

Effiziente und kostengünstige Weinklärung für die Industrie

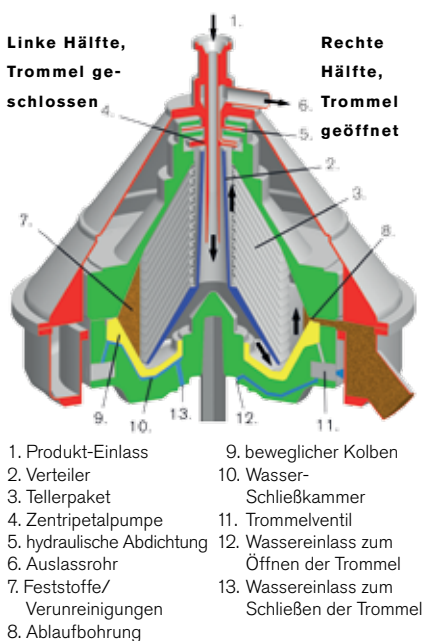


Effiziente und kostengünstige Klärung von Wein

Für SPX stehen die aktuellen und zukünftigen Bedürfnisse unserer Kunden immer an erster Stelle. Durch enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, einen innovativen Ansatz und modernste F&E konzipieren, entwickeln und liefern wir erstklassige Trenn-Lösungen für die Weinindustrie, die überlegene Qualität und Effizienz bei möglichst geringen Kosten bieten.

Klärung von Traubensaft

Bei der Saftverarbeitung hängt die tatsächliche Kapazität des Klärgeräts hauptsächlich vom trennbaren Feststoffgehalt im Saft, dem gewünschten Klärungsgrad und der maximalen Feststoffentleerungskapazität des Klärgeräts ab. Die trennbaren Feststoffe werden mit Hilfe einer Labor-Zentrifuge ausgewertet.



- 1. Produkt-Einlass
- 2. Verteiler
- 3. Tellerpaket
- 4. Zentripetalpumpe
- 5. hydraulische Abdichtung
- 6. Auslassrohr
- 7. Feststoffe/
Verunreinigungen
- 8. Ablaufbohrung
- 9. beweglicher Kolben
- 10. Wasser-
Schließkammer
- 11. Trommelventil
- 12. Wassereinlass zum
Öffnen der Trommel
- 13. Wassereinlass zum
Schließen der Trommel

SAFT-KLÄRGERÄTE

MODELL	HYDRAULIK-DURCHSATZ l/h (gal/h)	SAFT-DURCHSATZ BIS ZU* l/h (gal/h)	MOTORLEISTUNG kW (PS)
SE101EI	2 500 (670)	1 000 (270)	4 (5)
SE 111EI	5 000 (1330)	2 000 (530)	5,5 (7,5)
SE 161EI	9 000 (2380)	2 000 (530)	9,2 (15)
SE 201EI	15 000 (3970)	6 000 (1590)	15 (20)
SE 301EI	25 000 (6610)	11 000 (2910)	22 (30)
SE 401EI	30 000 (7930)	13 000 (3440)	22/30 (30/40)
SE 451EI	35 000 (9250)	13 000 (3440)	30 (40)
SE 501EI	40 000 (10570)	22 000 (5820)	37 (50)
SE 601EI	70 000 (18500)	25 000 (6610)	45/55 (60/75)
SE 701EI	90 000 (23780)	25 000 (6610)	55/75 (75/100)

* Feststoff-Reduktion: 3 - 3,5 Vol.-%

Produkteigenschaften	Vorteile
▪ unkomplizierter mechanischer Aufbau, einfache Wartung	▪ geringerer Wartungsaufwand
▪ auf einem kompakten vormontierten Gestell befestigt	▪ schnelle und kostensparende Installation, einfacher Standortwechsel innerhalb des Betriebes
▪ Standard-Motor mit niedrigem Energieverbrauch	▪ umweltfreundlich mit geringen Betriebskosten
▪ geräuscharm	▪ bessere Arbeitsbedingungen für das Bedienpersonal
▪ hygienische Verarbeitung der Flüssigkeiten	▪ geringes Kontaminationsrisiko
▪ Fernüberwachung	▪ Betriebskontrolle
▪ schnelle und präzise Entleerung	▪ geringer Produktschwund
▪ Automatisierung und individuelle Anpassung	▪ effektive Prozesssteuerung
▪ hermetische Bauweise durch Gleitringdichtungen	▪ keine Sauerstoffaufnahme und keine CO ₂ -Verluste

Weinklärung nach der Gärung

Ein Wein gilt als klar, wenn keine sichtbaren Teilchen in der Flüssigkeit schweben und wenn er eine gewisse Transparenz aufweist. Dies ist vor allem bei Weißweinen wichtig. Ein Wein, der zu viele Schwebstoffe enthält, erscheint trübe und stumpf, auch wenn sein Aroma und Geschmack dadurch nicht beeinträchtigt werden. Die meisten Weine werden deshalb nach der Gärung geklärt. Die Klärung entfernt unlösliche Schwebstoffe aus dem Wein. Diese Stoffe können abgestorbene Hefezellen, Bakterien, Traubentrester und verschiedene andere Zusammensetzungen beinhalten. Das Zentrifugieren ist ein schnelles und effektives Verfahren zur Abtrennung der unlöslichen Schwebstoffe, ohne die Qualität des Weines zu beeinflussen.

