

Descrizione

I sistemi Oenoflow XL-E sono specificatamente progettati per le necessità delle industrie vinicole di piccole e medie dimensioni. I sistemi, completamente automatizzati, consentono di effettuare la filtrazione del vino post-fermentazione in modo economico e in un unico passaggio. Con Oenoflow XL-E, questa operazione non richiede l'uso di coadiuvanti di filtrazione, centrifuga o altre tecniche che possano produrre impatti significativi sulle caratteristiche organolettiche del vino.

Il sistema sfrutta la consolidata tecnologia Pall con membrane a fibra cava, che offre un'ampia superficie di filtrazione con eccellente resistenza meccanica e chimica. Assicura un'elevata produttività ed un'estesa esposizione a procedure di pulizia aggressive. La serie XL-E, caratterizzata da un software di programmazione dei cicli di facile utilizzo e da dimensioni contenute, rappresenta la soluzione più vantaggiosa per la filtrazione del vino.

Risparmi tangibili

Grazie alla vasta esperienza di Pall nella filtrazione tangenziale del vino e all'impegno a realizzare processi e logiche di controllo semplici, il sistema XL-E incorpora caratteristiche esclusive che consentono alle aziende vinicole di effettuare la chiarifica con bassi costi d'esercizio e senza scendere a compromessi a scapito della qualità. Tali caratteristiche sono:

- Uso di membrane in PVDF a elevata resistenza meccanica, per una lunga vita in esercizio
- Moduli ad ampia area di filtrazione e portata, per sistemi più compatti ed economici
- Tecnica "back pulse", per una maggiore produttività del sistema
- Cicli di produzione e di pulizia completamente automatici senza necessità di supervisione, ridotti tempi morti e riduzione costo del lavoro.
- Corpo del modulo trasparente, per consentire il controllo della qualità del filtrato e semplificare le operazioni di risoluzione dei problemi
- Serbatoio di lavoro integrato (travasato non necessario) per ridurre le movimentazioni del vino
- Flessibilità di operare con ricircolo esterno opzionale
- Controllo automatico del flusso per una lavorazione gentile

Membrane Oenoflow XL-E

I moduli Oenoflow XL-E integrano la consolidata tecnologia Pall con membrane a fibra cava. I grandi moduli, con un'area filtrante di 21,5 metri quadrati, ovvero almeno il doppio dei normali moduli a fibra cava di altri costruttori. Per i componenti dei moduli sono stati impiegati i seguenti materiali:

Sistema di microfiltrazione tangenziale Oenoflow™ XL-E

La scelta più facile per le aziende vinicole



Membrana:	PVDF
Potting:	resina epossidica
Manicotto:	polipropilene
Corpo:	polisulfone trasparente
Guarnizioni:	copolimero etilene-propilene

Componenti del sistema Oenoflow XL-E

I sistemi Oenoflow XL-E sono completamente automatizzati, modulari con due o tre moduli di filtrazione. I manifold con tubazioni in acciaio inox 304, le membrane, le pompe e gli strumenti sono installati su un telaio mobile, dotato inoltre dei seguenti componenti:

- Prefiltro in acciaio inox per trattenere le macroparticelle
- Serbatoio di lavoro e pulizia integrato
- Pompa di alimentazione
- Pompa di ricircolo
- Serbatoio del filtrato
- Pompa del filtrato e del "back pulse"
- Flussimetro magnetico con controllo lotto
- Filtro acqua da 1 micron con controllo della temperatura
- Dosaggio chimico automatico
- PLC con display touch-screen
- Protezioni per alta pressione, alta temperatura e funzionamento a secco

Componenti opzionali del sistema Oenoflow XL-E

Sono disponibili i seguenti componenti opzionali:

- Pompa di travaso esterna
- Sistema di spurgo e inertizzazione con azoto

Conformità

I sistemi Oenoflow XL-E sono realizzati secondo la Direttiva europea sui recipienti in pressione e tutti i sistemi sono forniti con marchio CE.

