermöglicht.



System Oenoflow PRO XL-A

Das PRO XL-A System ist individuell anpassbar, zeichnet Prozesstrends auf und besitzt eine Fülle an Optionen – all dies macht es zu einem fortschrittlichen und flexiblen System für die meisten modernen Abläufe in Weinkellereien sowie für das Pressen der Weintrauben und das Abfüllen des Weins.



## Vorteile durch Kosteneinsparung

Die Oenoflow PRO XL-A-Systeme verfügen über einzigartige Merkmale, die es Weinkellereien ermöglichen, die Klärung zu niedrigen Betriebskosten bei gleichbleibender Weinqualität durchzuführen. Dazu gehören:

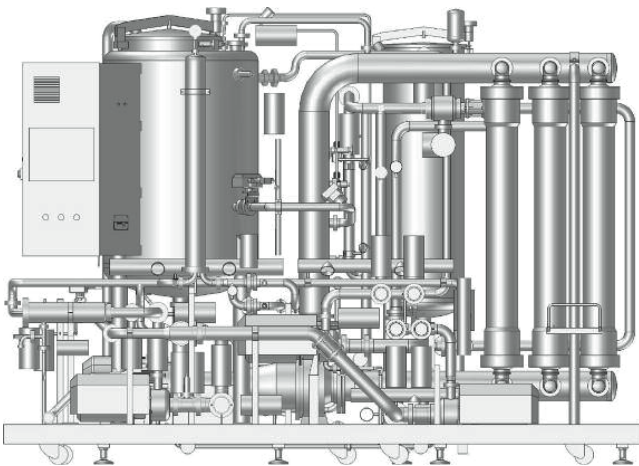
- Längere Nutzungsdauer durch PVDF-Membranen mit hoher mechanischer Festigkeit
- Optimierungsalgorithmus zur Minimierung von OPEX
- Kompaktere und ökonomischere Systeme durch Großflächen-Hochleistungsmodule
- Erhöhte Systemleistung durch automatische Filtratrückspülung
- Transparente Modulgehäuse zur Kontrolle der Filtratqualität und Erleichterung der Fehlerbehebung
- Unbeaufsichtigter Betrieb und die Minimierung von Ausfallzeiten und Arbeitsaufwand durch vollautomatische und anpassbare Arbeitszyklen
- Integrierter Konzentratbehälter mit Weintransferpumpe zum Betrieb der Anlage unabhängig von den Bedingungen der Weinkellerei
- Firmeneigene Option zur Restkonzentrierung (LCV, Low Concentration Volume) für einen höheren Weinertrag
- Sichere und einfache Reinigung dank automatischer Chemikaliendosierung
- Frequenzgeregelte Pumpen für einen automatischen fluss- oder druckkontrollierten Betrieb
- Überwachung und Optimierung der Filtrationsleistung und Fehlerbehebung durch Aufzeichnung von Prozesstrends

## Oenoflow PRO XL-A Standard-Komponenten

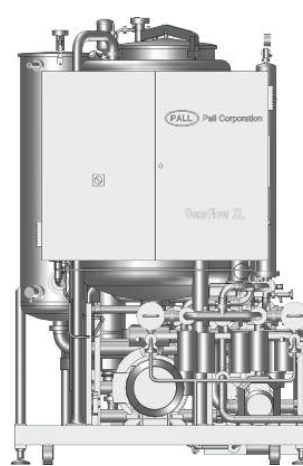
Die Oenoflow PRO XL-A-Systeme sind vollautomatische, modulare Systeme, die mit 5 bis zu 18 Querstrom-Filtrationsmodulen erhältlich sind. Alle produktberührenden Metallteile bestehen aus Edelstahl 304. Die Verrohrung, Membranen, Pumpen und Instrumente sind auf einem mobilen Rahmen montiert, der die folgenden Komponenten enthält:

