



FILTRATIONSSYSTEM IN DER KELLEREI

MAGNEXFLO





PILOTANLAGE AUF ZWEI AUF RÄDER

EINLEITUNG

Die Filtrationstechniken des Weines beim Abstich und bei der Vorbereitung für die Abfüllung entwickeln sich ständig weiter, neue Technologien werden in der Tat erforscht und umgesetzt, die leistungsfähiger und einfacher zu benutzen sind.

DIE TECHNIKEN

Schwerpunkt

Respektiert die Weineigenschaften

Filtration durch Hilfsstoffe wie Kieselgur, Perlit und Zellulose ist bisher die am meisten gewählte Technik für die meisten Weinkellereien gewesen.

Heute sind diese Techniken veraltet. Es wurde auf die betriebstechnischen Grenzen dieser Technik hingewiesen:

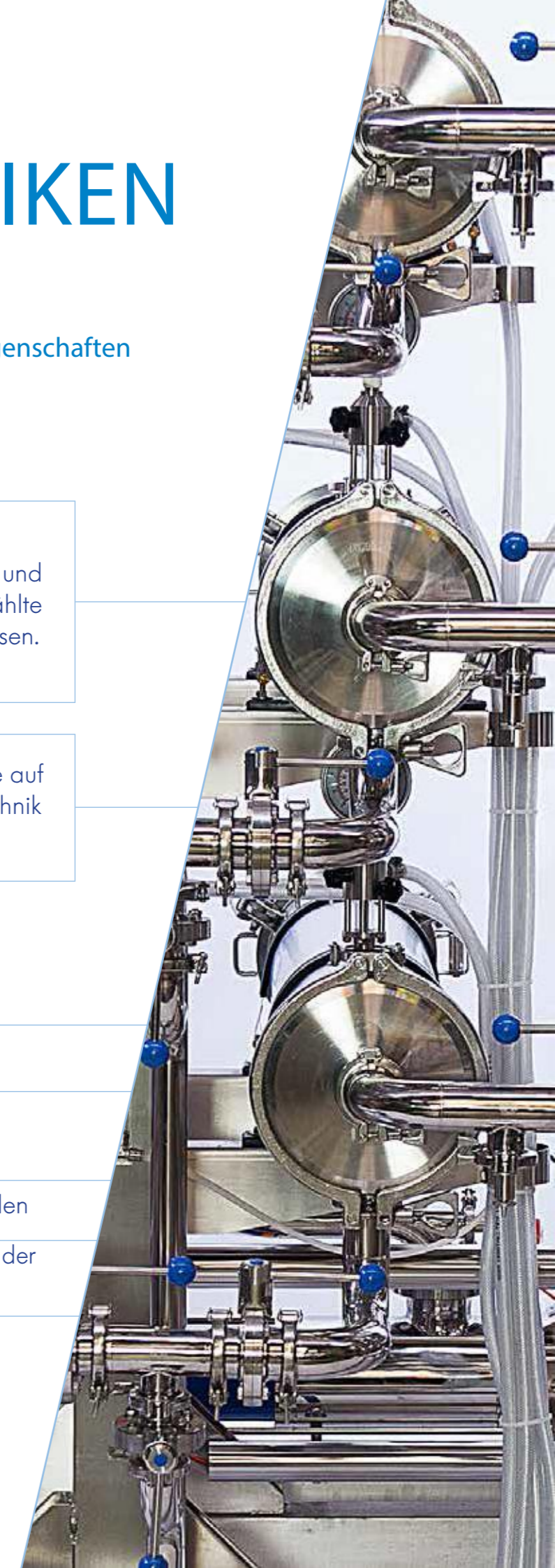
Die Gefahr, dass Arbeiter Staub einatmen können

Hohe Kosten für die Mehllentsorgung

Produktverlust wegen der Absorption durch die Hilfsstoffe

Übertragung von Partikeln und Schwermetallen

Weinoxidation mit folgender Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften





MAGNEX

DAS HERZ DES SYSTEMS

Das Herz des Systems besteht aus den speziellen Filterelementen MAGNEX, Typologie LARGE SIZE, deren Haupteigenschaft ist eine sehr hohe Anhäufung-Fähigkeit von Schadstoffen, auch kolloidal. Die Betriebsautonomie ist weitaus größer als die klassischen Einsätze, hinzu sind leicht REGENERIERBAR.

MAGNEX von Bea Technologies ist außergewöhnlich wirksam und besteht aus gefälteltem Mehrschicht - Filterelement, alles in POLYPROPYLEN.

Das Ergebnis ist einfach überraschend: Weinsorten, die schwierig zu behandeln sind oder mit hoher Trübung, werden, mit einer einzigen Behandlung durch das System MAGNEXFLO, schnell glänzend und geeignet für die mikrobiologische Stabilisierung.

