



SISTEMA DI FILTRAZIONE IN CANTINA

MAGNEXFLO





IMPIANTO PILOTA CARRELLATO MONTATO SU RUOTE

## INTRODUZIONE

**Le tecniche di filtrazione** del vino nei travasi e nella fase di preparazione per l'imbottigliamento, sono in evoluzione grazie anche allo studio e alla realizzazione di nuove tecnologie che offrono prestazioni sempre più avanzate e di facile gestione.

# LE TECNICHE focus

RISPETTA LA NATURA DEL VINO

La filtrazione per mezzo di coadiuvanti di filtrazione come farine fossili, perlite e cellulosa sono stati, fino ad ora, la scelta tradizionale per la maggior parte delle aziende enologiche.

Oggi queste tecniche sono superate e si sono evidenziati i limiti operativi tipici di questa tecnologia:

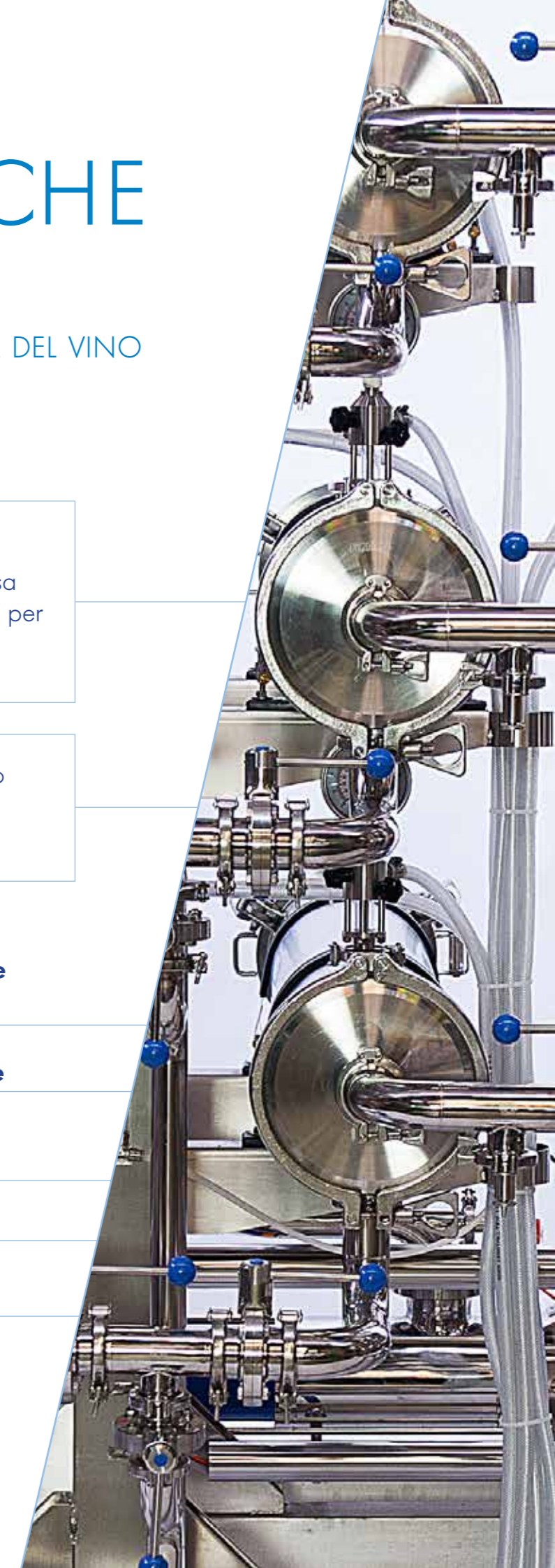
**Pericolo di inalazione delle polveri da parte degli operatori**

**Costi elevati per lo smaltimento delle farine**

**Perdite di prodotto a causa dell'assorbimento sugli stessi coadiuvanti**

**Cessione di particelle e di metalli pesanti**

**Ossidazione del vino con conseguente alterazione delle qualità organolettiche**





# MAGNEX

## IL CUORE DEL SISTEMA

**Il cuore del sistema** è rappresentato dai particolari elementi filtranti MAGNEX, tipo LARGE SIZE, la cui caratteristica principale è quella di possedere una elevatissima capacità di accumulo di contaminante anche colloidale. L'autonomia in esercizio è decisamente maggiore rispetto alle classiche cartucce fino ad ora disponibili, inoltre hanno il vantaggio di essere facilmente RIGENERABILI

**MAGNEX** di Bea Technologies è straordinariamente efficace ed è costruito con setto filtrante pieghettato multistrato tutto in POLIPROPILENE.

**Il risultato è sorprendente:** vini difficili da trattare o con elevata torbidità, con un solo passaggio attraverso il sistema MAGNEXFLO, vengono rapidamente resi brillanti e idonei per la stabilizzazione microbiologica.

**Tutto questo mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del vino, senza snervarlo, scaldarlo o impoverirlo rispetto ai suoi componenti essenziali.**

## LA NOSTRA SOLUZIONE

Il sistema progettato da Bea Technologies è la risposta a tutto questo. Coniugando l'efficienza della filtrazione al maggiore rispetto per la natura del vostro vino, MAGNEXFLO rappresenta la soluzione tutta italiana per la filtrazione in cantina.

Il nostro staff tecnico, in collaborazione con enologi e Istituti Universitari, ha studiato un sistema semplice, attuale e sicuro in grado di "preparare" il vino grezzo in modo meno invasivo anche rispetto ai sistemi di filtrazione tangenziale.

# LE CARATTERISTICHE

## tech data

**Minor costo impiantistico di un filtro tangenziale, di pari capacità produttiva**

**Maggior versatilità garantita da una costruzione modulare abbinata ad una ampia scelta di elementi filtranti disponibili per la migliore adattabilità alla tipologia di vino**

**Consistente riduzione dei costi di gestione**

**Filtrazione diretta senza ricircolo**

**Nessun riscaldamento del vino**

**Completamente costruito in acciaio inox 316 L**

**Completo di certificazioni di sicurezza e PED per un utilizzo sicuro e nel pieno rispetto di tutte le regolamentazioni nazionali ed europee**

**Finitura lucida con rugosità 0,8 RA**

PORTATA ETTOLITRI/H	STADI DI FILTRAZIONE IN SERIE	N° ELEMENTI PER STADIO	MODELLO
30	3	1	MF 300
90	3	3	MF 900
120	3	4	MF 1200
150	3	5	MF 1500
180	3	6	MF 1800





GLI  
OPTIONAL

**soluzione globale**

Controlavaggio automatico con diverse funzionalità

Stadio addizionale per la stabilizzazione microbiologica

Integrity tester automatico per il controllo delle membrane di stabilizzazione dopo i lavaggi e la sterilizzazione in linea

Versione isobarica per il funzionamento a 6.0 bar per spumanti e vini frizzanti

VERSIONI  
DISPONIBILI

**realizzabile in diverse versioni**

Completamente automatico con software dedicato di utilizzo intuitivo

Semiautomatico per una riduzione dei costi

Completamente manuale per le installazioni più economiche



STADIO OPZIONALE STABILIZZANTE  
DETTAGLI COSTRUTTIVI DELLA PIASTRA PORTA CARTUCCE,  
SISTEMA DI CHIUSURA DELLA CAMPANA SEMPLICE E SICURO

L'IMPIANTO, IL PIPING E I COMPONENTI SONO IN ACCORDO  
AI REQUISITI FDA PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

# LAYOUT CONSIGLIATO

La versione automatica tiene costantemente monitorate tutte le fasi di processo: portate orarie, pressioni e temperature sono costantemente registrate e visualizzabili.

Le fasi di lavaggio, CIP, e di rigenerazione sono preconfigurate per una maggiore sicurezza e per un consumo minimo di acqua, di soluzione chimica e di energia.

L'automazione elimina eventuali errori di gestione e limita l'impiego di manodopera permettendo un processo automatico e liberando risorse che possono dedicarsi ad altre attività.



Abbiamo uno staff tecnico di enologi e tecnici in grado di eseguire tutte le prove necessarie per configurare l'impianto adeguandolo alle necessità ed agli obiettivi di ogni singola cantina.

Il nostro personale tecnico organizza corsi di formazione teorici e pratici per l'istruzione all'uso.