- Transferpumpe mit Edelstahlabdeckung für die Zuführung von Wein
- Edelstahlvorsieb für grobe Partikel
- Integrierte Konzentrat-/Reinigungsbehälter mit Sprühkopf
- Speisepumpe mit Edelstahlabdeckung
- Umwälzpumpe
- Filtratbehälter
- Rückspülpumpe mit Edelstahlabdeckung
- Magnetischer Durchflussmesser mit Chargensteuerung
- Cleaning-in-Place-System (CIP) 1 µm, 40 Zoll Wasserfilter und Temperaturkontrolle
- Automatische Chemikaliendosierung mit 3 Zuleitungen
- Farb-Touchscreen mit Prozessflussdiagramm und Trendaufzeichnung
- Modem für schnellen und einfachen Teleservice
- Leitfähigkeitsmesser

Vorderansicht



Linke Seitenansicht

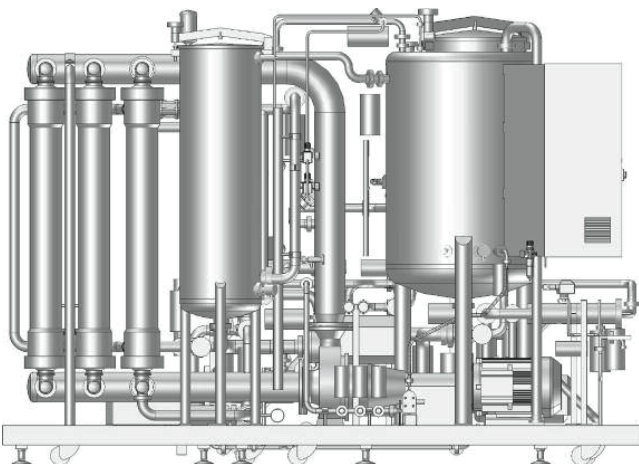


## Oenoflow PRO XL-A Standard-Optionen

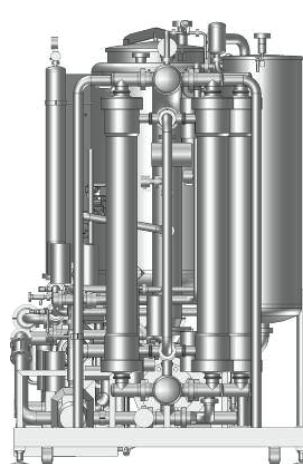
Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Restkonzentrierung (Low Concentration Volume, LCV)
- Tankverteilungssystem (TDS) für
- 3 Einlässe und 3 Ausgänge
- Stickstoffspülung und -überlagerung
- Automatischer Tandem-Vorfilter
- Extra große Wasserfiltereinheit (3 Patronen)
- Analoger Trübungsmesser
- Sanitäres Probenahmeventil
- 4. Zuleitung für Chemikalien
- Externe Abkonzentrierung
- Beleuchtetes Schauglas
- Dummy-Module für zukünftige Erweiterung des Systems
- Hochdruckoption für die Behandlung von Sekt unter isobaren Bedingungen
- Ersatzteilkpaket

Rückansicht



Rechte Seitenansicht



## Oenoflow XL-Membranen

Die Oenoflow PRO XL-A-Module enthalten die bewährten symmetrischen Hohlfasermembranen von Pall. Mit einer Filterfläche von 21,5 Quadratmetern ist die Filterfläche dieser Hochleistungsmodule mindestens doppelt so groß wie die üblicher Hohlfasermodule anderer Anbieter. Das Modul besteht aus den folgenden Komponenten:

Membran:	PVDF
Verguss:	Epoxidharz
Hülse:	Polypropylen
Gehäuse:	Transparentes Polysulfon
Dichtungen:	EPDM

## Einhaltung von Gesetzen und Richtlinien

Oenoflow PRO XL-A-Systeme sind CE-zertifiziert, um die Einhaltung der relevanten Vorschriften, einschließlich der europäischen Druckrichtlinien, nachzuweisen.