Das Ganze, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Weines zu beeinflussen, ohne den Wein zu zermürben, wärmen oder dem die Hauptteile zu entziehen.

UNSERE LÖSUNG

Das von Bea Technologies entwickelte System ist die Antwort auf alles.

Die Verbindung zwischen der Filtrationsleistung und der größeren Rücksicht auf die Natur des Weines macht MAGNEXFLO die perfekte Lösung (100% Made in Italy) für die Filtration in der Kellerei.

Unser technisches Personal, in Zusammenarbeit mit Önologen und Universitäten, hat ein einfaches, sicheres und modernes System entwickelt, das Grundwein auf einer weniger starken Weise als die Tangentialflussfiltersysteme vorbereiten kann.



FILTERELEMENTE MAGNEX TYPOLOGIE LARGE SIZE

DIE EIGENSCHAFTEN

Tech Daten

Niedrigere Anlagenbau-Kosten als ein Tangentialflussfiltersystem mit der gleichen Produktionsleistung

Größere Vielseitigkeit dank der modularen Anbau, kombiniert mit einer breiten Auswahl an Filterelementen. So kann das System sich an jeder Weinsorte anpassen

Erhebliche Reduzierung der Betriebskosten

Direkte Filtration ohne Rücklauf

Keine Weinerwärmung

Völlig in Edelstahl 316 L gebaut

Mit Sicherheits- und PED-Zertifizierungen für einen sicheren Gebrauch, unter Beachtung aller einzelstaatlichen oder europäischen Regelungen

Glänzende Feinbearbeitung mit Rauheit 0,8 RA

DURCHFLUSS HEKTOLITER/H	FILTRATIONSPHASEN IN SERIEN	N° ELEMENTEN FÜR JEDE PHASE	MODELL
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





SONDERAUSSTATTUNGEN

Globale Lösung

Automatische Rückspülung mit verschiedenen Funktionalitäten

Zusatzphase für die mikrobiologische Stabilisierung

Automatischer Integrity tester zur Kontrolle der Membranstabilisierung nach dem Waschen und der In-line Sterilisierung

Isobarische Version für die Funktionsweise zu 6.0 bar für Schaumwein und Perlwein

VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN

In verschiedenen Ausführungen

Völlig automatisch mit einer speziellen Software zum intuitivem Gebrauch

Semi-automatisch zur Kostensenkung

Vollständig manuell für die billigeren Lösungen



OPTIONALE STABILISIERUNGSPHASE
BAUDETAILS DER TRÄGERPLATTE FÜR EINSÄTZE,
EINFACHES UND SICHERES VERSCHLUSSSYSTEM DES
FANGMAULS

DIE ANLAGE, DIE ROHRLEITUNGEN UND DIE KOMPONENTEN
ENTSPRECHEN DEN FDA ANFORDERUNGEN FÜR DEN
KONTAKT MIT LEBENSMITTELN.

EMPFOHLENES LAYOUT



Die automatische Version überwacht laufend alle Phasen des Verfahrens: Stundenleistungen, Druck und Temperaturen werden ständig aufgezeichnet und gezeigt.

Die Phasen der Spülung, CIP und der Regenerierung sind so gestaltet, um bessere Sicherheit, ein niedriger Verbrauch von Wasser, Chemische Lösung und Energie sicherzustellen.

Wir verfügen über ein Team von Önologen und Experten, die alle notwendigen Proben machen können, um die Anlage an den Bedarf und an die Ziele jeder Kellerei anzupassen.

Unser technisches Personal organisiert theoretische und praktische Ausbildungskurse über die Gebrauchsanweisungen.

Die Automation beseitigt mögliche Betriebsfehler und reduziert den Arbeitskräftebedarf, so wird das Verfahren automatisch und können die Mitarbeiter auf andere Tätigkeiten setzen.

