



Umkehr-Osmose Flavy



Flavy MT

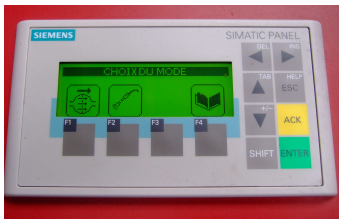
Wein-Konzentrierung

Die Umkehrosmose ist ein rein physikalisches Verfahren dem Wein unter Druck einen Teil des Wassers (Permeat) zu entziehen. Auf Basis der Anlagen zur Mostkonzentrierung haben die Anlagen der Baureihe Bucher Vaslin ihre Leistungsfähigkeit weltweit unter Beweis gestellt.

- Sensible Verbesserung der organoleptischen Qualität des Weins : Struktur, Aroma, Farbe.
- Einfache Anwendung und Reinigung.
- Kellertaugliche Abmessungen für eine perfekte Integration ohne feste Installation.
- Wartungsarm.



Einfache Demontage der Membranen



Ein kompletter PLC für ein automatischen Betrieb mit Sicherheit

Bucher Vaslin bietet zwei technische Lösungen, Die Möglichkeit der Konzentrierung der Phenolstruktur und des Alkoholgehalts sowie die Möglichkeit nur die Phenolstruktur zu konzentrieren.

Achtung : Diese Anwendung ist nicht in allen Ländern und Regionen erlaubt.

Lösung 1 : Konzentrierung der Phenolstruktur sowie des Alkoholgehalts im Wein.

Qualität des Weins nach der Konzentrierung

- Konzentrierung der Phenolstruktur.
- Leichte Konzentrierung des Alkohol- und Säuregehalts.

Maximale Konzentration des Weins
16° Alkohol.

Beispiel für Auslegung

Um 300 hl Wein mit einem Alkoholgehalt von 11° in ca. 10 Stunden 8% Wasser zu entziehen, müssen 2.400 Liter Wasservolumen entzogen werden, d.h. 240 l/Std.

Benötigter Anlagentyp: Flavy MT O-6

Lösung 2 : Konzentrierung der Phenolstruktur ohne Veränderung des Alkohol- und Säuregehalts. Verdoppelte Leistung der Wassereextraktion.

Qualität des Weins nach der Konzentrierung

- Konzentrierung der Phenolstruktur.
- Keine Veränderung des Alkohol- und Säuregehalts.

Maximale Konzentration des Weins
21° Alkohol.

Beispiel für Auslegung

Um 300 hl Wein mit einem Alkoholgehalt von 11° in ca. 10 Stunden 8% Wasser zu entziehen, müssen 2.400 Liter Wasservolumen entzogen werden, d.h. 240 l/Std.

Benötigter Anlagentyp: Flavy MT X-2

Solution 1		Solution 2				
Model Flavy	Durchschnittliche Wassereextraktion in l/Std. *	Model	Durchschnittliche Wassereextraktion in l/Std. *	Elektrischer Anschluss	Spannung bei 400 V	Abmessungen Länge/Breite/Höhe (mm)
MT O-2	100	MT X-2	200	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1295
MT O-4	210	MT X-4	400	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1295
MT O-6	310	MT X-6	600	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1295
MT O-8	390	MT X-8	800	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1455
MT O-10	450	MT X-10	1000	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1615
MT O-12	560	MT X-12	1200	12 kW	27 A	1244 x 630 x 1775

* Wein mit Alkoholgehalt von 10-11°, 15°C Temperatur und 70 bar Druck.
Standard-Stromanschluss: 400 V, 50 Hz, dreiphasig (andere Anschlüsse auf Anfrage).
Ein- und Ausläufe: 40er DIN Vater-Gewinde (andere Anschlüsse auf Anfrage).

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