



SISTEMA DE FILTRACIÓN PARA BODEGA

MAGNEXFLO





IMPIANTO PILOTA CARRELLATO MONTATO SU RUOTE

INTRODUCCIÓN

Las técnicas de trasiego y de filtración previas al embotellado del vino están evolucionando gracias al estudio e implementación de nuevas tecnologías que ofrecen prestaciones más avanzadas y fáciles de gestionar.

LA TÉCNICA focus

RESPECTO A LA NATURALEZA DEL VINO

El uso de coadyuvantes filtración como tierra de diatomeas, perlita y celulosa eran, hasta ahora, la opción tradicional para la mayor parte de las empresas de elaboración de vino.

Hoy en día estas técnicas están superadas porque se han puesto de manifiesto los límites de funcionamiento típicos de esa tecnología:

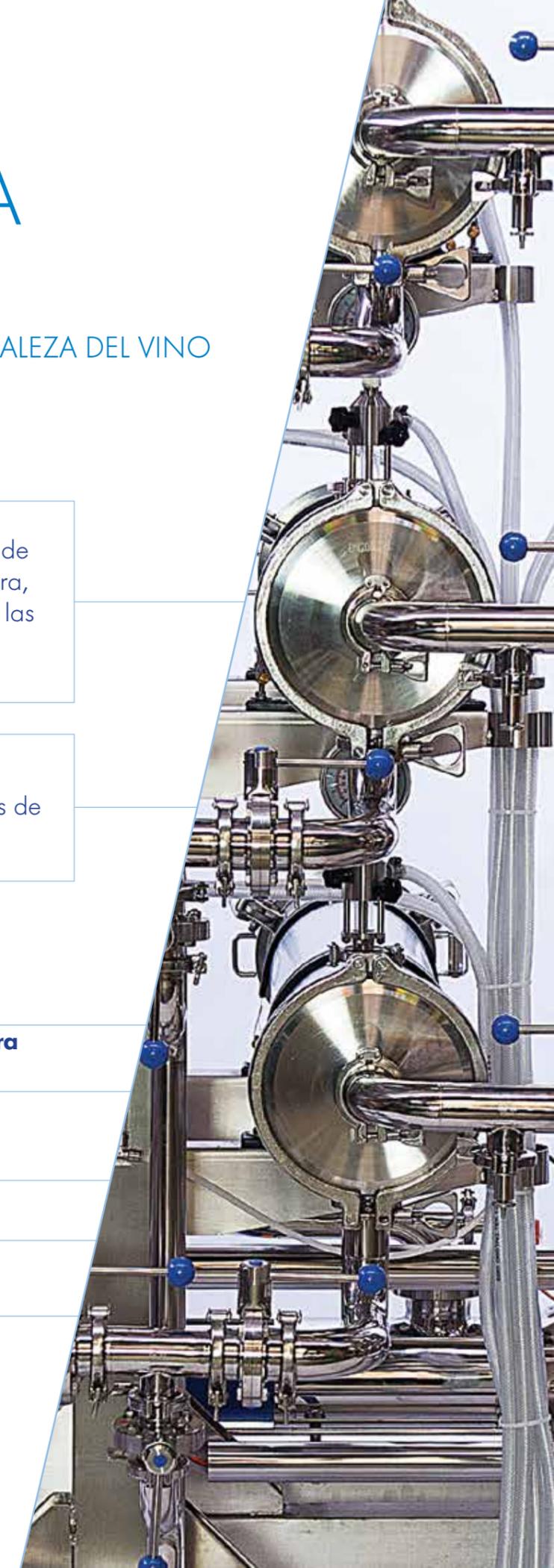
Peligro de inhalación del polvo por los operarios

Los altos costes de la eliminación de la tierra de diatomea

Las pérdidas de producto debidas absorción en los propios coadyuvantes

La transferencia de partículas y metales pesados

Oxidación del vino con la consiguiente alteración de la calidad organoléptica





SOLUCIÓN

El sistema diseñado por Bea Technologies es la respuesta a todo esto. Conjugando la eficacia de filtración con el mayor respeto a la naturaleza del vino, MAGNEXFLO representa la solución, completamente italiana, para la filtración en bodega.

personal técnico, en colaboración con enólogos y Universidades, ha desarrollado un sistema simple, actual y seguro capaz de "preparar" el vino de la forma menos invasiva, incluso en comparación con los sistemas de filtración tangencial.