Schonende und effiziente Klärung

Die Klärgeräte der SPX Seital-Serie sind mit einem speziellen geschmeidigen Füllsystem ausgestattet, um schonende Produktverarbeitung zu gewährleisten, und das Produkt so wenig wie möglich aufzuwühlen oder anderweitig zu beeinträchtigen. Zusätzlich minimiert eine spezielle hydraulische Abdichtung die Sauerstoffaufnahme. Die Klärgeräte der SPX Seital-Serie sind eine hervorragende Lösung für die Weinindustrie, weil sie es den Verarbeitern ermöglichen, hohe Klärungsgrade zu erzielen und die gewünschten Merkmale und Eigenschaften des Weines ohne eine Beeinträchtigung des Produkts zu erhalten.

Die Klärgeräte der SPX Seital-Serie bieten aufgrund ihrer hohen Zentrifugalkraft und der großen Kapazitäten eine extrem hohe Abscheideleistung.

Verarbeitung

Die Klärgeräte der SPX Seital-Serie werden verwendet, um Feststoffe und Hefe zu entfernen und/oder drastisch zu reduzieren.

Wenn CO₂-Verluste unbedingt vermieden werden müssen, sollte das hermetische Klärgerät SPX Seital "H" mit Gleitringdichtungen verwendet werden, um eine größere Abscheideleistung zu erreichen.

Weißwein

Unsere Erfahrung bei der Verwendung eines Klärgeräts der SPX Seital-Serie in Kombination mit einem mittleren Filter hat bei einigen Weißweinen eine extrem hohe Klärung ergeben, ähnlich den Ergebnissen einer Querstromfiltration.

Schaumwein

Die Klärung von Schaumweinen muss unter Verwendung eines hermetischen Klärgeräts SPX Seital "H" mit Gleitringdichtungen erfolgen.

Andere Weine

Für alle anderen Weine können mit einer SPX Seital-Zentrifuge für die Vorklärung und einem abschließenden Filter für die Feinklärung ausgezeichnete Klärungsergebnisse erzielt werden.

WEIN-KLÄRGERÄTE

MODELL	HYDRAULIK-DURCHSATZ l/h (gal/h)	WEIN-DURCHSATZ BIS ZU** l/h (gal/h)	MOTORLEISTUNG kW (PS)
SE101EI	2 500 (670)	1 500 (400)	4 (5)
SE111EI	5 000 (1 330)	3 000 (800)	5,5 (7,5)
SE161EI	9 000 (2 380)	7 000 (1 850)	9,2 (15)
SE201EI	15 000 (3 970)	13 000 (3 440)	15 (20)
SE301EI	25 000 (6 610)	20 000 (5 290)	22 (30)
SE401EI	30 000 (7 930)	25 000 (6 610)	22/30 (30/40)
SE451EI	35 000 (9 250)	30 000 (7 930)	30 (40)
SE501EI	40 000 (10 570)	33 000 (8 720)	37 (50)
SE601EI	70 000 (18 500)	40 000 (10 570)	45/55 (60/75)
SE701EI	90 000 (23 780)	55 000 (14 530)	55/75 (75/100)

** Die tatsächliche Kapazität des Klärgeräts hängt von den Produkteigenschaften und dem gewünschten Klärungsgrad ab

Zubehör

Wir empfehlen das folgende Zubehör, um den Schwund zu mindern und die vollständige Kontrolle des Klärungsprozesses zu ermöglichen:



- elektro-pneumatische Dosiervorrichtung



- Trübungsmessgerät für die vollständige Kontrolle des Prozesses



- Produkt-Rückführung zur Vermeidung einer vorübergehenden Trübung nach dem Entleeren



- "H" hermetische Ausführung



- Förderpumpe

Qualitätstechnik und -kontrolle

- Optimierung des strukturellen und dynamischen Designs unter Verwendung modernster Design-Technologie
- Optimierung der Flüssigkeitsdynamik des Produkts durch eine neue Konstruktion des vertikalen Tellerpakets
- modernste Fertigungs- und Qualitätskontrollsysteme

Service und Kompetenz

Service und Support für maximale Leistung

- Wartung und Fehlerbehebung - Vermeidung kostspieliger Ausfallzeiten
- schnelle Lieferung von Original-Ersatzteilen - Zuverlässigkeit für eine längere Lebensdauer
- Fernüberwachung - schnelle Problemlösung

Partnerschaftlicher Wissensaustausch, damit Sie immer einen Schritt voraus sind

- Anwendungstests und Prozessoptimierung - höhere Erträge bei geringeren Kosten
- F&E-Kompetenz - Entwicklung neuer Produkte zur Befriedigung der zunehmenden Nachfrage
- Training des Bedienpersonals - höhere Effizienz, Minimierung menschlicher Fehler





Effiziente und
kostengünstige
Weinklärung für
die Industrie



SPX Corporation (NYSE: SPW) ist ein globales Fortune-500-Unternehmen und führender Hersteller für verschiedene Branchen mit Sitz in Charlotte, North Carolina. Für mehr Informationen siehe www.spx.com

SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.

Seital Separation Technology

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italien

Tel.: +39 0445 540 232

Fax: +39 0445 540 214

E-Mail: ft.seital.sales@spx.com

www.spx.com / www.seital.com

SPX behält sich das Recht auf Konstruktions- oder Werkstoffänderungen ohne vorherige Ankündigung oder Verpflichtung vor.

Konstruktive Ausgestaltungen, Werkstoffe sowie Maßangaben, die in diesem Prospekt angegeben sind, sind nur zu Ihrer Information und sollten nicht als verlässlich angesehen werden, bevor sie schriftlich bestätigt wurden. Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Vertriebspartner bzgl. der Produktverfügbarkeit in Ihrer Region. Weitere Informationen finden Sie unter www.spx.com.

SST-100-D Version: 01/2013 Erschienen: 6/2013

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation