

Oenoflow™ PRO XL-S Querstrom-Mikrofiltrationssystem

Beschreibung

Die Oenoflow PRO XL-S-Systeme sind speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen mittelgroßer Weingüter 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.

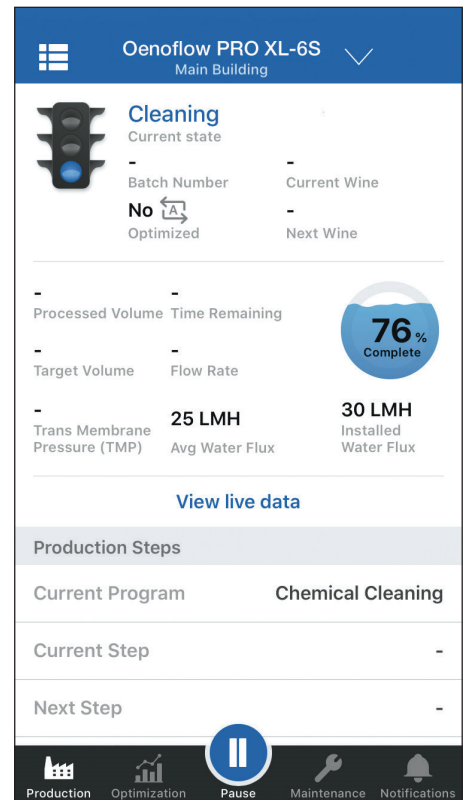
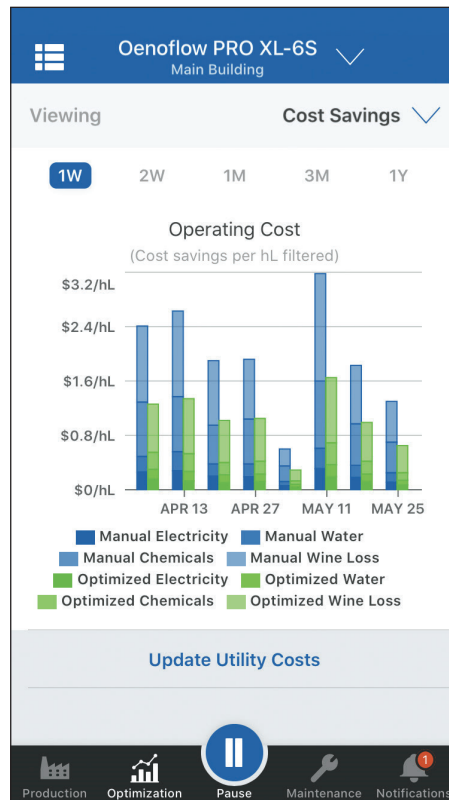
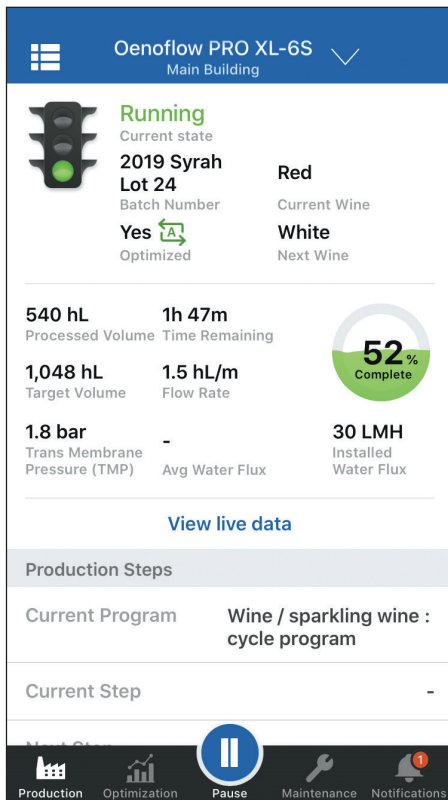
Das System setzt die bewährten Hohlfasermembranen von Pall ein, die eine einzigartige mechanische Festigkeit und hervorragende chemische Beständigkeit aufweisen, wodurch eine hohe Produktivität und eine mehrmalige Exposition gegenüber aggressiven Reinigungszyklen möglich ist. Großflächenmodule ermöglichen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

Das Oenoflow PRO XL-S-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.



Oenoflow PRO XL-S System

Die einstellbaren Arbeitszyklen, die firmeneigene Option für die Restkonzentrierung (Low Concentration Volume, LCV) sowie die automatische Chemikaliendosierung machen das Oenoflow PRO XL-S System zu einer cleveren Lösung für die sichere und wirtschaftliche Weinklärung. Darüber hinaus bietet das Programm für kleine Chargen die Flexibilität, die die meisten modernen Weinkellereien, Verpackungsbetriebe und mobilen Abfüller benötigen.