Verschiedene Oenoflow-Module wurden für die Einhaltung spezifischer regulatorischer Standards für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, qualifiziert. Weitere Informationen erhalten Sie bei Pall.

## Arbeitsbedingungen

### Weinfltration

Eingangsdruck: 0,5 bar bis 3,5 bar (7 psi bis 50 psi)

Temperatur: -4 °C bis 25 °C (24 °F bis 77 °F)

Maximale Temperatur für die Reinigung: 65 °C (150 °F)

## Spezifikationen – Standardanlagen

Modell-Nr.	Anzahl der Module	Filterfläche (m <sup>2</sup> )	Durchschnittliche Durchflussleistung <sup>1</sup>	Länge	Breite	Höhe	Leergewicht
Oenoflow XL-5A	5	107,5	50–75 hl/h (1320–1980 gal/h)	3,35 m (10,99 ft)	1,60 m (5,25 ft)	2,45 m (8,04 ft)	1880 kg (4145 lbs)
Oenoflow XL-6A	6	129	60–90 hl/h (1585–2380 gal/h)	3,30 m (10,82 ft)	1,60 m (5,25 ft)	2,45 m (8,04 ft)	1940 kg (4275 lbs)
Oenoflow XL-8A	8	172	80–120 hl/h (2115–3170 gal/h)	3,65 m (11,97 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2480 kg (5465 lbs)
Oenoflow XL-10A	10	215	100–150 hl/h (2640–3960 gal/h)	3,90 m (12,79 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2570 kg (5665 lbs)
Oenoflow XL-12A	12	258	120–180 hl/h (3170–4755 gal/h)	4,15 m (13,61 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2670 kg (5885 lbs)
Oenoflow XL-14A	14	301	140–210 hl/h (3700–5550 gal/h)	4,40 m (14,43 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2750 kg (6060 lbs)
Oenoflow XL-16A	16	344	160–240 hl/h (4225–6340 gal/h)	5,10 m (16,73 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,67 m (8,76 ft)	3150 kg (6945 lbs)
Oenoflow XL-18A	18	387	180–270 hl/h (4755–7130 gal/h)	5,35 m (17,55 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,67 m (8,76 ft)	3250 kg (7165 lbs)

<sup>1</sup> Die Durchflussleistungen der verschiedenen XL Modelle sind Durchschnittswerte des vollständigen Filtrationszyklus und können je nach Eigenschaften und Vorbehandlung des Weins anders ausfallen.



Pall Corporation

### Pall Lebensmittel und Getränke

New York – USA  
+1 516 484 3600 Telefon  
+1 866 905 7255 Gebührenfrei  
foodandbeverage@pall.com

### Besuchen Sie uns im Internet unter [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall besitzt Niederlassungen und Werke in der ganzen Welt. Pall-Vertretungen in Ihrer Region finden Sie unter [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Bitte wenden Sie sich an Pall Corporation, wenn Sie eine Bestätigung benötigen, dass das Produkt Ihren nationalen Gesetzen und/oder behördlichen Anforderungen für den Kontakt mit Trinkwasser und Lebensmitteln entspricht.

Aufgrund der technischen Entwicklungen der hier beschriebenen Produkte, Systeme und/oder Dienstleistungen können die Daten und Verfahren ohne Vorankündigung jederzeit geändert werden. Bitte sprechen Sie Ihre Pall-Vertretung an oder sehen Sie unter [www.pall.com](http://www.pall.com) nach, ob diese Informationen noch aktuell sind.

© Copyright 2020, Pall Corporation. Pall  und Oenoflow sind Warenzeichen der Pall Corporation. © Steht für eine in den USA eingetragene Marke. Better Lives. Better Planet. und Filtration. Separation. Solution.sm sind Dienstleistungsmarken der Pall Corporation.