

Flavy Leestar

Dank seiner über 15-jährigen Erfahrung wird Bucher Vaslin heute in der ganzen Welt als ein Spezialist der Cross-Flow-Filtration für jede Weinart anerkannt.

Durch permanente Weiterentwicklung und Innovation bei Bucher Vaslin ermöglicht nun der neue Filter Flavy Leestar, **Bodensatz** zu filtrieren (alle Arten von Schönungsstrub, Retentat aus der Mikrofiltration, Zentrifugenschlämme, ...)

Flavy Leestar ersetzt in den Kellereien die tägliche Benutzung der Vakuum-Drehfilter und bietet ein automatisches, wirtschaftliches Filtrieren ohne Zugabe von Filtererde an. Der filtrierte Wein ist vollkommen klar und rein (Trübung < 1 NTU). Er kann nun direkt, ohne zusätzliche Behandlung wie Schönung oder Filtration, in die anfänglich filtrierte Weinmenge integriert werden.

Die Ausbeute, welche vom Feststoffgehalt des zu filtrierenden Produktes abhängt, ist höher als bei einer Verarbeitung mittels Vakuum-Drehfilter. Zudem ist das filtrierte Produkt von besserer Qualität (Erhalt der analytischen Eigenschaften, die Ausgangsqualität entspricht Füllfertigem Wein).

Flavy Leestar – eine exklusive Entwicklung

Eine spezifische Membran

Der speziell für die Verarbeitung von Bodensatz entwickelte Cross-Flow-Filter ist mit einer Edelmetallmembran ausgestattet, die für die Filtration von sehr zähflüssigen Produkten wie Bentonit und Zentrifugenschlamm entwickelt wurde.

Die Membran besitzt eine sehr hohe Lebensdauer und eine starke Haltbarkeit unter Druck, Temperatur und gegenüber chemischen Reinigungsmitteln. Diese Eigenschaften begünstigen eine zuverlässige Filtration und eine hohe Regenerierungskapazität der Membrane.

Ein einzigartiger Prozess

Der Bodensatz wird durch eine Reihe von 3 bis 6 Membranen von je 5,4m² filtriert.

Der Arbeitsbehälter ist ein geschlossener Tank der mit Inertgas vorgespannt werden kann.

Die Bedienung ist sehr einfach. Der Filter ist vollständig automatisiert und erfordert nur eine begrenzte Überwachung.



Membrane aus Edelstahl



Flavy Leestar 6

Flavy Leestar Filtern bis zum Extrem

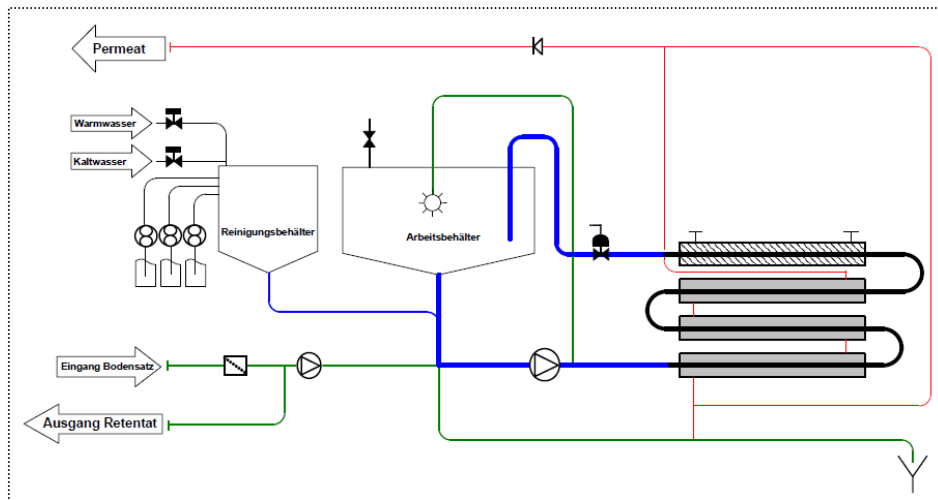
Lange Zyklen

Die Deckschicht die sich während der Filtration aufbaut bleibt an der Oberfläche der Membrane und lässt sich dadurch leicht entfernen, was auch bei sehr langen Filtrationszyklen die Leistung aufrecht erhält.

Optimale Ausbeute bei hoher Qualität des filtrierten Weines

Dieser Filter ermöglicht es, ohne Qualitäts- und Alkoholverluste, größere Weinmengen zu gewinnen als mit der klassischen Vakuum-Drehfiltration (96% vs. 90% bei mit 25% Schwebstoffen belasteten Bodensätzen). Zudem können die noch alkoholisierten Reststoffe leicht in der Brennerei aufgewertet werden.

Funktionsprinzip



Ein ökologischer Vorsprung...

Durch das Ausbleiben der Anwendung von Filtererde und ihrer Entsorgung unterstützt Flavy Leestar die Abfallreduzierung und den Gesundheitsschutz der Benutzer.

... und ein wirtschaftlicher

Die Betriebskosten sind gegenüber dem Vakuum-Drehfilter um 50% geringer.

Eine maßgeschneiderte Dimensionierung

Flavy Leestar existiert mit 3,4,5 und 6 Membranen. Zum Beispiel ermöglicht Flavy Leestar 3, 6000 hl/Jahr Bodensatz zu filtern, (also 3% einer Kellerei von 200 000 hl/Jahr) was 30 bis 35 hl/Tag darstellt.

Technische Daten

	Flavy Leestar 3	Flavy Leestar 4	Flavy Leestar 5	Flavy Leestar 6
Fläche (m²)	16,2	21,6	27,0	32,4
Leistung (l/h)	130 bis 240	170 bis 320	220 bis 400	260 bis 480
Tagesvolumen (hl/Tag)	23 bis 31	31 bis 41	39 bis 51	46 bis 62
Jahresvolumen (hl/Jahr)	Von 2 500 bis 7 000	Bis 11 000	Bis 15 000	Bis 19 000
Jahresproduktion von Wein (hl/Jahr – bei Bodensatz von 3% des Kellereivolumens)	Von 80 000 bis 200 000	Bis 300 000	Bis 400 000	Bis 500 000

Vertrieben von :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Ihr Erfolg ist unsere Priorität