

# Sistema de microfiltração Crossflow Oenoflow™ PRO XL-A

## Descrição

Os sistemas Oenoflow PRO XL-A são especificamente concebidos para satisfazer as necessidades e requisitos de grandes adegas e produtores. A clarificação é obtida num passo de processo único, sem a necessidade de auxiliares de filtração, centrifugação ou impacto significativo nas características organolépticas do vinho. Ao aumentar os rendimentos, reduzir os volumes de resíduos e ao manter uma qualidade de filtrado mais consistente, os sistemas totalmente automatizados proporcionam uma alternativa sustentável económica aos métodos tradicionais de clarificação de vinho.

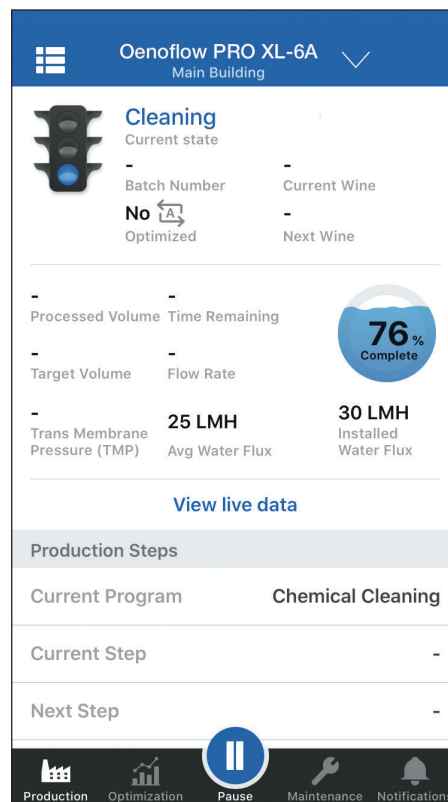
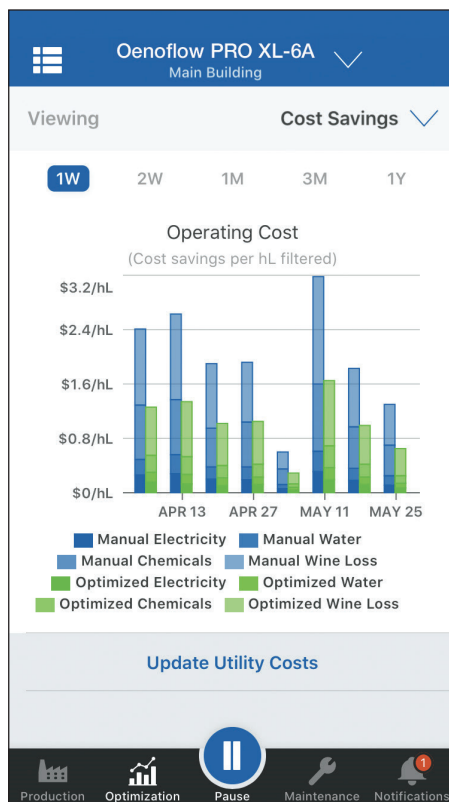
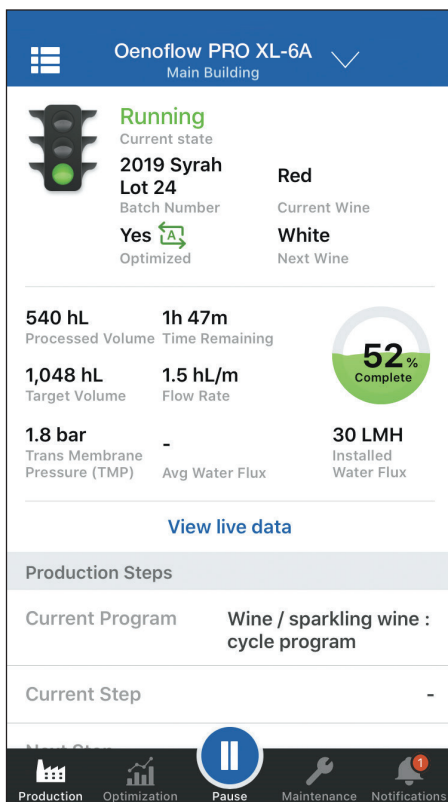
O sistema utiliza as comprovadas membranas de fibra oca da Pall com resistência mecânica única e excelente resistência química, que permite uma produtividade elevada e exposição repetida a regimes de limpeza agressivos. A elevada área de filtração dos módulos permite o fabrico de sistemas compactos com baixo consumo de água e químicos, de acordo com os programas de conservação de adega.

