PALL Food and Beverage

Nuevo: Pall® OenoFlow™ 6XL Sistema de filtrado tangencial para la clarificación del vino

Un método global

El sistema de filtración **OenoFlow** ofrece un nuevo método para el filtrado en el tratamiento del vino en bruto entre la fermentación y el embotellado. Pall es un proveedor completo en el marco del filtrado y uno de nuestros principales objetivos es la reducción de los costes.

La nueva generación de sistemas **OenoFlow** XL está equipada de unos módulos con grandes superficies de filtrado, lo que permite obtener una saturación reducida en el suelo y muy poco volumen muerto.

Sistema de filtrado OenoFlow 6XL

OenoFlow XL tipo A

Características del sistema **OenoFlow** 6XL

- 6 módulos de gran superficie de filtrado tangencial (más unidades grandes disponibles a petición)
- Producción media de vino filtrado: de 75 a 110 hectolitros/hora
- Funcionamiento completamente automatizado
- Depósito integrado de vino filtrado y bomba de transferencia hacia la cuba del cliente
- Control dinámico de sólidos (CDS) para los ciclos largos de filtrado y una producción continua
- Automatismo integrado con una interfaz mediante pantalla táctil en color
- Ciclos de producción programables a voluntad, incluyendo: producción de vino filtrado, concentración, recuperación y vaciado, limpieza y puesta en carretera
- Etapas de limpiezas programables por el operador
- Controlo por lotes con registro del volumen
- Prueba integrada automática de las membranas de filtrado

Además, nuestros servicios de asistencia técnica están a su disposición para desarrollar el nuevo procedimiento de filtrado y validar sus prestaciones.

El sistema se entrega llave en mano para minimizar los tiempos de instalación y de recepción.

Filtrado tangencial

El vino circula en paralelo a la superficie de la membrana. Sólo una parte pasa a través del elemento filtrante. Le resto del vino, en barriendo la superficie flujo arriba, limita el taponamiento de dicho elemento filtrante. Los contaminantes concentrados y reciclados forman la retención.

Esta tecnología permite tratar los vinos muy cargados y, de esta forma, elimina las etapas de centrifugación o de filtrado de tierra.

La tecnología de esta fibra hueca asegura unos caudales elevados, una gran resistencia mecánica y una duración extraordinaria.

Ventajas:

- minimiza el coste global del filtrado
- preserva la calidad del vino
- elimina la necesidad de utilizar un filtrado de tierra
- reduce los costes de eliminación de deshechos
- independiza la calidad del filtrado de los operadores
- minimiza la pérdida de vino.

Pall Corporation

Pall Agroalimentaire

Saint-Germain-en-Laye - **Francia**
+33 1 30 61 38 00 Teléfono
+33 1 30 61 22 61 Fax
pallfr.pg.cde@pall.com

Nueva York - **EE.UU.**
866 905 7255 Llamada gratuita
+1 516 484 3600 Teléfono
+1 516 625 3610 Fax
foodandbeverage@pall.com

Consulte nuestra página Web www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation posee oficinas y fábricas en todo el mundo y, sobre todo, en los siguientes países: Sudáfrica, Alemania, Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Corea, Emiratos Árabes, España, Estados Unidos, Francia, India, Indonesia, Irlanda, Italia, Japón, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelanda, Países bajos, Polonia, Puerto Rico, Reino Unido, Rusia, Singapur, Suecia, Suiza, Taiwán, Tailandia y Venezuela. Sus distribuidores están presentes en los principales países industrializados.

Gracias a la evolución de la tecnología, estos datos o procedimientos pueden sufrir modificaciones. Por ello, aconsejamos a los usuarios que comprueben, con carácter anual, que siguen vigentes. Las referencias citadas más arriba están protegidas por los derechos de autor de Pall Europe Limited.

PALL, Pall y OenoFlow son nombres de marcas registradas de Pall Corporation.
Filtration. Separation. Solution. es une marca de servicio de Pall Corporation.
® indica una marca registrada en los estados Unidos.
©2006, Pall Corporation.

Filtration. Separation. Solution.SM

Noviembre de 2006. Impreso en Inglaterra. FBOENO6XLES