Vorteile durch Kosteneinsparung

Die Oenoflow PRO XL-S-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 (Betriebskosten)
- 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 Arbeitszyklen
- Integrierte Konzentrat-/Filtratbehälter zum Betrieb der Anlage unabhängig von den Bedingungen der Weinkellerei
- Firmeneigene Option zur Restkonzentrierung (LCV, Low Concentration Volume) für einen höheren Weinertrag
- Programm für kleine Chargen, das 1 Modul für die effiziente Aufarbeitung von Chargen bis zu 1000 L reserviert
- Hocheffiziente Abscheidung von Schwebstoffen durch Wasser-Rückspülung
- Sichere und einfache Reinigung dank automatischer Chemikaliendosierung

Oenoflow PRO XL-S Systemkomponenten

Die Oenoflow PRO XL-S-Systeme sind vollautomatische, modulare Systeme, die mit 3 bis zu 6 Crossflow-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:

- Edelstahlvorsieb für grobe Partikel
- Integrierter Konzentrations-/Reinigungsbehälter
- Zuführpumpe
- Umwälzpumpe
- Filtratbehälter
- Rückspülpumpe

- Magnetischer Durchflussmesser mit Chargensteuerung
- Cleaning-in-Place-System (CIP) 1 µm, 30 Zoll Wasserfilter und Temperaturkontrolle
- Automatische Chemikaliendosierung mit 3 Zuleitungen
- Berührungsbildschirm
- Druck-, Temperatur- und Trockenlaufschutz
- Steckdose für eine externe Transferpumpe

Oenoflow XL-Membranen

Die Oenoflow PRO XL-S 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
Vergussmasse:	Epoxidharz
Schutzhülle:	Polypropylen
Gehäuse:	Transparentes Polysulfon
Dichtungen:	EPDM

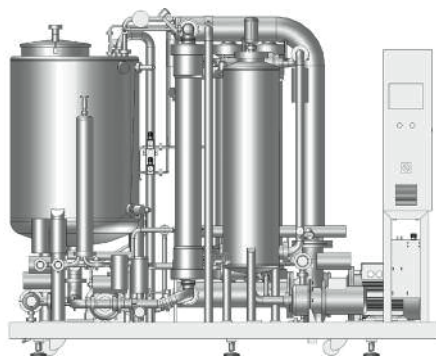
Oenoflow PRO XL-S Standard-Optionen

Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Restkonzentrierung (LCV Low Concentration Volume) mit dem Programm für kleine Chargen
- Stickstoffspülung und -überlagerung
- Sprühkopf-Set für T1
- Externe Abkonzentrierung
- Manuelle Tandem-Vorfilter
- Externe Transferpumpe ¹
- Adapter für Teleservice
- Dummy-Module aus Edelstahl für zukünftige Erweiterung des Systems
- Hochdruckoption (HP Version) für die Behandlung von Sekt unter isobaren Bedingungen
- Leitfähigkeitsmesser

¹ Dieses Zubehör wird als externe Ausrüstungsoption geliefert, die auf einem eigenen mobilen Rahmen montiert ist.

Vorderansicht



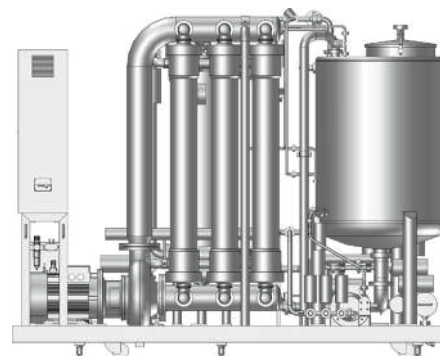
Linke Seitenansicht



Rechte Seitenansicht



Rückansicht



Einhaltung von Gesetzen und Richtlinien

Die Oenoflow PRO XL-S-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.

Spezifikationen – Standardanlagen

Modell-Nr.	Anzahl der Module	Filterfläche (m ²)	Durchschnittliche Durchflussleistung ²	Länge	Breite	Höhe	Leergewicht
Oenoflow XL-3S	3	64,5	30–45 hl/h (790–1190 gph)	2,60 m (8,53 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1420 kg (3130 lbs)
Oenoflow XL-4S	4	86	40–60 hl/h (1050–1580 gph)	2,70 m (8,86 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1550 kg (3417 lbs)
Oenoflow XL-5S	5	107,5	50–75 hl/h (1320–1980 gph)	3,00 m (9,84 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1590 kg (3505 lbs)
Oenoflow XL-6S	6	129	60–90 hl/h (1580–2380 gph)	3,00 m (9,84 ft)	1,20 m (3,94 ft)	2,15 m (7,05 ft)	1690 kg (3725 lbs)

² Die Durchflussleistungen der verschiedenen XL Modelle sind Durchschnittswerte des vollständigen Filtrationszyklus und können je nach Eigenschaften und Vorbehandlung des Weins anders ausfallen.

Arbeitsbedingungen

Weinfltration

Eingangsdruk: 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)



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

Pall besitzt Niederlassungen und Werke in der ganzen Welt. Pall-Vertretungen in Ihrer Region finden Sie unter 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 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, SolutionSM sind Dienstleistungsmarken der Pall Corporation.