O sistema Oenoflow PRO XL-A utiliza o algoritmo proprietário da Pall, Optimizer, que analisa os dados de produção e ajusta automaticamente os parâmetros operacionais em tempo real para maximizar a eficiência do sistema. Esta função pode proporcionar poupanças significativas nas despesas operacionais (OPEX). O sistema está ligado a servidores Pall que permitem ao utilizador aceder facilmente aos seus dados através da aplicação Oenoflow PRO ou portal do browser da Pall.



Sistema Oenoflow PRO XL-A

Com ciclos de operação personalizáveis, gravação dos comportamentos do processo e uma vasta gama de opções, o sistema Oenoflow PRO XL-A oferece uma solução avançada com a flexibilidade necessária na maioria das adegas modernas, operações de esmagamento e engarrafamento.



## Benefícios na poupança de custos

Os sistemas Oenoflow PRO XL-A incorporam recursos exclusivos que permitem que as adegas realizem clarificações com baixos custos operacionais, mantendo a qualidade do vinho. Estes recursos incluem:

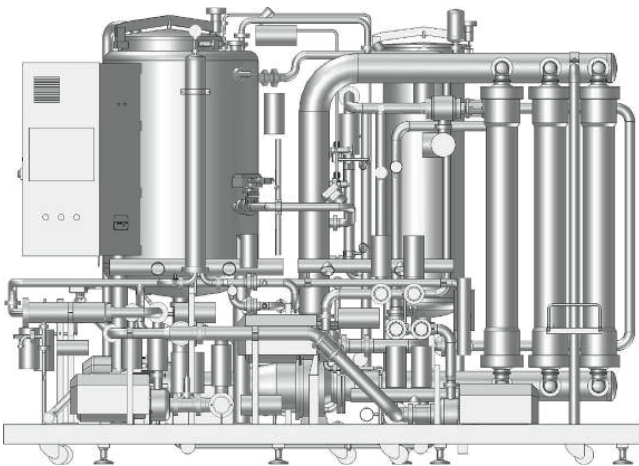
- Membranas em PVDF com grande resistência mecânica para maior vida útil em serviço
- Algoritmo Optimizer para minimizar o OPEX
- Módulos de área e fluxo elevado para sistemas mais compactos e mais económicos
- Capacidade de back pulse para uma maior produtividade do sistema
- Estruturas transparentes do módulo para confirmar a qualidade do filtrado e melhorar as capacidades de resolução de problemas
- Ciclos de trabalho personalizados e totalmente automatizados para operação sem supervisão e redução do trabalho e do período de inatividade
- Tanque de concentração com bomba de transferência de vinho para operação independente das condições da adega
- Opção de volume de baixa concentração (LCV) para um elevado rendimento de vinho
- Dosagem química automatizada para uma limpeza segura e simples
- Bombas com variador de frequência para fluxo automático ou operação controlada por pressão
- Registo de comportamento do processo para monitorização e otimização do desempenho da filtração e resolução de problemas

## Componentes padrão do Oenoflow PRO XL-A

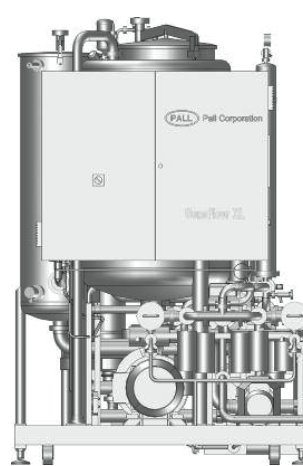
Os sistemas Oenoflow PRO XL-A são sistemas modulares totalmente automatizados disponíveis com 5 a 18 módulos de filtração crossflow. Todas as peças metálicas são aço inoxidável 304. O coletor, as membranas, as bombas e os instrumentos são montados numa estrutura móvel que inclui o seguinte:

- Bomba de transferência com cobertura em aço inoxidável para abastecimento de vinho
- Filtro de pré-filtração em aço inoxidável para partículas grandes
- Tanque de concentração/limpez com esfera de pulverização
- Bomba de alimentação com cobertura em aço inoxidável
- Bomba de circulação
- Reservatório de filtrado
- Bomba de filtração/descarga com tampa em aço inoxidável
- Medidor de fluxo magnético com controlo de lote
- Sistema CIP com filtro de água de 1 micron, 40 polegadas e controlo de temperatura
- Dosagem química automática com 3 entradas de abastecimento
- Ecrã tátil colorido com diagrama de fluxo de processo e registo de comportamento
- Modem para um tele-service rápido e fácil
- Medidor de condutividade

Vista frontal



Vista lateral esquerda

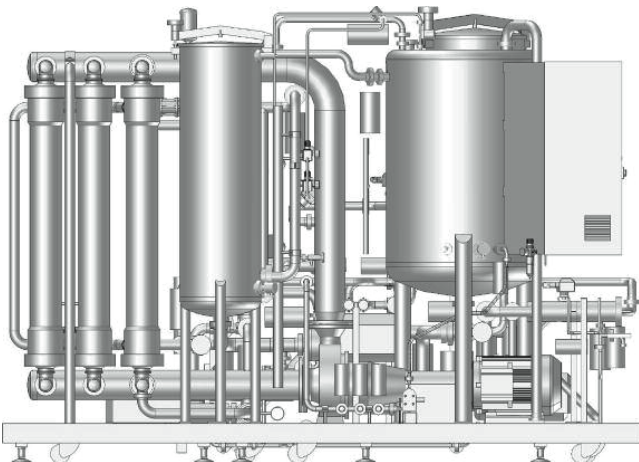


## Opções padrão do Oenoflow PRO XL-A

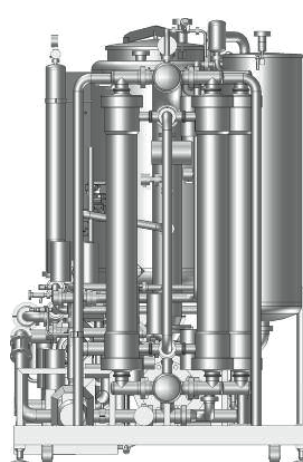
As seguintes opções estão disponíveis para abastecimento adicional:

- Volume de baixa concentração (LCV)
- Sistema de distribuição de depósitos (TDS) para
- 3 entradas e 3 saídas
- Kit de adição de azoto
- Sistema duplo de pré-filtros automático
- Kit filtração de água extra (3 cartuchos)
- Medidor de turvação analógico
- Válvula de amostragem sanitária
- 4.ª entrada de abastecimento químico
- Purga externa
- Visor iluminado
- Dummy modules para uma futura capacidade de expansão
- Opção de Alta Pressão (AP) para o tratamento do vinho espumante sob condições isobáricas
- Pacote de peças sobressalentes

Vista traseira



Vista lateral direita



## Membranas Oenoflow XL

Os módulos Oenoflow PRO XL-A incorporam as comprovadas membranas de fibra oca da Pall. Os módulos de elevado caudal e diâmetro, com 21,5 m<sup>2</sup> de área de filtração, têm pelos menos, o dobro da área em relação aos módulos da concorrência. Os componentes do módulo incluem:

Membrana:	PVDF
Acondicionamento:	Resina epóxi
Manga:	Polipropileno
Housing:	Polisulfonas transparentes
Vedantes:	Copolímero de etileno-propileno

## Conformidade

Os sistemas Oenoflow PRO XL-A apresentam a marcação CE para demonstrar a conformidade com os regulamentos relevantes, incluindo as Diretivas Europeias de Pressão.

