

Oenoflow™ PRO XL-S

Sistema di microfiltrazione tangenziale

Descrizione

I sistemi Oenoflow PRO XL-S sono progettati specificamente per soddisfare le esigenze e i requisiti delle aziende vinicole di medie dimensioni. La chiarifica viene ottenuta in un unico processo senza la necessità di coadiuvanti di filtrazione, centrifugazione e senza impatti sulle caratteristiche organolettiche del vino. Aumentando i rendimenti, riducendo i volumi di scarto e mantenendo una qualità di filtrazione costante e uniforme, i sistemi completamente automatizzati offrono un'alternativa economica e sostenibile ai tradizionali metodi di chiarifica dei vini.

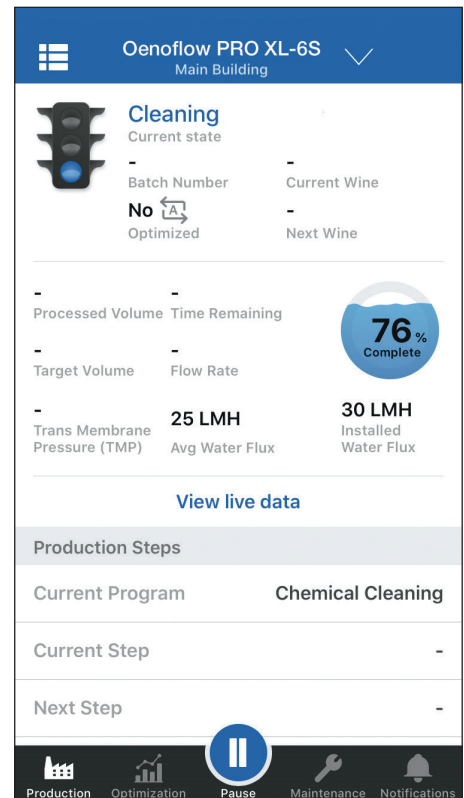
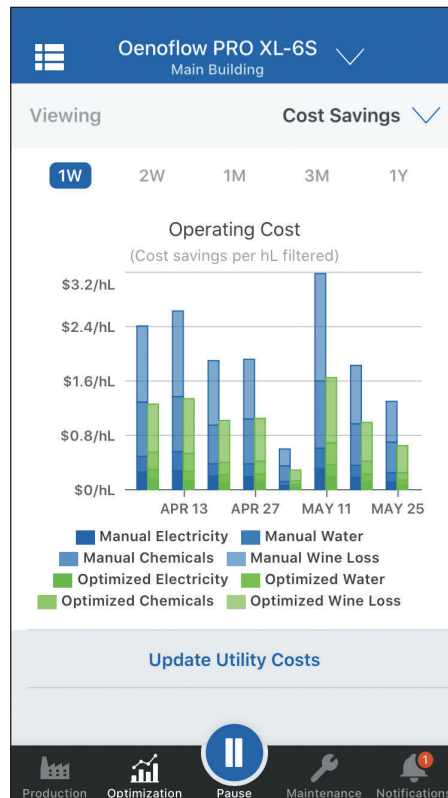
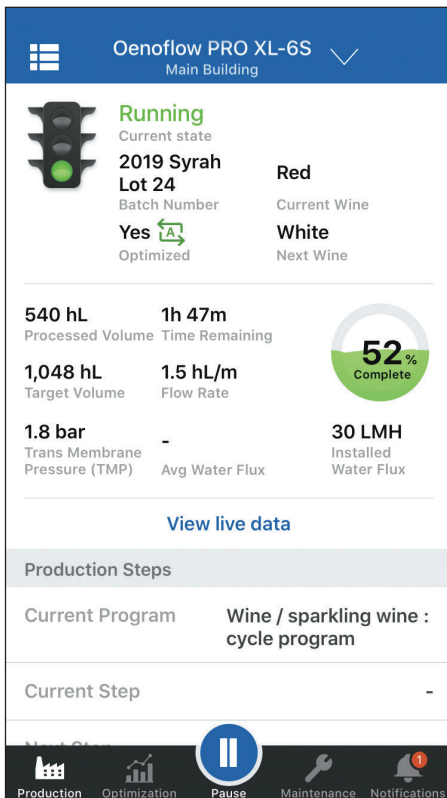
Il sistema utilizza la consolidata tecnologia delle membrane a fibre cave Pall, che offrono una resistenza meccanica unica ed un'eccellente resistenza chimica che garantiscono un'elevata produttività e la possibilità di ripetuti lavaggi aggressivi. L'ampia superficie filtrante dei moduli permette di realizzare sistemi compatti con basso consumo di acqua e prodotti chimici, in linea con i programmi di risparmio e tutela ambientale delle aziende vinicole.