CASE HISTORY

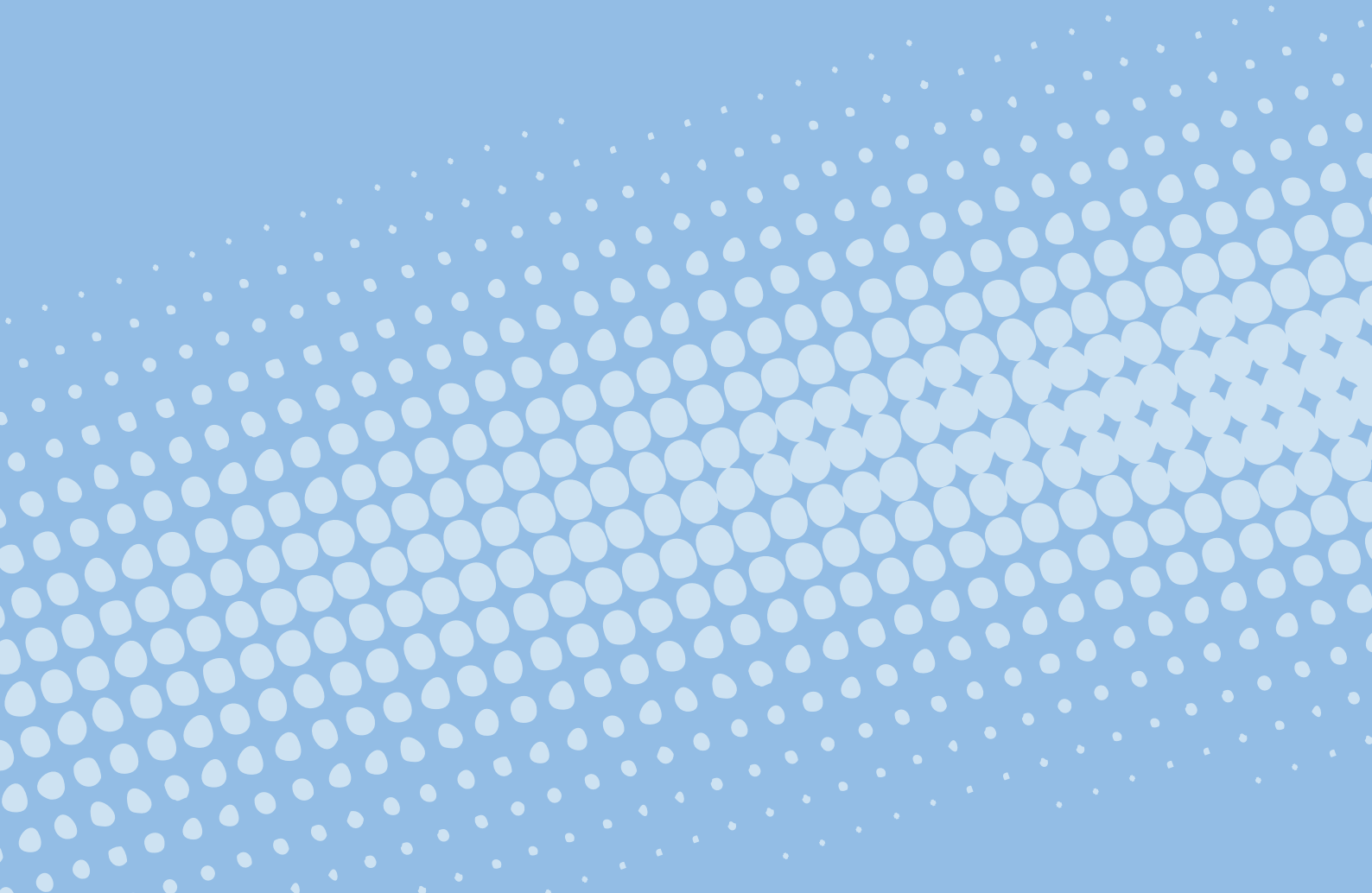
Feldversuche

Q hl/h	ZONE	WEINSORTE	VORHERIGE BEARBEITUNG	TEMP° C	HL TOT	IF* EINTRITT	IF* UAUSSANG	NTU* EINTRITT	NTU* UAUSSANG
60	Oltrepò pavese	Bonarda 2015 non ungeklärt	Zentrifugieren nach Ende der Gärung	10	1000 in 15 h	INC	15	42	0,5
50	Aostatal	Pinot grigio	Abgeklärt und umgefüllt	0	50 in 1 h	INC	1	5	0,30
50	Aostatal	Roter Tafelwein	Abgeklärt und umgefüllt	2	110 in 2 h	INC	4	21	0,18
80	Apulien	Nero di Troia 2015	Abgeklärt aber NICHT umgefüllt	10	300 in 4 h	INC	25	25	0,12
60	Abruzzen	Montepulciano aus Bio-Anbau 2014	Abgeklärt und umgefüllt	10	120 in 2 h	INC	28	5	0,20
60	Abruzzen	Montepulciano aus Bio-Anbau 2014	Abgeklärt aber NICHT umgefüllt	10	120 in 2 h	INC	28	26	0,20

*IF= Filtrierbarkeitsindex *NTU= Nephelometrischer Trübungswert

MAGNEXFLO erwies sich als völlig im Einklang mit den Bedarfen der betroffenen Önologen. Das Preis-/Leistungsverhältnis, im Vergleich mit der Filtrationszeit, macht dieses System perfekt zur Weinbereitung bis zur Abfüllung.





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