

# Oenoflow™ PRO XL-A

## Sistema di microfiltrazione tangenziale

### Descrizione

I sistemi Oenoflow PRO XL-A sono progettati specificamente per soddisfare le esigenze e i requisiti di grandi aziende vinicole e imbottiglieri. La chiarifica viene ottenuta in un unico processo senza la necessità di coadiuvanti di filtrazione, centrifugazione e impatti sulle caratteristiche organolettiche del vino. Aumentando i rendimenti, riducendo i volumi di scarto e mantenendo una qualità di filtrazione costante e uniforme, i sistemi completamente automatizzati offrono un'alternativa economica e sostenibile ai tradizionali metodi di chiarifica dei vini.

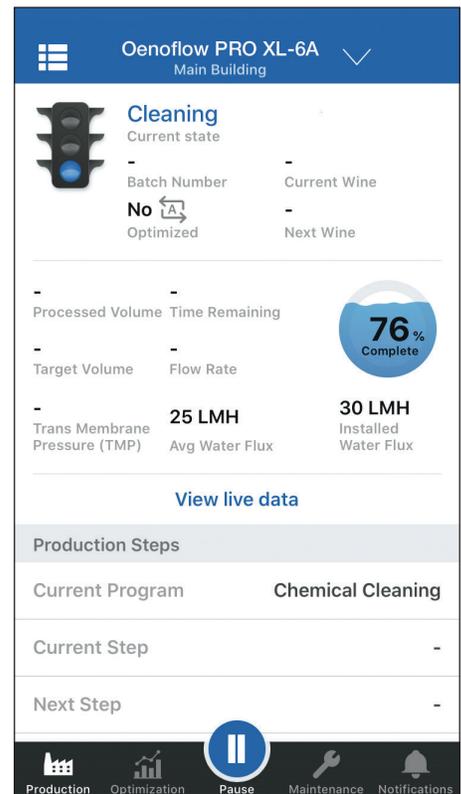
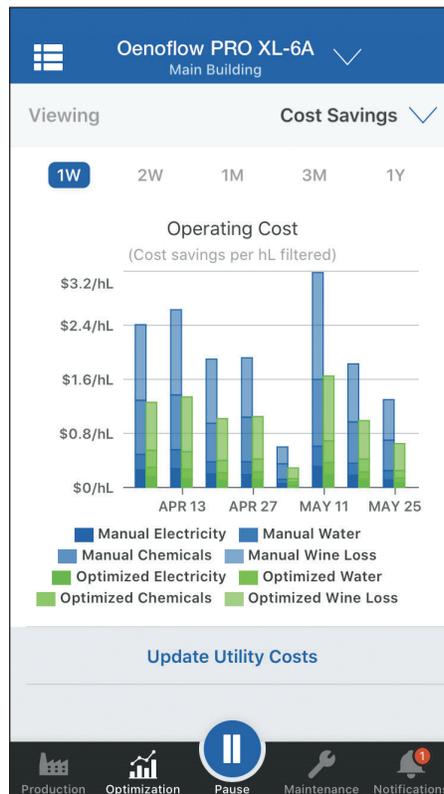
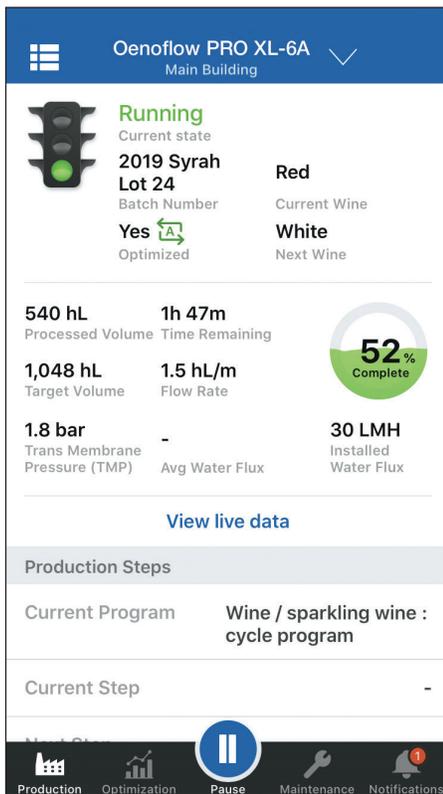
Il sistema utilizza la consolidata tecnologia delle membrane a fibre cave Pall, che offrono una resistenza meccanica unica ed un'eccellente resistenza chimica garantendo un'elevata produttività e la possibilità di ripetuti lavaggi aggressivi. L'ampia superficie filtrante dei moduli permette di realizzare sistemi compatti con basso consumo di acqua e prodotti chimici in linea con i programmi di risparmio e tutela ambientale delle aziende vinicole.