Il sistema Oenoflow PRO XL-S utilizza l'esclusivo algoritmo Optimizer di Pall che analizza i dati di produzione e regola automaticamente i parametri operativi in tempo reale per massimizzare l'efficienza del sistema. Questa funzione può fornire risparmi significativi a livello di costi operativi (OPEX). Il sistema è collegato ai server Pall che consentono all'utente di accedere facilmente ai propri dati tramite l'app Pall Oenoflow PRO o il portale browser Oenoflow PRO di Pall.



Sistema Oenoflow PRO XL-S

Grazie ai cicli impostabili, alla funzione brevettata Low Concentration Volume (LCV) e al dosaggio chimico automatico, il sistema Oenoflow PRO XL-S è la soluzione intelligente per una chiarifica dei vini affidabile ed economica. Inoltre, il programma per piccoli volumi offre la flessibilità richiesta dalla maggior parte delle cantine moderne, nonché dalle aziende di confezionamento e di imbottigliamento mobile.



Risparmi tangibili

I sistemi Oenoflow PRO XL-S hanno caratteristiche uniche che consentono alle aziende vinicole di effettuare la chiarifica con bassi costi operativi e senza influire sulla qualità del vino. Questo comprende:

- Membrane in PVDF ad elevata resistenza meccanica, per una lunga durata di esercizio
- L'algoritmo Optimizer per ridurre al minimo i costi operativi (OPEX)
- Moduli con ampia superficie filtrante e portate elevate per impianti più compatti ed economici
- Possibilità di "back pulse", per una maggiore produttività del sistema
- Corpo del modulo trasparente per consentire il controllo della qualità del filtrato e visualizzare eventuali problemi
- Cicli di lavoro interamente automatizzati, senza necessità di supervisione, e con costi di manodopera e tempi morti ridotti
- Serbatoi del filtrato e del concentrato integrati per consentire il funzionamento indipendentemente dalle condizioni della cantina
- Funzione brevettata Low Concentration Volume (LCV) per minimizzare le perdite di vino
- Programma per piccoli volumi con isolamento di 1 modulo per il trattamento ottimale di lotti fino a 1000 l
- Controlavaggio con sola acqua ("Solo" back flush) per una rimozione dei solidi altamente efficace
- Dosaggio chimico automatizzato per lavaggi semplici e sicuri

Componenti del sistema Oenoflow PRO XL-S

I sistemi Oenoflow PRO XL-S sono sistemi modulari completamente automatizzati disponibili con 3 fino a 6 moduli di filtrazione tangenziale. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inossidabile 304. I collettori e le tubazioni, le membrane, le pompe e gli strumenti sono installati su un telaio mobile dotato di:

- Prefiltro in rete di acciaio inox per trattenere le particelle più grossolane
- Serbatoio di concentrazione e lavaggi integrato
- Pompa di alimentazione
- Pompa di ricircolo
- Serbatoio del filtrato
- Pompa per vino filtrato e controlavaggio

- Flussimetro magnetico con controllo lotto
- Sistema CIP (Clean-In-Place) con filtro acqua a 30 pollici da 1 micron e controllo della temperatura
- Dosaggio chimico automatico con 3 ingressi di alimentazione
- PLC con display touch-screen
- Protezioni per alta pressione, alta temperatura e funzionamento a secco
- Presa di alimentazione per pompa di alimentazione esterna

Membrane Oenoflow XL

I moduli Oenoflow PRO XL-S utilizzano l'esclusiva tecnologia Pall con membrane a fibre cave simmetriche. I moduli ad ampio diametro ed elevata portata, con 21,5 metri quadrati di area filtrante, hanno almeno due volte la superficie dei tipici moduli a fibre cave in commercio. I componenti del modulo includono:

Membrana:	PVDF
Isolante:	Resina epossidica
Manicotto:	Polipropilene
Corpo:	Polisulfone trasparente
Guarnizioni:	Copolimero etilen-propilene