I moduli Oenoflow sono stati riconosciuti conformi a normative specifiche per i prodotti a contatto con alimenti. Sul sito Web Pall all'indirizzo <http://www.pall.com/foodandbev> è possibile consultare la Dichiarazione di conformità a specifiche normative nazionali e/o ai requisiti normativi regionali per il contatto con alimenti.

Sistemi Oenoflow XL-E HP

I sistemi Oenoflow XL-E HP sono progettati per la preparazione dei vini spumante in condizioni isobariche. Questo consente

l'uso di solo un sistema per tutti i trattamenti nella produzione dei vini spumante. Nel funzionamento in isobarico, il ricircolo avviene nel serbatoio esterno di alimentazione. Quando il sistema viene usato per la preparazione dei vini base prima della presa di spuma, funziona come il sistema standard Oenoflow XL-E.

Condizioni di esercizio

Filtrazione del vino

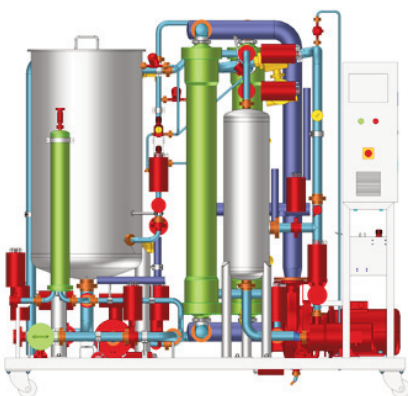
Pressione in ingresso vino base: da 0,5 a 3,5 bar (da 7 a 50 psi)

Pressione in ingresso spumante (condizioni isobariche): da 4 a 6 bar (da 60 a 90 psi)

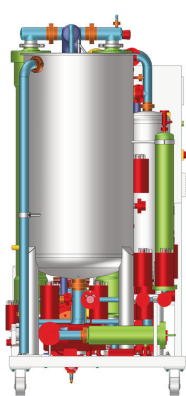
Temperatura: da 0°C a 25°C

Temperatura massima per pulizia: 65°C

La Vista Frontale



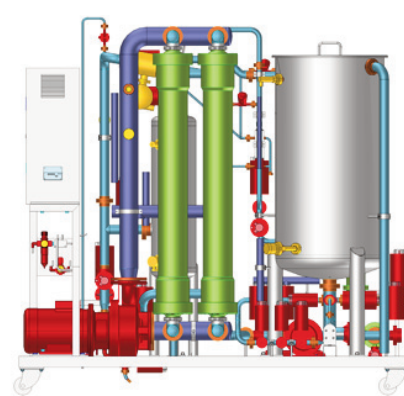
Vista laterale sinistra



Vista laterale destra



La Vista Posteriore



Specifiche skid per filtrazione standard

Modello	N. di moduli	Portata media	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Peso (vuoto)
Oenoflow XL-2E	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gal/h)	2.25 m (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 gal/h)	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 gal/h)	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 gal/h)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	800 kg (1764 lbs)



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York - USA
+1 516 484 3600 telefono
+1 866 905 7255 numero verde
foodandbeverage@pall.com


Milano - Italia
+39 02 488 8701 telefono
+39 02 488 0014 fax
info_italy@europe.pall.com

Visitare il nostro sito www.pall.com

Pall Corporation ha uffici e stabilimenti in tutto il mondo. Per un rappresentante pall nella vostra area, si prega di visitare www.pall.com/contact.asp

Per la conformità dei prodotti a normative nazionali specifiche e/o a regolamenti regionali in relazione ad applicazioni di trattamento dell'acqua o che prevedono il contatto con alimenti, contattare Pall Corporation.

A causa dello sviluppo della tecnologia relativa ai prodotti, sistemi e/o servizi qui descritti, i dati e le procedure sono soggette a variazioni senza preavviso. Si prega di consultare il vostro rappresentante Pall o visitare www.pall.com per verificare che queste informazioni rimangano valide.

© Copyright 2021 Pall Corporation. Pall, , e Oenoflow sono marchi di fabbrica di Pall Corporation. ® di indica un marchio commerciale registrato negli Stati Uniti.
Filtration. Separation. Solution.SM è un marchio di servizio di Pall Corporation.

Filtration. Separation. Solution.SM

FBOFXLEITB

ottobre 2021