Il sistema Oenoflow PRO XL-A utilizza l'esclusivo algoritmo Optimizer di Pall che analizza i dati di produzione e regola automaticamente i parametri operativi in tempo reale per massimizzare l'efficienza del sistema. Questa funzione può fornire risparmi significativi a livello di costi operativi (OPEX). Il sistema è collegato ai server Pall che consentono all'utente di accedere facilmente ai propri dati tramite l'app Pall Oenoflow PRO o il portale browser Oenoflow PRO.



Sistema Oenoflow PRO XL-A

Grazie ai cicli operativi personalizzabili, alla registrazione dei trend di processo e ad una vasta gamma di opzioni, il sistema Oenoflow PRO XL-A offre una soluzione avanzata garantendo la flessibilità richiesta dalla maggior parte delle cantine moderne e dagli imbottiglieri.



## Risparmi tangibili

I sistemi Oenoflow PRO XL-A hanno caratteristiche uniche che consentono alle aziende vinicole di effettuare la chiarifica con bassi costi operativi e senza influire sulla qualità del vino. Questo comprende:

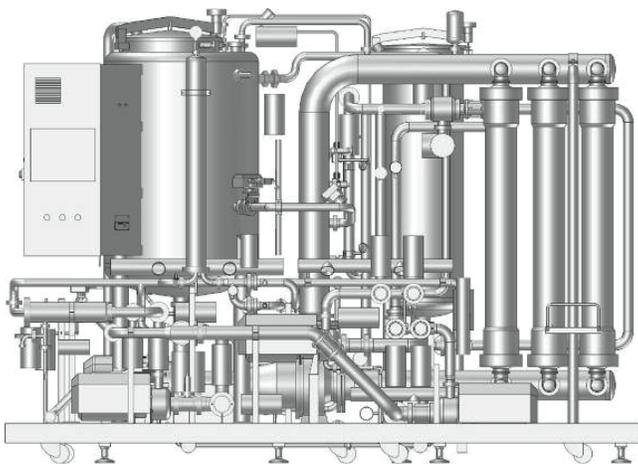
- Membrane in PVDF a elevata resistenza meccanica per una lunga durata di esercizio
- L'algoritmo Optimizer per ridurre al minimo i costi operativi (OPEX)
- Moduli con ampia superficie filtrante e portata elevata per impianti più compatti ed economici
- Possibilità di "back pulse" per una maggiore produttività del sistema
- Corpo del modulo trasparente per consentire il controllo della qualità del filtrato e visualizzare eventuali problemi
- Cicli di lavoro interamente automatizzati e personalizzabili, senza necessità di supervisione e con costi di manodopera e tempi morti ridotti
- Serbatoio di concentrazione integrato nell'impianto con pompa di trasferimento del vino per consentire il funzionamento indipendentemente dalle condizioni della cantina
- Funzione brevettata Low Concentration Volume (LCV) per minimizzare le perdite di vino
- Dosaggio chimico automatizzato per lavaggi semplici e sicuri
- Pompe con convertitore di frequenza per il controllo automatico della portata o della pressione
- Registrazione dei trend di processo per il monitoraggio e l'ottimizzazione delle prestazioni e dei problemi di filtrazione

