

Descripción

Los sistemas Oenoflow XL-E han sido diseñados específicamente para satisfacer las necesidades y requisitos de bodegas de pequeño y mediano tamaño. El sistema, completamente automatizado, permite realizar la clarificación posterior a la fermentación del vino en un solo paso sencillo y económico. La clarificación se consigue sin necesidad de coadyuvantes o centrifugación y, por tanto, sin efectos sobre las características organolépticas del vino.

El sistema utiliza membranas Pall de fibra hueca, de gran superficie y de eficacia probada, que proporcionan una exclusiva robustez mecánica y una excelente resistencia química, permitiendo alcanzar altos niveles de productividad y mantener la exposición repetida a los regímenes de limpieza más agresivos. Cuando a ello se une un sencillo software de programación de ciclos y un tamaño compacto, la serie XL-E es la solución más sencilla disponible para la clarificación del vino.

Ventajas económicas

Gracias a la amplia experiencia de Pall en cuanto a filtración tangencial y su dedicación a simplificar el diseño de los controles de proceso, el sistema XL-E incorpora características únicas que permiten a las bodegas llevar a cabo la clarificación del vino con un bajo coste operativo y manteniendo siempre su calidad. Entre dichas ventajas se encuentran las siguientes:

- Membranas de PVDF de alta robustez mecánica, que permiten alcanzar una vida útil más prolongada
- Módulos de gran superficie y alto flujo, para reducir el tamaño de los sistemas y hacerlos más económicos
- Función de pulso inverso, que permite aumentar la productividad del sistema
- Programación de ciclos completamente automatizada, para facilitar el funcionamiento sin presencia de operarios y reducir los tiempos de mano de obra y paradas
- Carcasa de módulo transparente, para confirmar la calidad de la filtración y aumentar las posibilidades de resolución de problemas
- Tanque de concentración propio, sin requisitos de instalación, para reducir el movimiento del vino
- Gran flexibilidad, puede funcionar con purga externa opcional

Membranas Oenoflow XL-E

Los módulos del Oenoflow XL-E incorporan las membranas de fibra hueca simétricas de Pall, de eficacia probada. Los módulos de gran diámetro y alto flujo disponen de un área de filtrado de 21,5 metros cuadrados, lo que supone, al menos, el doble del área de filtrado de los módulos de fibra hueca que ofrecen otros fabricantes. Los componentes del módulo son:

Oenoflow™ XL-E sistema de microfiltración tangencial

La opción sencilla para productores de vino



Membrana: PVDF

Empaquetado: resina epoxi

Extremos: polipropileno

Carcasa: polisulfona transparente

Juntas: copolímero de etileno-propileno

Componentes del sistema Oenoflow XL-E

Los sistemas Oenoflow XL-E son sistemas modulares completamente automatizados, disponibles con uno o dos módulos tangenciales. Los colectores de acero inoxidable 304, bombas e instrumentos se montan sobre un bastidor móvil que incluye lo siguiente:

- Cesta de acero inoxidable como prefiltro para partículas de gran tamaño
- Tanque interno de concentración/limpieza
- Bomba de alimentación
- Bomba de circulación
- Depósito de filtrado
- Bomba para envío de producto filtrado y retrolavado
- Caudalímetro magnético con control de lotes
- Filtro de agua de 1 micra con control de temperatura
- Dosificación química automática
- Pantalla táctil PLC
- Protección contra presión, temperatura y funcionamiento en seco

Opciones de equipamiento de Oenoflow XL-E

Las siguientes componentes están disponibles de forma opcional:

- Bomba de transferencia externa
- Purga y protección con nitrógeno

Conformidad

Los sistemas Oenoflow XL-E se fabrican de acuerdo con las Directivas Europeas de Presión y todos ellos ostentan la marca CE.

Varios de los módulos Oenoflow han sido homologados según normas administrativas específicas para productos destinados al contacto con alimentos. Consulte el sitio web de Pall en la dirección <http://www.pall.com/foodandbev> si desea consultar la Declaración de conformidad correspondiente a alguna legislación nacional específica y/o algún requisito administrativo regional de contacto con alimentos.

