

# Chiarifica efficiente e conveniente nell'industria enologica

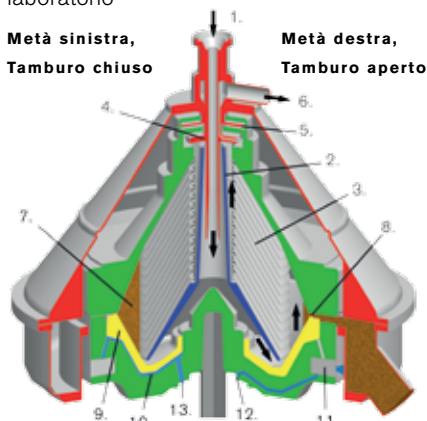


# La massima efficienza di Chiarifica nel vino

Le necessità attuali e future dei clienti sono sempre il punto di riferimento di SPX. Attraverso una stretta collaborazione con i nostri clienti, un approccio innovativo e un R&D all'avanguardia, progettiamo, sviluppiamo e forniamo le migliori soluzioni per i separatori destinati all'industria enologica che assicurano una qualità e un'efficienza superiori.

## Chiarifica del mosto

Nella lavorazione del mosto la reale capacità del chiarificatore dipende principalmente dal contenuto di solidi separabili, dal grado di chiarifica richiesto e dalla massima capacità di scarico - del chiarificatore. I solidi separabili sono valutati mediante centrifuga da laboratorio



- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Alimentazione     | 10. Camera di chiusura                                  |
| 2. Distributore      | 11. Valvola del tamburo                                 |
| 3. Pacco dischi      | 12. Alimentazione acqua di manovra per apertura tamburo |
| 4. Pompa centripeta  | 13. Alimentazione acqua di manovra per chiusura tamburo |
| 5. Tenuta idraulica  |   |
| 6. Uscita prodotto   |   |
| 7. Solidi / Impurità |   |
| 8. Luci di scarico   |   |
| 9. Pistone mobile    |   |

### CHIARIFICATORI PER MOSTO

MODELLI	CAPACITÀ IDRAULICA l/h (Gal/h)	CAPACITÀ MOSTO FINO A* l/h (Gal/h)	POTENZA MOTORE kW (HP)
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)

\* Riduzione contenuto di solidi: 3 - 3,5% v/v

Caratteristiche	Benefici
<ul style="list-style-type: none"> <li>Progettazione meccanica e costruzione ottimizzate per una facile manutenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riduzione dei tempi e dei costi di service</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Montaggio su una piattaforma compatta e pre-assemblata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapidità di installazione. Facilità di movimento all'interno del layout aziendale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Motore standard e basso consumo energetico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riduzione dell'impatto ambientale e dei costi di utilizzo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bassa rumorosità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miglioramento delle condizioni di lavoro</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elevata igienicità nel trattamento del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minori dei rischi di contaminazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo remoto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnostica operativa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Scarico veloce e preciso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riduzione delle perdite di prodotto</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Automazione e personalizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massima efficienza nel controllo di processo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Configurazione ermetica con tenute meccaniche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimizza la presa di ossigeno e/o la perdita di CO<sub>2</sub></li> </ul>

## Chiarifica del vino dopo la fermentazione

Un vino è considerato limpido quando non sono visibili particelle sospese e, soprattutto nel caso dei vini bianchi, quando si nota un certo grado di trasparenza.

Un vino con un'eccessiva quantità di particelle sospese appare torbido e opaco, anche se l'aroma e il sapore non vengono alterati. Pertanto, la maggior parte dei vini viene chiarificata dopo la fermentazione. La chiarifica rimuove il materiale non solubile sospeso nel vino. Questo materiale può comprendere cellule di lievito morte, batteri, residui d'uva e vari altri elementi. La centrifuga è un metodo veloce ed efficace per separare il materiale non solubile senza conseguenze sulla qualità del vino.

## Chiarifica delicata ed efficiente

I chiarificatori SPX Seital sono dotati di un sistema convogliato di alimentazione per un flusso delicato del prodotto in modo da ridurre al minimo le turbolenze e i danni allo stesso. Uno speciale sistema di tenuta idraulica permette anche di ridurre l'ingresso dell'ossigeno. Tutto ciò rende i chiarificatori Seital un'eccellente soluzione per l'industria enologica, aiutando gli operatori a raggiungere altissimi livelli di chiarifica e mantenere le caratteristiche e le proprietà del vino.