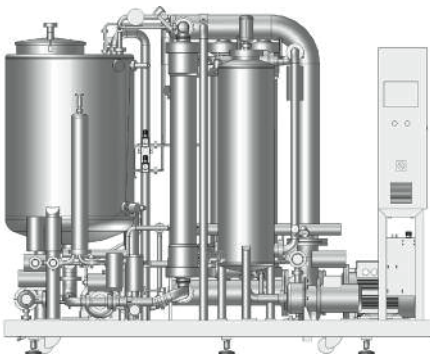
Opzioni standard Oenoflow PRO XL-S

Sono disponibili i seguenti componenti opzionali:

- Funzione Low Concentration Volume (LCV) con programma per piccoli volumi
- Sistema di scarico e inertizzazione con azoto
- Kit spray-ball per T1
- Ricircolo esterno
- Doppio strainer manuale sull'alimentazione
- Pompa di alimentazione esterna¹
- Adattatore per servizio a distanza (tele-service)
- Falsi moduli in acciaio inox per un'espansione futura della superficie filtrante
- Opzione alta pressione (High Pressure, HP) per il trattamento di vino frizzante in condizioni isobariche
- Misuratore di conducibilità

¹Questa opzione è fornita come apparecchiatura esterna installata su un proprio telaio mobile.

Vista frontale



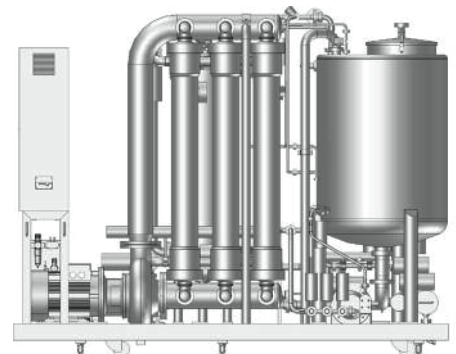
Vista lato sinistro



Vista lato destro



Vista posteriore



Conformità

I sistemi Oenoflow PRO XL-S sono certificati CE e conformi alle normative applicabili, comprese le Direttive europee sulla pressione.

I diversi moduli Oenoflow sono conformi alle specifiche normative per i prodotti a contatto con alimenti. Per maggiori dettagli, contattare Pall.

Condizioni di esercizio

Filtrazione del vino

Pressione di ingresso: da 0,5 bar a 3,5 bar (da 7 psi a 50 psi)

Temperatura: da -4 °C a 25 °C (da 24 °F a 77 °F)

Temperatura massima per lavaggi: 65 °C (150 °F)

Specifiche skid di filtrazione standard

Modello	N. di moduli	Area filtro (m ²)	Portata media ²	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Peso (a vuoto)
Oenoflow XL-3S	3	64,5	30 - 45 hl/ora (790 - 1190 gph)	2,60 m (8,53 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1420 kg (3130 lb)
Oenoflow XL-4S	4	86	40 - 60 hl/ora (1050 - 1580 gph)	2,70 m (8,86 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1550 kg (3417 lb)
Oenoflow XL-5S	5	107,5	50 - 75 hl/ora (1320 - 1980 gph)	3,00 m (9,84 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1590 kg (3505 lb)
Oenoflow XL-6S	6	129	60 - 90 hl/ora (1580 - 2380 gph)	3,00 m (9,84 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1690 kg (3725 lb)

² Le portate per i vari modelli Oenoflow XL si riferiscono alla media per il ciclo di filtrazione completo e dipendono dalle caratteristiche e dal pretrattamento del vino.



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York – USA
Telefono +1 516 484 3600
Numero verde (USA) +1 866 905 7255

foodandbeverage@pall.com




Visitate il nostro sito web all'indirizzo www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation possiede sedi e stabilimenti in tutto il mondo. Per conoscere i rappresentanti Pall nella vostra area, consultate la pagina www.pall.com/contact

Per verificare la conformità del prodotto alla legislazione nazionale e/o alle normative regionali relativamente alle applicazioni che prevedono il contatto con acqua e alimenti, contattare Pall Corporation.

A causa degli sviluppi tecnologici correlati ai prodotti, ai sistemi e/o ai servizi descritti nella presente scheda tecnica, i dati e le procedure indicati possono essere modificati senza preavviso. Per verificare che queste informazioni siano ancora valide, consultate il vostro rappresentante Pall oppure il sito web www.pall.com.

© Copyright 2020, Pall Corporation. Pall  e Oenoflow sono marchi di fabbrica di Pall Corporation. © indica un marchio registrato negli Stati Uniti. Better Lives. Better Planet. e **Filtration. Separation. Solution.SM** sono marchi di servizio di Pall Corporation.