

ENOVENETA

Filtrazione tangenziale per vini frizzanti

Dalla ricezione delle uve alla separazione con le diraspatrici, dalla pressatura alla movimentazione e trasporto con le pompe, dalla filtrazione alla refrigerazione, Enoveneta è in grado di fornire tutte le tecnologie per il processo di produzione del vino. Tra le tecnologie proposte da Enoveneta troviamo i filtri tangenziali, i quali offrono numerosi vantaggi. La filtrazione

tangenziale è un processo "a membrana" in quanto il prodotto da filtrare viene spinto attraverso delle speciali membrane capillari che permettono di separare tutte le parti solide, restituendo un prodotto limpido che non necessita di ulteriori fasi di lavorazione per essere imbottigliato. Il tutto senza l'utilizzo di coadiuvanti alla filtrazione e senza intaccare le caratteristiche organolettiche del prodotto. I filtri tangenziali

della serie CF sono modulari, completamente automatici e sono disponibili anche in versione isobarica adatta alla filtrazione di vini frizzanti. Attraverso il PLC touch screen è possibile impostare tutte le fasi di lavorazione, lavaggio e conservazione delle membrane, in modo semplice e veloce. La gamma CF spazia dai 16 ai 256 m² di superficie filtrante con portate che vanno dai 500 ai 12.000 l/h. www.enoveneta.it



LALLEMAND

Mannostyle™: mannoproteine solubili per esaltare la tipicità

Dalla Ricerca & Sviluppo Lallemand nasce una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili in grado di migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini in vista della preparazione all'imbottigliamento: Mannostyle™. Nei vini bianchi ha un evidente effetto su rotondità, pienezza e sulla riduzione delle note amare; nei vini rossi invece, a seconda del dosaggio utilizzato, è in grado di ridurre la percezione di acidità squilibrate, note verdi e tannini poco maturi, senza snaturare la tipicità originale del vino. Numerose prove condotte su vini internazionali ed autoctoni hanno messo in luce il potenziale di questo prodotto: in una prova condotta su vino Trebbiano del 2016 trattato con 5 g/hl di Mannostyle™ in comparazione al suo controllo si è evidenziato come il vino trattato fosse meno amaro e vegetale, con un aumento di volume ed una qualità complessiva superiore al controllo. Una prova analoga con un'aggiunta di 10 g/hL su vino Sangiovese ha dato risultati altrettanto positivi: più morbidezza, tannini meno aggressivi ed un'acidità più bilanciata rispetto al controllo senza aggiunta. Il momento di aggiunta di mannostyle™ è previsto prima dell'imbottigliamento, procedendo alla microfiltrazione finale entro 24 ore dall'aggiunta; la dose raccomandata varia dai 5 ai 25 g/hl in funzione delle caratteristiche del vino e degli obiettivi di mercato ricercati.



TEBALDI & 3M
Insieme per una filtrazione Quality Respect

Una gamma completa di filtri a membrana e il nuovo QR Filter per la pulizia e la prefiltrazione dei vini in un unico passaggio, suggellano la collaborazione tra Tebaldi e 3M, azienda di fama mondiale nella ricerca di materiali e soluzioni innovative. QR Filter (Quality Respect) è un sistema di filtrazione ortogonale progettato per filtrare in un solo passaggio i vini dopo la chiarifica e prepararli alla fase di microfiltrazione. È composto da un housing al cui interno vengono inserite cartucce da 30" e 40". Vantaggi: rispetto della qualità e struttura del vino; facilità di utilizzo; è l'alternativa, a ridotto impatto ambientale, ai filtri a farina e a cartoni; diverse possibilità di dimensionamento. Trattandosi di un circuito chiuso non ci sono i problemi di gocciolamento, perdite di gas e rischi di ossidazione del vino come accade con i filtri a piastre. L'esperienza e la qualità delle cartucce di 3M garantiscono soluzioni adatte alle applicazioni in cui serve un filtro di sicurezza e protezione, offrendo resistenza alla sanificazione e un'elevata affidabilità dei processi. Servizio dedicato di assistenza tecnica incluso. Per maggiori informazioni: Tebaldi srl
En. Giulio Paganotto - giulio.paganotto@tebaldi.it - tel 045 7675023 - www.tebaldi.it



TMCI PADOVAN

Filtri Nitor CER con membrane ceramiche

Oltre ai filtri provvisti di membrane in materiale polimerico (PES e PP) TMCI Padovan propone da svariati anni anche la versione con membrane ceramiche Nitor CER. Trattasi di filtri modulari, completamente automatici, provvisti di vari optional (kit isobarico, torbidimetro, teleassistenza e trasmissione dati a distanza,

tank management ecc.), in grado di essere integrati nel contesto organizzativo aziendale di Industria 4.0 al fine di interagire in maniera totale con tutte le risorse presenti. L'adozione di membrane ceramiche nel settore enologico permette la filtrazione di liquidi con basso, medio ed medio-alto contenuto in solidi sospesi: trattasi infatti di tangenziali

provvisti di membrane multicanali e tubolari di differente diametro e porosità. Le caratteristiche peculiari di queste unità sono: elevata resistenza, stabilità meccanica, durata e termini di garanzia delle membrane stesse; possibilità di operare con pressioni trans-membraniche più elevate; assorbimento di polifenoli pressoché nullo; indici di filtrazione e torbidità

eccellenti; potenze installate ridotte; nessun rischio di shock termici, grazie ad un SW dedicato ed esclusivo TMCI Padovan; nessuna reazione avversa ai chiarificanti normalmente utilizzati in enologia; rigenerazione di più facile esecuzione; possibilità di adottare cicli di lavaggio a temperature elevate per una migliore pulizia degli elementi filtranti.



VASON GROUP

Filtrazione Ju.Cla.S., impianti automatici con processi attenti a limitare gli sprechi d'acqua

Nel campo della filtrazione oggi Ju.Cla.S. si propone di appagare le più diverse esigenze di cantina, compresa la sostenibilità ambientale (Progetto Tergeo e progetto Vit-Vive*); l'impatto water-footprint è ora un fiore all'occhiello aziendale che prevede di limitare l'uso dell'acqua nella rigenerazione e pulizia degli impianti e di recuperare-riutilizzare le acque che derivano dal processo. Le soluzioni impiantistiche adottate consentono di applicare queste filtrazioni a vini estremo pregio: questo vale sia per i moderni tangenziali, delicati nella loro azione sul vino (MFTS a fibra spiralata) o versatili e innovativi nella loro applicazione (MFTC a fibra cava), ma coinvolge anche la filtrazione "ortogonale" automatica a cartuccia (Mastermind® Filtration),

per una qualità di processo superiore, unita a una gestione precisa delle cartucce di microfiltrazione. La pluridecennale esperienza Ju.Cla.S. maturata intorno al sistema Sofos nelle sue diverse applicazioni industriali, costituisce un valido presupposto per garantire la capacità di progettazione e di personalizzazione del sistema verso il controllo totale del processo di microfiltrazione, in completo dialogo con la riempitrice. Si tratta di un "Processo Speciale", un processo in cui i risultati non possono essere verificati all'istante, uno step in cui una semplice automatizzazione non è sufficiente a garantire il processo: significa quindi qualificare le procedure con processi e operatori qualificati; nel nuovo millennio con un'attenzione a limitare gli sprechi d'acqua.

Impianto automatico Juclas MFTC06 - Filtrazione tangenziale a fibra cava, con portate di circa 60 hl/h



* Innovativi modelli di sviluppo, sperimentazione ed applicazione di protocolli di sostenibilità della vitivinicoltura veneta