I chiarificatori SPX Seital offrono un'altissima efficienza di separazione grazie alla loro elevata forza centrifuga e superiore capacità di separazione.

## Processo

I chiarificatori SPX Seital vengono utilizzati per rimuovere e/o ridurre drasticamente il contenuto di solidi e lieviti. Nel caso in cui le perdite di CO<sub>2</sub> debbano essere assolutamente evitate, si utilizzano i chiarificatori ermetici di tipo "H" con tenute meccaniche ottenendo in tal modo anche una miglior efficienza di separazione del chiarificatore.

## Vini bianchi

L'esperienza nell'utilizzo dei chiarificatori SPX Seital in serie ad un filtro intermedio su alcuni vini bianchi ha portato a livelli di chiarifica estremamente elevati, con risultati simili a quelli ottenuti in processi con filtri tangenziali.

## Spumanti

La chiarifica di spumanti va effettuata con i chiarificatori ermetici di tipo "H" di SPX Seital, provvisti di tenute meccaniche.

## Altri vini

Eccellenti risultati di chiarifica per tutti gli altri vini possono essere ottenuti utilizzando un chiarificatore centrifugo di SPX Seital per la pre-chiarifica seguita da una filtrazione finale per ottenere una separazione estremamente fine.

### CHIARIFICATORI PER VINO

MODELLI	CAPACITÀ IDRAULICA l/h (Gal/h)	CAPACITÀ VINO FINO A** l/h (Gal/h)	POTENZA MOTORE kW (HP)
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)

\*\* La reale capacità di chiarifica dipende dalle caratteristiche del prodotto e dal grado di chiarifica richiesto

## Accessori

Per ridurre la perdita di prodotto e favorire il controllo totale del processo di chiarifica raccomandiamo i seguenti accessori:



- Dosatore elettropneumatico



- Torbidimetro per il controllo completo del processo



- Ricircolo del prodotto per evitare la temporanea torbidità dopo lo scarico



- Esecuzione ermetica di tipo "H"



- Pompa di alimentazione

## Ingegneria e controllo qualità

- Ottimizzazione della progettazione strutturale e dinamica con l'utilizzo di tecnologie di progettazione all'avanguardia
- Ottimizzazione della fluidodinamica del prodotto grazie ad un nuovo disegno del pacco dischi
- Produzione e sistemi per il controllo qualità innovativi

## Servizio e competenza

### Servizio e supporto per i massimi risultati ottenibili

- Manutenzione e risoluzione dei problemi - evita costosi fermi macchina
- Rapida consegna di ricambi originali - affidabilità per una più lunga durata di servizio
- Controllo remoto - rapida risoluzione dei problemi

### Condivisione di competenze per portarti un passo avanti

- Test di applicazione e ottimizzazione del processo - maggiori risultati a costi ridotti
- Competenza R&D - sviluppi di nuovi prodotti indirizzati ad una domanda sempre diversa
- Formazione dell'operatore - maggiore efficienza, riduzione dell'errore umano





Chiarifica  
efficiente e  
conveniente  
nell'industria  
enologica



Sita a Charlotte, North Carolina, SPX Corporation (NYSE: SPW) è un gruppo Global Fortune 500 leader in vari settori produttivi. Per ulteriori informazioni visitate il sito [www.spx.com](http://www.spx.com)

**SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.**

Seital Separation Technology

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italy

T: +39 0445 540 232

F: +39 0445 540 214

E: [ft.seital.sales@spx.com](mailto:ft.seital.sales@spx.com)

[www.spx.com](http://www.spx.com) / [www.seital.com](http://www.seital.com)

SPX si riserva il diritto di includere disegni aggiornati o modifiche sui materiali senza alcun preavviso o obbligo.

Caratteristiche di progettazione, materiali costruttivi e dati dimensionali, come qui descritti, sono solo a titolo informativo e non affidabili salvo conferma scritta. Contattate gli agenti della vostra zona per conoscere la disponibilità del prodotto nella vostra regione. Per ulteriori informazioni visitate il sito [www.spx.com](http://www.spx.com)

SST-100-I Version: 01/2013 Issued: 6/2013

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation