



## Beschreibung

Oenoflow XL-E Filtrationsanlagen wurden speziell für die Anforderungen kleiner und mittelgroßer Weingüter und Weinkellereien entwickelt. Das vollautomatische System ermöglicht die Weinklärung nach der Gärung in einem einzigen, zuverlässigen und ökonomischen Verfahrensschritt. Hierfür sind weder zusätzliche Filterhilfsmittel noch eine Zentrifugation erforderlich. Die organoleptischen Eigenschaften des Weins werden nicht beeinträchtigt.

Das System ist mit den bewährten Pall Großflächen-Hohlfasermembranen ausgestattet, die sich durch einzigartige mechanische Festigkeit und hervorragende chemische Resistenz auszeichnen. Sie sorgen für hohe Produktivität und gewährleisten lange Lebensdauer auch bei häufigen chemischen Reinigungen. In Verbindung mit der benutzerfreundlichen Software mit Zyklusprogrammierung und einer kompakten Stellfläche ist die XL-E Serie das System der ersten Wahl für die Weinklärung.

## Vorteile durch Kosteneinsparung

Aufbauend auf der umfassenden Erfahrung von Pall in der Crossflow-Filtration von Weinen und unserem Bestreben nach einer Vereinfachung von Prozessdesign und Steuerlogik weist das XL-E System einzigartige Eigenschaften auf, die Weinkellereien die Klärung von Weinen bei niedrigen Betriebskosten und ohne Beeinträchtigung der Weinqualität ermöglichen. Es bietet die folgenden Vorteile:

- Längere Nutzungsdauer durch PVDF-Membranen mit hoher mechanischer Festigkeit
- Kompaktere und ökonomischere Systeme durch Großflächen-Hochleistungsmodulen
- Erhöhte Systemleistung durch automatische Filtratrückspülung
- Unbeaufsichtigter Betrieb und Minimierung von Ausfallzeiten und Arbeitsaufwand durch vollautomatische Produktions- und Reinigungszyklen
- Transparentes Modulgehäuse zur Kontrolle der Filtratqualität und Erleichterung der Fehlerbehebung
- Kein Vor-Abstich erforderlich und somit verringerte Weinbewegung durch integrierten Vorlauf- und Konzentrierungstank
- Flexibler Betrieb mit optionaler externer Abkonzentrierung
- Schonender Betrieb durch Fluss/deltaP - Regelung

## Oenoflow XL-E Membranen

Oenoflow XL-E Module sind mit den bewährten, symmetrischen Pall-Hohlfasermembranen ausgestattet. Mit einer Filterfläche von 21,5 Quadratmetern ist die Filterfläche dieser Hochleistungsmoduln mindestens doppelt so groß wie die

# Oenoflow™ XL-E Crossflow-Mikrofiltrationssystem

Die erste Wahl für den fortschrittlichen Kellermeister



üblicher Hohlfasermodule anderer Anbieter. Das Modul besteht aus den folgenden Komponenten:

Membran: PVDF  
Vergussmasse: Epoxidharz  
Schutzhülle: Polypropylen  
Gehäuse: Transparentes Polysulfon  
Dichtungen: EPDM

## Komponenten des Oenoflow XL-E Systems

Oenoflow XL-E Systeme sind als vollautomatische, modular aufgebaute Systeme mit zwei oder drei Filtermodulen erhältlich. Die Edelstahl-Verrohrung, Membranen, Pumpen und Instrumente sind auf einem mobilen Rahmen montiert, der die folgenden Komponenten enthält:

- Edelstahl-Vorsieb für grobe Partikel
- Integrierter Konzentrations-/Reinigungsbehälter
- Zuführpumpe
- Zirkulationspumpe
- Filtratbehälter
- Filtrat/Rückspülspumpe
- Magnetischer Durchflussmesser mit Chargenkontrolle
- 1µm-Wasserfilter mit Temperaturkontrolle
- Automatische Chemikaliendosierung
- Touchscreen-SPS
- Druck-, Temperatur- und Trockenlaufschutz

## Oenoflow XL-E Zubehöroptionen

Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Externe Transferpumpe
- Stickstoffspülung und -überlagerung