Os vários módulos Oenoflow foram qualificados para conformidade com padrões regulamentares específicos para produtos que entram em contacto com alimentos. Contacte a Pall para obter detalhes.

## Condições de operação

### Filtração de vinho

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

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

Temperatura máxima para limpeza: 65 °C (150 °F)

## Especificações da plataforma de filtração padrão

Modelo	N.º de módulos	Área de filtro (m <sup>2</sup> )	Média de taxa de fluxo <sup>1</sup>	Comprimento	Largura	Altura	Peso (vazio)
Oenoflow XL-5A	5	107,5	50 - 75 hl/h (1320 - 1980 gal/h)	3,35 m (10,99 pés)	1,60 m (5,25 pés)	2,45 m (8,04 pés)	1880 kg (4145 lbs)
Oenoflow XL-6A	6	129	60 - 90 hl/h (1585 - 2380 gal/h)	3,30 m (10,82 pés)	1,60 m (5,25 pés)	2,45 m (8,04 pés)	1940 kg (4275 lbs)
Oenoflow XL-8A	8	172	80 - 120 hl/h (2115 - 3170 gal/h)	3,65 m (11,97 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,45 m (8,04 pés)	2480 kg (5465 lbs)
Oenoflow XL-10A	10	215	100 - 150 hl/h (2640 - 3960 gal/h)	3,90 m (12,79 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,45 m (8,04 pés)	2570 kg (5665 lbs)
Oenoflow XL-12A	12	258	120 - 180 hl/h (3170 - 4755 gal/h)	4,15 m (13,61 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,45 m (8,04 pés)	2670 kg (5885 lbs)
Oenoflow XL-14A	14	301	140 - 210 hl/h (3700 - 5550 gal/h)	4,40 m (14,43 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,45 m (8,04 pés)	2750 kg (6060 lbs)
Oenoflow XL-16A	16	344	160 - 240 hl/h (4225 - 6340 gal/h)	5,10 m (16,73 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,67 m (8,76 pés)	3150 kg (6945 lbs)
Oenoflow XL-18A	18	387	180 - 270 hl/h (4755 - 7130 gal/h)	5,35 m (17,55 pés)	1,85 m (6,07 pés)	2,67 m (8,76 pés)	3250 kg (7165 lbs)

<sup>1</sup> Os valores de caudal para os vários modelos Oenoflow XL são médias para todo o ciclo de filtração e dependem das características e pré-tratamento do vinho.



Pall Corporation

### Pall Food & Beverage

Nova Iorque - EUA  
+1 516 484 3600 telefone  
+1 866 905 7255 gratuito  
foodandbeverage@pall.com




### Visite o nosso site em [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

A Pall Corporation tem escritórios e fábricas em todo o mundo. Para todos os representantes na sua área, vá a [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Contacte a Pall Corporation para verificar que o produto está em conformidade com a sua legislação nacional e/ou os requisitos regulamentares regionais sobre a utilização em contacto direto com água e alimentos.

Devido aos avanços tecnológicos relacionados a produtos, sistemas e/ou serviços aqui descritos, as informações e os procedimentos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. Consulte um representante da Pall ou visite o nosso site [www.pall.com](http://www.pall.com) para verificar a validade destas informações.

© Copyright 2020, Pall Corporation. Pall , e Oenoflow são marcas comerciais da Pall Corporation. © indica uma marca registada nos EUA. Better Lives. Better Planet. e Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup> são marcas de serviço da Pall Corporation.