Condiciones de funcionamiento

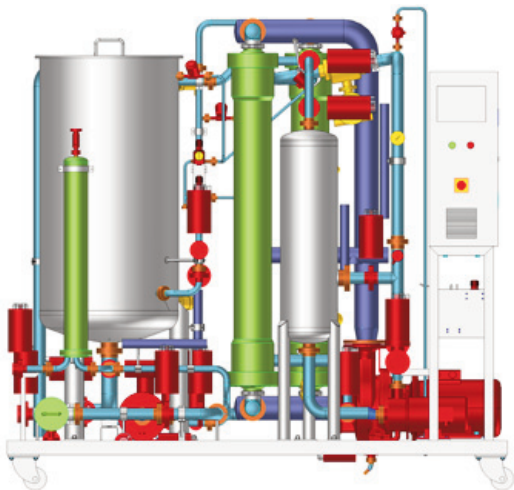
Filtración de vino

Presión de entrada: 0,5 a 3,5 bar (7 a 50 psi)

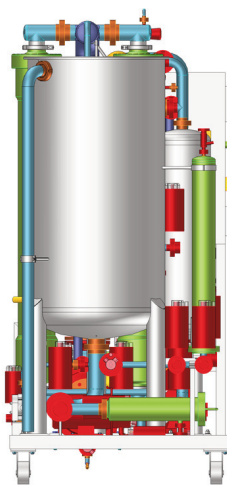
Temperatura: 0°C a 25°C (32°F a 77°F)

Temperatura máxima de limpieza: 65°C (150°F)

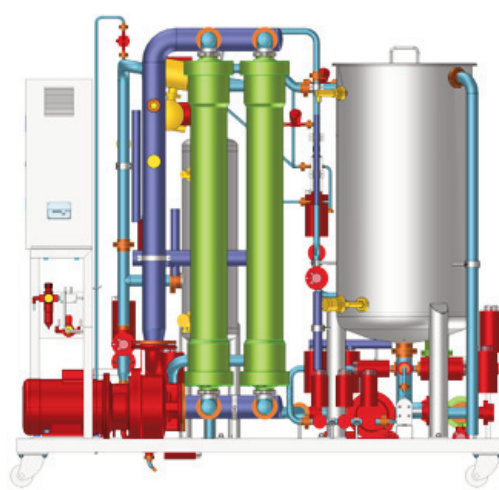
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Posterior



Especificaciones de la plataforma de filtración estándar

Modelo	N° de módulos	Caudal medio	Longitud	Anchura	Altura	Peso (vacío)
Oenoflow XL1-E	1	10 - 15 hl/h (265 - 400 gal/h)	2,25 m (7.38 ft)	0,97 m (3.18 ft)	2,15 m (7.02 ft)	490 kg (1080 lbs)
Oenoflow XL2-E	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gal/h)	2,25 m (7.38 ft)	0,97 m (3.18 ft)	2,15 m (7.02 ft)	550 kg (1212 lbs)



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, NY 11050
+1 516 484 3600 teléfono
+1 866 905 7255 llamada gratuita
(sólo EE. UU.)

Madrid - Spain
+34 91 6579812 teléfono
+34 91 6579837 fax

Visítenos en la Web en www.pall.com

Pall Corporation dispone de sucursales e instalaciones repartidas por todo el mundo. Si desea obtener más información acerca de los representantes de su zona, acceda a la dirección web www.pall.com/contact.asp

Póngase en contacto con Pall Corporation para más información acerca de la aplicabilidad de los productos según la legislación nacional y / o los requisitos administrativos regionales para el uso en contacto con agua y alimentos.

Debido a los desarrollos tecnológicos relacionados con los productos, sistemas y / o servicios descritos en este documento, los datos y procedimientos se encuentran sujetos a cambios sin aviso previo. Por favor, consulte con su representante de Pall o visite www.pall.com para verificar si esta información continúa siendo válida.

© Copyright 2021, Pall Corporation. Pall, , y Oenoflow son marcas comerciales de Pall Corporation.

® Indica que se trata de una marca comercial registrada en los EE.UU.

Filtration. Separation. Solution.SM son marcas de servicio de Pall Corporation.