## Einhaltung von Gesetzen und Richtlinien

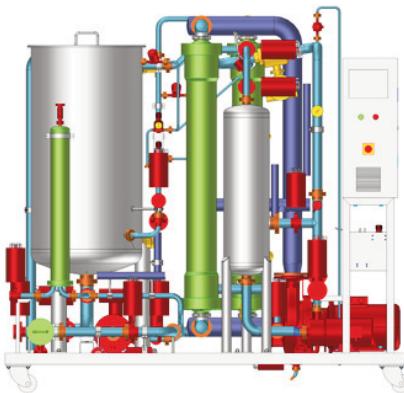
Oenoflow XL-E Systeme werden unter Einhaltung der europäischen Druckgeräterichtlinien hergestellt. Jedes System ist CE-gekennzeichnet.

Oenoflow-Module wurden eigens zur Erfüllung spezifischer Standardvorschriften für Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entwickelt. Die Erklärung zur Übereinstimmung mit spezifischen nationalen Gesetzen und/oder regionalen Regulierungsvorschriften für den Lebensmittelkontakt finden Sie auf der Webseite von Pall unter <http://www.pall.com/foodandbev>.

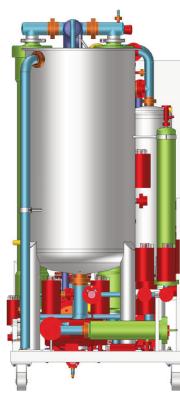
## Oenoflow XL-E HP Systeme

Oenoflow XL-E HP Systeme sind so konstruiert, dass die Filtration von Sekt unter isobarischen Verhältnissen möglich ist.

### Frontansicht



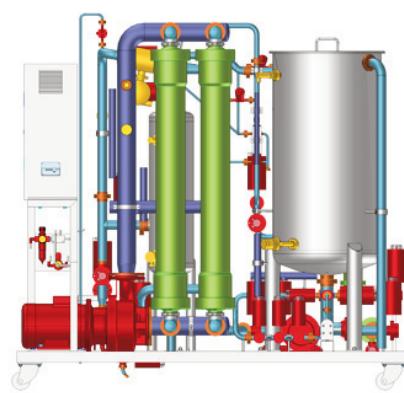
### Seitenansicht links



### Seitenansicht rechts



### Rückansicht



## Spezifikationen - Standardanlagen

Model	Anzahl der Module	Durchschnittliche Flussrate	Länge	Breite	Höhe	Gewicht (leer)
Oenoflow XL-2E	2	20 - 30 hl/h (530 – 800 gph)	2.25m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	670 kg (1477 lbs)
Oenoflow XL-2E HP	2	20 - 30 hl/h (530 – 800 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	750 kg (1653 lbs)
Oenoflow XL-3E	3	30 - 45 hl/h (800 – 1130 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	720 kg (1587 lbs)
Oenoflow XL-3E HP	3	30 - 45 hl/h (800 – 1130 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	800 kg (1764 lbs)



Pall Corporation

Food and Beverage

25 Harbor Park Drive  
Port Washington, NY 11050  
+1 516 484 3600      Telefon  
+1 866 905 7255      US gebührenfrei

Bad Kreuznach - Deutschland  
+49 671 8822 0      Telefon  
+49 671 8822 200      Fax  
[infobk@europe.pall.com](mailto:infobk@europe.pall.com)

*Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup>*

Damit kann ein System für alle Filtrationsaufgaben bei der Herstellung von Sekt verwendet werden. Beim isobarischen Betrieb erfolgt die Abkonzentrierung zurück in den Kundentank. Bei der Filtration des Grundweins vor der zweiten Gärung kann das System wie eine Standard – Oenoflow XL-E Anlage betrieben werden.

## Betriebsbedingungen

Weinfiltration

Eingangsdruck (Wein) 0,5 bis 3,5 bar (7 bis 50 psi)

Eingangsdruck (Sekt) 4 bis 6 bar (60 bis 90 psi)

Temperatur: 0 C bis 25 C (32 bis 77 F)

Maximal zulässige Reinigungstemperatur: 65 C (150 F)

© Copyright 2021 Pall Corporation. Pall, und Oenoflow sind Warenzeichen der Pall Corporation.

® bezeichnet ein in den USA eingetragenes Markenzeichen. *Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup>* ist ein Servicezeichen der Pall Corporation.