

Oenoflow™ PRO XL-S

Sistema de microfiltração Crossflow

Descrição

Os sistemas Oenoflow PRO XL-S são especificamente concebidos para satisfazer as necessidades e requisitos das adegas de tamanho médio. A clarificação é obtida num processo de passo 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.

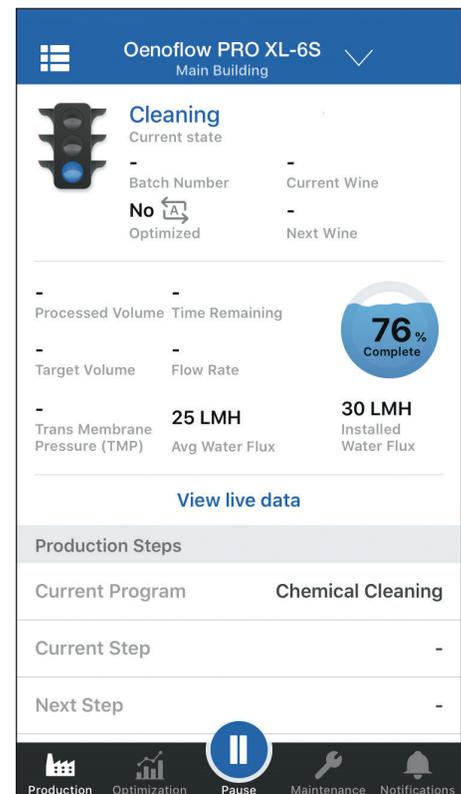
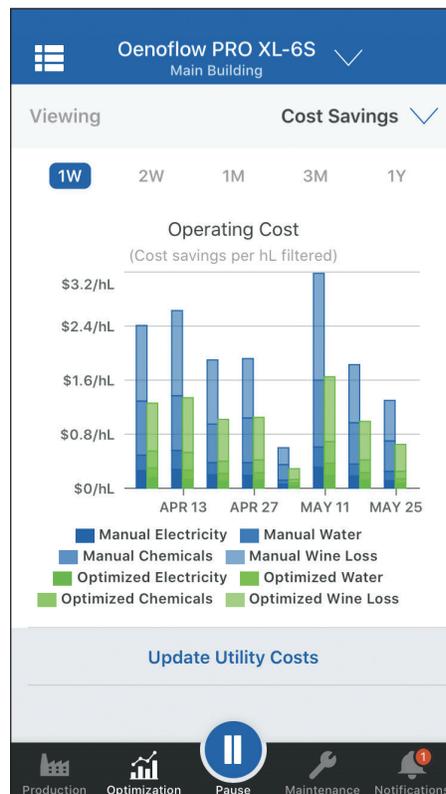
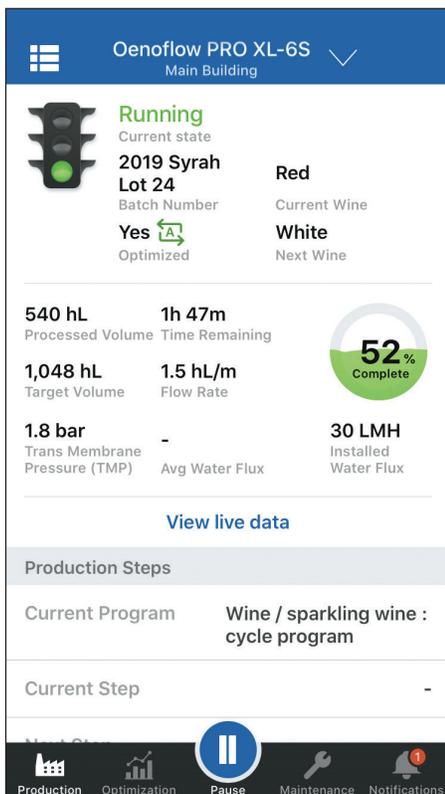
Os sistemas utilizam as comprovadas membranas de fibra oca da Pall com resistência mecânica única e excelente resistência química, que permitem uma elevada produtividade e exposição repetida a regimes de limpeza agressivos. Os módulos de elevada área de filtração permitem o fabrico de sistemas compactos com baixo consumo de água e químicos, de acordo com os programas de conservação de adegas.

O sistema Oenoflow PRO XL-S 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-S

Com ciclos de operação ajustáveis, a opção de Volume de Baixa Concentração (LCV) da Pall, e a dosagem química automática, o sistema Oenoflow PRO XL-S é a solução inteligente para uma clarificação económica e fiável do vinho. Além disso, o programa de pequenos lotes proporciona a flexibilidade necessária pela maioria das adegas, embaladoras e engarrafadoras móveis mais modernas.