## Componenti standard Oenoflow PRO XL-A

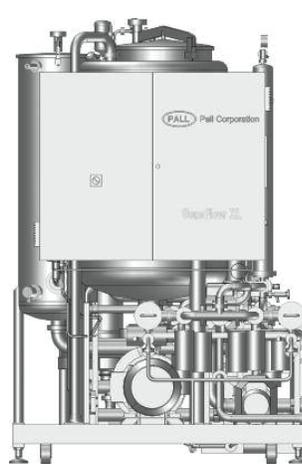
I sistemi Oenoflow PRO XL-A sono sistemi modulari completamente automatizzati disponibili con 5 fino a 18 moduli di filtrazione tangenziale. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inossidabile 304. I collettori e le tubazioni, le membrane, le pompe e gli strumenti sono installati su un telaio mobile dotato di:

- Pompa con copertura in acciaio inox per l'alimentazione del vino in ingresso
- Prefiltro in rete di acciaio inox per trattenere le particelle più grossolane
- Serbatoio di concentrazione e lavaggio integrato con spray-ball
- Pompa di alimentazione con copertura in acciaio inox
- Pompa di ricircolo
- Serbatoio del filtrato
- Pompa per vino filtrato e controlavaggio con copertura in acciaio inox
- Flussimetro magnetico con controllo lotto
- Sistema CIP (Clean-In-Place) con filtro acqua a 40 pollici da 1 micron e controllo della temperatura
- Dosaggio chimico automatico con 3 ingressi di alimentazione
- Display touch screen a colori con diagramma di flusso del processo e registrazione dei trend di processo
- Modem per controllo remoto rapido e semplice
- Misuratore di conducibilità

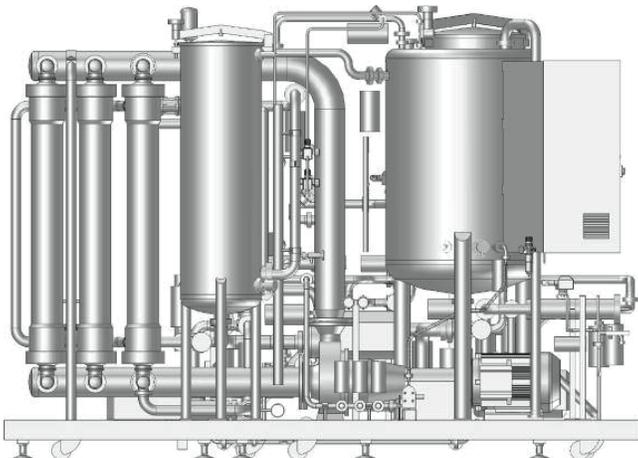
Vista frontale



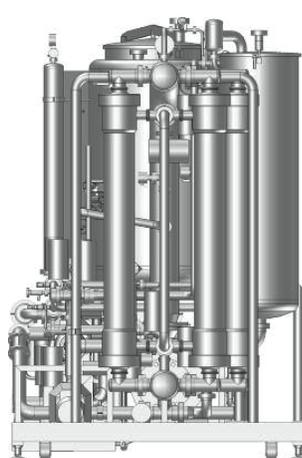
Vista lato sinistro



Vista posteriore



Vista lato destro



## Opzioni standard Oenoflow PRO XL-A

Sono disponibili i seguenti componenti opzionali:

- Funzione Low Concentration Volume (LCV)
- Sistema di distribuzione dei serbatoi (Tank Distribution System, TDS) per
- 3 ingressi e 3 uscite
- Sistema di scarico e inertizzazione con azoto
- Doppio strainer automatico sull'alimentazione
- Gruppo di filtrazione dell'acqua di maggiori dimensioni (3 cartucce)
- Misuratore analogico di torbidità
- Valvola di campionamento sanitaria
- 4° ingresso per prodotti chimici
- Ricircolo esterno
- Specola illuminata
- Falsi moduli per un'espansione futura della superficie filtrante
- Opzione alta pressione (High Pressure, HP) per il trattamento di vino frizzante in condizioni isobariche
- Pacchetto ricambi

## Membrane Oenoflow XL

I moduli Oenoflow PRO XL-A utilizzano l'esclusiva tecnologia Pall con membrane a fibre cave simmetriche. I moduli ad ampio diametro ed elevata portata, con 21,5 metri quadrati di area filtrante, hanno almeno due volte la superficie tipica dei moduli a fibre cave in commercio. I componenti del modulo comprendono:

Membrana:	PVDF
Isolante:	Resina epossidica
Manicotto:	Polipropilene
Corpo:	Polisulfone trasparente
Guarnizioni:	Copolimero etilen-propilene

## Conformità

I sistemi Oenoflow PRO XL-A sono certificati CE e conformi alle normative applicabili, comprese le Direttive europee sulla pressione.

