



CLEMENS

**CONSTRUCTION
MOBILE ET COMPACTE**

**SIMPLE
D'UTILISATION**

**FILTRE INOX
À FLUX INVERSÉ 300my**

**GRANDE PERFORMANCE
EN CONTINU**

**COMMANDES
AUTOMATIQUES**

CONCENTRÉ SUR L'ESSENTIEL

**OSMOSE INVERSE: POUR CONCENTRER LES
MOÛTS SANS PERTE DE COMPOSANTS
NATURELS ET SANS REMPLACER LA
CHAPTALISATION TRADITIONNELLE**

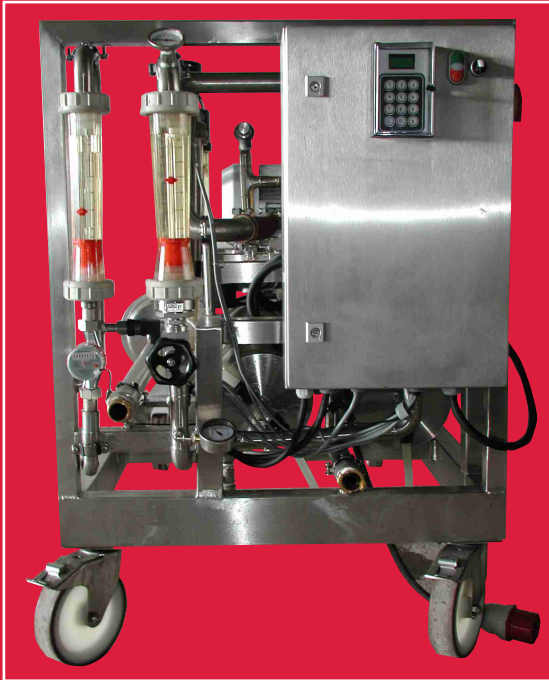


**FAIBLES
COÛTS D'ENTRETIEN**

A voir: plus d'infos en ligne
www.clemens-online.com

CLEMENS POSTE À OSMOSE

POSTE À OSMOSE: POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES OENOLOGIQUES



Données techniques: petits appareils	R02/4	R04/4
Longueur/Largeur/Hauteur: mm	1150/700/1550	1150/700/1550
Puissance électrique: A	16	32
Poids: kg	200	300
Réduction d'eau (à 15°C): l/h	80-120	150-400

Données techniques: appareils compacts	R01/8	R02/8
Longueur/Largeur/Hauteur: mm	2500/970/1900	2500/970/1900
Puissance électrique: A	32	63
Poids: kg	1050	1250
Réduction d'eau (à 15°C): l/h	300-500	600-1200

L'osmose inverse est un procédé physique par lequel une partie de l'eau sera retirée des moûts ou des vins. Ce phénomène est obtenu par l'utilisation d'une membrane à osmose spéciale au travers de laquelle, sous une forte pression, l'eau pure (appelée aussi perméat) sera extraite. Par ce procédé d'extraction de l'eau, les composants comme les sucres, les acides et les arômes seront concentrés et ainsi intensifiés. Les caractéristiques typiques des cépages et des raisins sont parfaitement préservés. Le moût doit, avant d'utiliser ce procédé, être préparé et éventuellement filtré pour éviter que les lies de vins ne viennent boucher la membrane.

AVANTAGES

- Construction compacte et mobile.
- Haute performance en continu et faibles coûts de fonctionnement.
- Membrane spéciale haute performance pour l'industrie alimentaire, à longue durée de vie, lavable à 80°C.
- Utilisation de composants d'équipement à faible entretien et à bon rendement énergétique.
- Bruit d'utilisation restreint grâce à un piston de pompe à mouvement lent et composants montés sur plots antivibratile.
- Faible température d'utilisation et faible réchauffement du produit osmosé.
- Utilisation très simple par pré-sélection du volume d'eau à extraire.
- Arrêt automatique à obtention du volume de perméat choisi.
- Mesure électrique du volume de perméat.
- Vidange optimale grâce au montage vertical (en option) des tubes de poussée, même pour les petits postes.
- Système de pré-filtrage efficace.
- Nettoyage efficace de la membrane, pas d'espace mort.
- Système breveté de fermeture rapide des tubes de poussée, pour permettre en quelques secondes et sans outil de changer des éléments de la membrane.
- Système de sécurité en cas de fuite d'eau et pompe haute-pression équipée d'une soupape de surpression (90bar).
- Dispositif de sécurité de rupture du perméat et de la conduite de retour.

SERVICE

- Mise en service et formation intensive du personnel sur place
- Service 24/24 heures, Service après-vente en automne
- Entretien de la membrane: Remise en état du module grâce à notre nettoyage spécifique. Par cette action, tous les dépôts seront retirés, ce qui a pour conséquence d'augmenter considérablement la durée de vie du module et de garantir son parfait fonctionnement. Le module sera après nettoyage emballé sous-vide pour éviter son dessèchement. Ainsi vous pouvez repartir pour la saison suivante avec un module complètement révisé.
- Bien entendu, vous pouvez laisser entreposer votre module chez nous après révision dans des conditions de stockage optimales (sans danger de gel) jusqu'à la prochaine utilisation.

CONDITIONS JURIDIQUES D'UTILISATION

L'opérateur est seul responsable de l'utilisation de système d'osmose inverse au regard de la juridiction sur les vins en vigueur dans son pays et des règlements légaux s'y rapportant.



CLEMENS

Clemens GmbH & Co. KG
Maschinenfabrik
Rudolf-Diesel-Straße 8
D - 54516 Wittlich

Tel.: +49 (0) 65 71 - 929 00

Fax: +49 (0) 65 71 - 929 192

www.clemens-online.com

eMail: info@clemens-online.com

Consultez notre page internet
"www.clemens-online.com" et découvrez notre large gamme de produits concernant la viticulture et les cultures en rangées.

OA - 9/08 - F