MAGNEX EL CORAZÓN DEL SISTEMA



El corazón del sistema está representado por el elemento filtrante especial MAGNEX, tipo LARGE SIZE, cuya característica principal es la de poseer una alta capacidad de acumulación de componentes en suspensión, incluso coloidales. La autonomía en funcionamiento es sustancialmente mayor que los cartuchos tradicionales, gracias a su elevada superficie y, además, también tienen la ventaja de ser fácilmente **REGENERABLE**.

MAGNEX de Bea Technologies es extraordinariamente efectivo y está fabricado con un medio filtrante multi-capas y plegado, totalmente construido en **POLIPROPILENO**

El resultado es sorprendente: vinos difíciles de tratar o con alta turbidez, con una sola pasada a través del sistema MAGNEXFLO, de una forma rápida quedan brillantes y adecuados para la estabilización microbiológica.

Todo esto mientras se mantienen las características organolépticas del vino, sin "darle una paliza", calentarlo o empobreciendo de sus componentes esenciales.

LAS CARACTERÍSTICAS

tech data

Menor coste de inversión, en comparación con un filtro tangencial, para misma capacidad productiva

La mayor flexibilidad, garantizada por la combinación de una construcción modular del sistema con una amplia selección de elementos filtrantes disponibles, permite conseguir la mejor solución para cada tipo de vino.

Filtración directa a grandes caudales y sin recirculación

Sin calentamiento del vino

Completamente construido en acero inoxidable 316 L

Certificación de seguridad completa y PED para un uso seguro y con pleno cumplimiento de todas normativas nacionales y europeas.

Pulido sanitario del acero inoxidable con Ra de 0,8

CAUDAL (HL/H)	Nº DE ETAPAS DE FILTRACION EN SERIE	Nº DE FILTROS POR ETAPA	MODELO
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





OPCIONES

solución global

Contralavado automático con diferentes funcionalidades

Equipo de Integridad automático para el control de las membranas de estabilización después del lavado y la esterilización en línea.

Versión isobárica para operar a 6.0 bar con vinos espumosos y gasificados

VERSIONES DISPONIBLES

realizable en diferentes versiones

Totalmente automatizada con un software específico de uso intuitivo

Semiautomática para la reducción del coste

Completamente manual para una instalación más económica



ETAPA OPCIONAL DE ESTABILIZACIÓN
DETALLE CONSTRUCTIVO DE LA BASE PORTACARTUCHOS
SISTEMA DE SUJECIÓN DE LA CAMPANA, SIMPLE Y SEGURO
TODO EL MONTAJE, TUBERÍAS Y COMPONENTES CUMPLEN
CON LAS NORMATIVAS
EC Y FDA PARA ELEMENTOS EN CONTACTO CON PRODUCTOS
ALIMENTARIOS.

LAYOUT RECOMENDADO

La versión automática tiene capacidad de monitorizar constantemente todas las fases del proceso: el caudal, la presión y la temperatura son constantemente registradas y visibles.



Las fases de lavado, CIP y regeneración están preconfiguradas para una mayor seguridad y un consumo mínimo de agua, productos químicos y energía.

Contamos con un personal técnico y enólogos capaces de realizar todas las pruebas necesarias para configurar el sistema con el fin de adaptarlo a las necesidades y objetivos de cada bodega.

La automatización elimina errores de gestión y limita el uso de la mano de obra lo que permite un proceso automático y la liberación de recursos que pueden emplearse en otras actividades.

Nuestro personal técnico organiza cursos de formación teórica y práctica para instruir en el manejo del sistema.