I diversi moduli Oenoflow sono conformi alle specifiche normative per i prodotti a contatto con alimenti. Per maggiori dettagli, contattare Pall.

## Condizioni di esercizio

### Filtrazione del vino

Pressione in ingresso: da 0,5 bar a 3,5 bar (da 7 psi a 50 psi)

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

Temperatura massima per lavaggi: 65 °C (150 °F)

## Specifiche skid di filtrazione standard

Modello	N. di moduli	Area filtro (m <sup>2</sup> )	Portata media <sup>1</sup>	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Peso (a vuoto)
Oenoflow XL-5A	5	107,5	50 - 75 hl/ora (1320 - 1980 gal/ora)	3,35 m (10,99 ft)	1,60 m (5,25 ft)	2,45 m (8,04 ft)	1880 kg (4145 lb)
Oenoflow XL-6A	6	129	60 - 90 hl/ora (1585 - 2380 gal/ora)	3,30 m (10,82 ft)	1,60 m (5,25 ft)	2,45 m (8,04 ft)	1940 kg (4275 lb)
Oenoflow XL-8A	8	172	80 - 120 hl/ora (2115 - 3170 gal/ora)	3,65 m (11,97 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2480 kg (5465 lb)
Oenoflow XL-10A	10	215	100 - 150 hl/ora (2640 - 3960 gal/ora)	3,90 m (12,79 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2570 kg (5665 lb)
Oenoflow XL-12A	12	258	120 - 180 hl/ora (3170 - 4755 gal/ora)	4,15 m (13,61 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2670 kg (5885 lb)
Oenoflow XL-14A	14	301	140 - 210 hl/ora (3700 - 5550 gal/ora)	4,40 m (14,43 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,45 m (8,04 ft)	2750 kg (6060 lb)
Oenoflow XL-16A	16	344	160 - 240 hl/ora (4225 - 6340 gal/ora)	5,10 m (16,73 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,67 m (8,76 ft)	3150 kg (6945 lb)
Oenoflow XL-18A	18	387	180 - 270 hl/ora (4755 - 7130 gal/ora)	5,35 m (17,55 ft)	1,85 m (6,07 ft)	2,67 m (8,76 ft)	3250 kg (7165 lb)

<sup>1</sup> Le portate per i vari modelli Oenoflow XL si riferiscono alla media per il ciclo di filtrazione completo e dipendono dalle caratteristiche e dal pre-trattamento del vino.



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York - USA  
Telefono +1 516 484 3600  
Numero verde (USA) +1 866 905 7255

foodandbeverage@pall.com



Visitate il nostro sito web all'indirizzo  
[www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall Corporation possiede sedi e stabilimenti in tutto il mondo. Per conoscere i rappresentanti Pall nella vostra area, consultate la pagina [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Per verificare la conformità del prodotto alla legislazione nazionale e/o alle normative regionali relativamente alle applicazioni che prevedono il contatto con acqua e alimenti, contattare Pall Corporation.

A causa degli sviluppi tecnologici correlati ai prodotti, ai sistemi e/o ai servizi descritti nella presente scheda tecnica, i dati e le procedure indicati possono essere modificati senza preavviso. Per verificare che queste informazioni siano ancora valide, consultate il vostro rappresentante Pall oppure il sito web [www.pall.com](http://www.pall.com).

© Copyright 2020, Pall Corporation. Pall,  e Oenoflow sono marchi di fabbrica di Pall Corporation. © indica un marchio registrato negli Stati Uniti. Better Lives. Better Planet. e **Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup>** sono marchi di servizio di Pall Corporation.