Benefícios na poupança de custos

Os sistemas Oenoflow PRO XL-S incorporam recursos exclusivos que permitem que as adegas realizem esclarecimentos 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 elevada área e de 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 totalmente automatizados para operação sem supervisão e redução do trabalho e período de inatividade
- Tanques de concentração e de filtrado a bordo para operação independente das condições da adega
- Opção exclusiva de LCV para um elevado rendimento de vinho
- Programa para lotes pequenos isolando 1 módulo para processamento eficiente de lotes até 1000 L
- Retrolavagens “solo” de água para remoção de sólidos altamente eficaz
- Dosagem química automatizada para uma limpeza segura e simples

Componentes do sistema Oenoflow PRO XL-S

Os sistemas Oenoflow PRO XL-S são sistemas modulares totalmente automatizados disponíveis com 3 a 6 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:

- Filtro de pré-filtração em aço inoxidável para partículas grandes
- Depósito de concentração/limpeza a bordo
- Bomba de alimentação
- Bomba de circulação
- Reservatório de filtrado
- Bomba de filtração/descarga

- Medidor de fluxo magnético com controlo de lote
- Sistema CIP com filtro de água de 30 polegadas, 1 micron e controlo de temperatura
- Dosagem química automática com 3 entradas de abastecimento
- PLC de ecrã tátil
- Proteção de pressão, temperatura e funcionamento a seco
- Uma ficha de alimentação para uma bomba de transferência externa

Membranas Oenoflow XL

Os módulos Oenoflow PRO XL-S incorporam as comprovadas membranas de fibra oca da Pall. Os módulos de elevado caudal e diâmetro, com 21,5 metros quadrados de área de filtração têm pelo menos o dobro da área de filtro dos módulos de fibra oca competitivos típicos. Os componentes do módulo incluem:

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

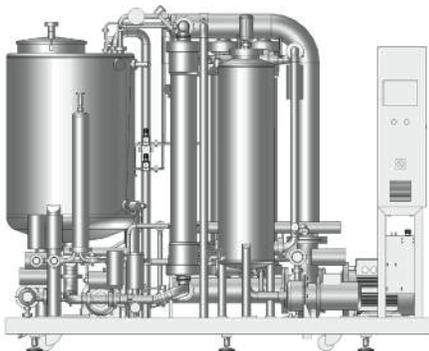
Opções padrão do Oenoflow PRO XL-S

As seguintes opções estão disponíveis para abastecimento adicional:

- LCV com programa de pequenos lotes
- Kit adição azoto
- Kit de esferas de pulverização para T1
- Purga externa
- Duplo pré-filtro manual
- Bomba de transferência externa¹
- Adaptador de tele-service
- Dummy modules em aço inoxidável para uma futura capacidade de expansão
- Opção de Alta Pressão (AP) para o tratamento do vinho espumante sob condições isobáricas
- Medidor de condutividade

¹Esta opção é fornecida como uma opção de equipamento externo montada na sua própria estrutura móvel.

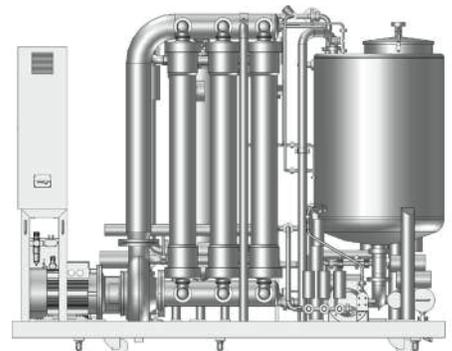
Vista frontal



Vista lateral esquerda Vista lateral direita



Vista traseira



Conformidade

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

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.

Especificações da plataforma de filtragem padrão

Modelo	N.º de módulos	Área de filtro (m ²)	Média de taxa de fluxo ²	Comprimento	Largura	Altura	Peso (vazio)
Oenoflow XL-3S	3	64,5	30 - 45 hl/h (790 - 1190 gph)	2,60 m (8,53 pés)	1,20 m (3,94 pés)	2,15 m (7,05 pés)	1420 kg (3130 lbs)
Oenoflow XL-4S	4	86	40 - 60 hl/h (1050 - 1580 gph)	2,70 m (8,86 pés)	1,20 m (3,94 pés)	2,15 m (7,05 pés)	1550 kg (3417 lbs)
Oenoflow XL-5S	5	107,5	50 - 75 hl/h (1320 - 1980 gph)	3,00 m (9,84 pés)	1,20 m (3,94 pés)	2,15 m (7,05 pés)	1590 kg (3505 lbs)
Oenoflow XL-6S	6	129	60 - 90 hl/h (1580 - 2380 gph)	3,00 m (9,84 pés)	1,20 m (3,94 pés)	2,15 m (7,05 pés)	1690 kg (3725 lbs)

² 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.

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)



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

A Pall Corporation tem escritórios e fábricas em todo o mundo. Para todos os representantes na sua área, vá a 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 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.SM são marcas de serviço da Pall Corporation.