CASE HISTORY

experiencias de campo

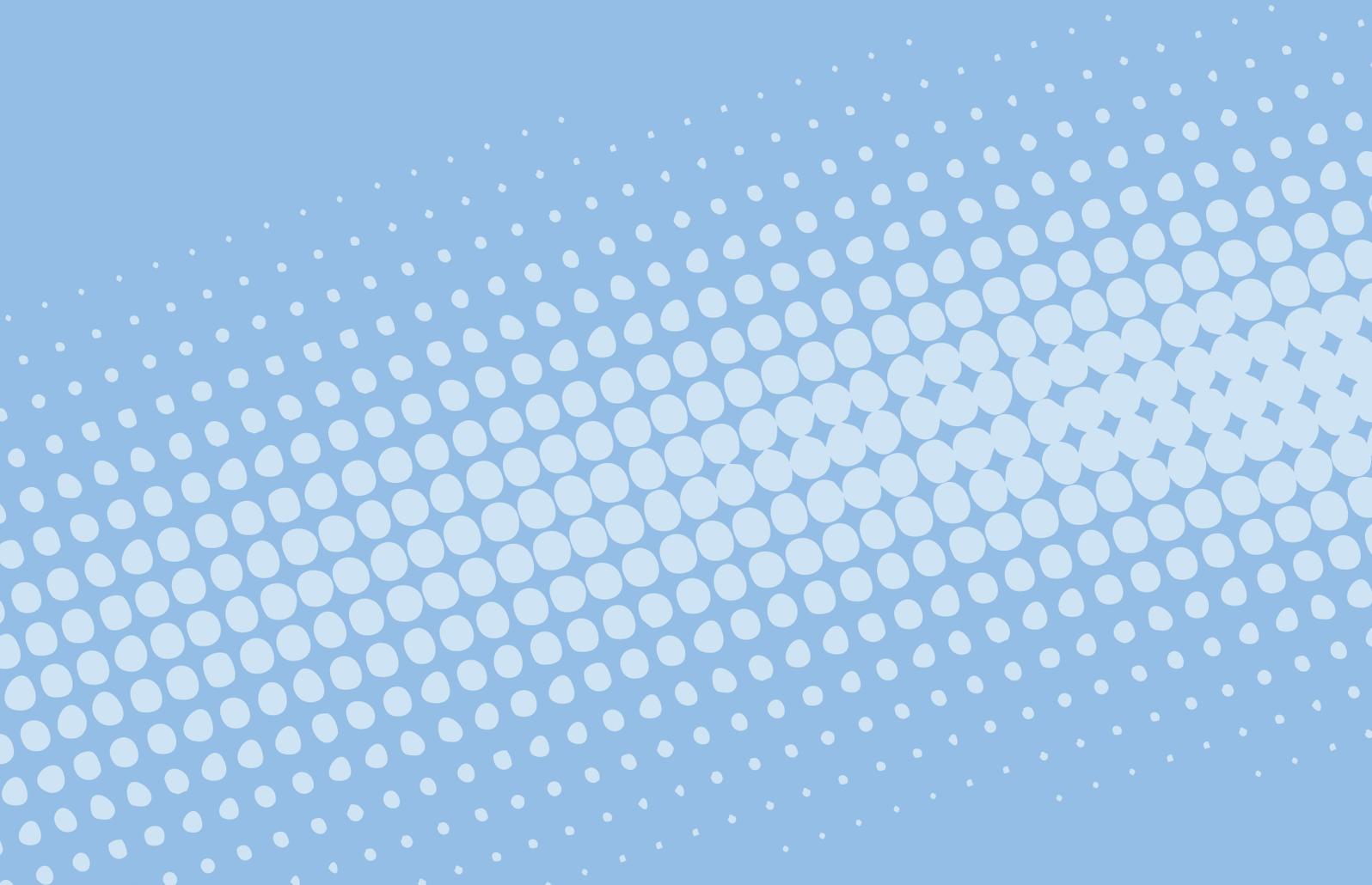
CAUDAL (Hl/h)	ZONA VINÍCOLA	TIPOLOGÍA DE VINO	TRATAMIENTO PREVIO	TEMP. °C	HL TOTALES (TIEMPO)	IF* ENTRADA	IF* SALIDA	NTU* ENTRADA	NTU* SALIDA
60	Oltrepò pavese	Bonarda 2015 sin clarificar	Centrifugación al finalizar la fermentación	10	1000 in 15 h	incontable	15	42	0,5
50	Valle d'Aosta	Pinot grigio	Clarificado y trasegado	0	50 in 1h	incontable	1	5	0,30
50	Valle d'Aosta	Tinto de mesa	Clarificado y trasegado	2	110 in 2 h	incontable	4	21	0,18
80	Puglia	Nero di Troia 2015	Clarificado pero no trasegado	10	300 in 4 h	incontable	25	25	0,12
60	Abruzzo	Montepulciano Biológico 2014	Clarificado y trasegado	10	120 in 2 h	incontable	28	5	0,20
60	Abruzzo	Montepulciano Biológico 2014	Clarificado pero NO trasegado	10	120 in 2 h	incontable	28	26	0,20

*IF= índice de colmatación *NTU= Unidad Nefelométrica de Turbidez

El MAGNEXFLO alcanzó plenamente las expectativas de los enólogos involucrados.

La relación calidad / precio frente al tiempo de filtración hacen del sistema la solución ideal para la preparación de los vinos antes del embotellado.





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

www.bea-italy.com