# CASE HISTORY

## prove sul campo

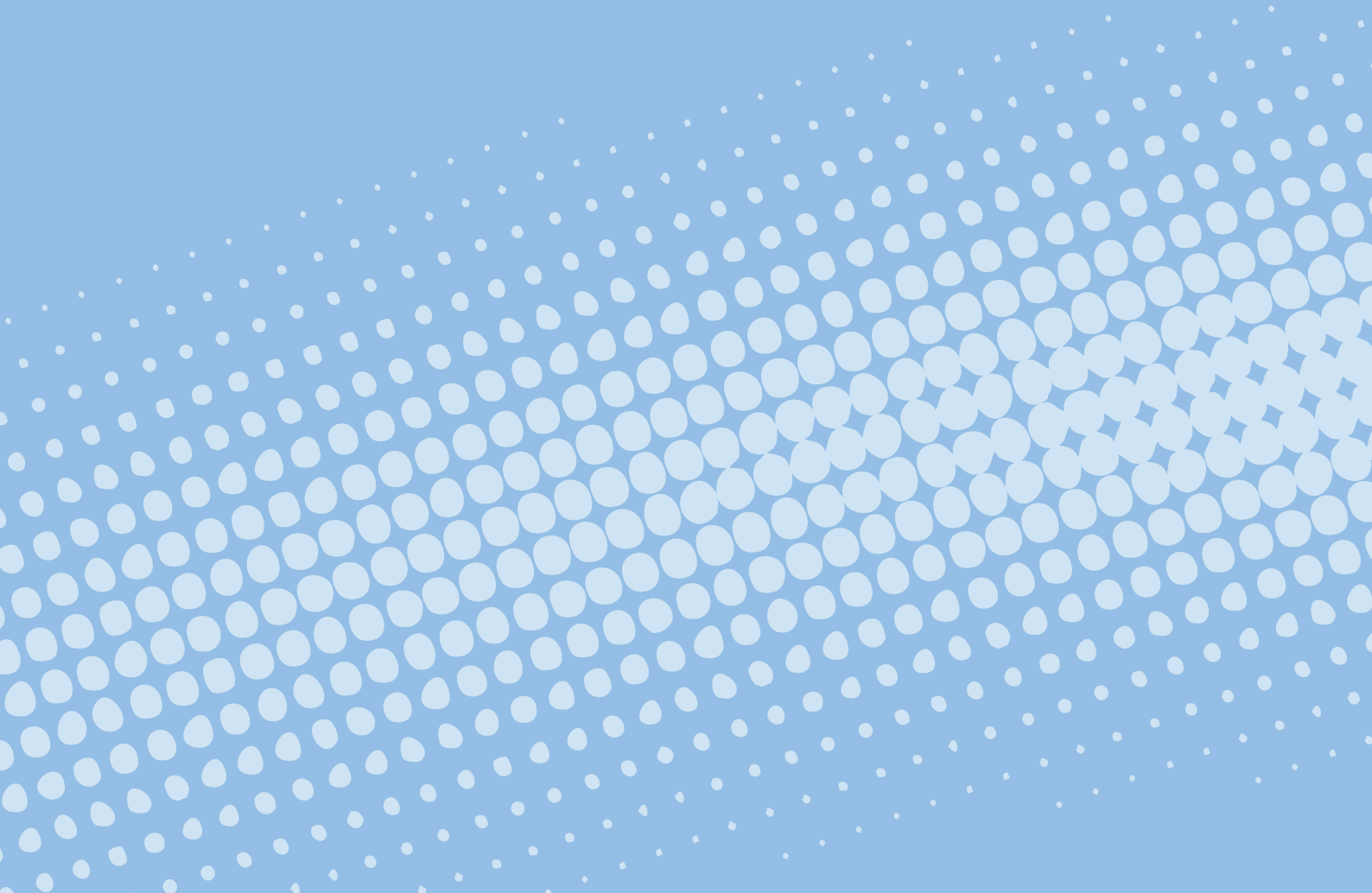
Q hl/h	ZONA	TIPOLOGIA VINO	TRATTAMENTO PRECEDENTE	TEMP°C	HL TOT	IF* INGRESSO	IF* USCITA	NTU* INGRESSO	NTU* USCITA
60	Oltrepò pavese	Bonarda 2015 non chiarificato	Centrifugazione a fine fermentazione	10	1000 in 15 h	INC	15	42	0,5
50	Valle d'Aosta	Pinot grigio	Chiarificato e travasato	0	50 in 1 h	INC	1	5	0,30
50	Valle d'Aosta	Rosso da tavola	Chiarificato e travasato	2	110 in 2 h	INC	4	21	0,18
80	Puglia	Nero di Troia 2015	Chiarificato ma NON travasato	10	300 in 4 h	INC	25	25	0,12
60	Abruzzo	Montepulciano Biologico 2014	Chiarificato e travasato	10	120 in 2 h	INC	28	5	0,20
60	Abruzzo	Montepulciano Biologico 2014	Chiarificato e NON travasato	10	120 in 2 h	INC	28	26	0,20

\*IF= indice di filtrabilità \*NTU= unità nefelometrica di torbidità

Il MAGNEXFLO si è dimostrato rispondente in pieno alle necessità degli enologi coinvolti.

Il rapporto qualità/ prezzo rispetto al tempo di filtrazione rende il sistema ideale per per la preparazione del vino all'imbottigliamento.





Filtration & system solutions

**Bea Technologies Spa**

Via Newton, 4 – 20016  
Pero (Milano) – Italy  
Phone + 39 02 339 271  
Fax + 39 02 339 0713  
[info@bea-italy.com](mailto:info@bea-italy.com)  
[www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)