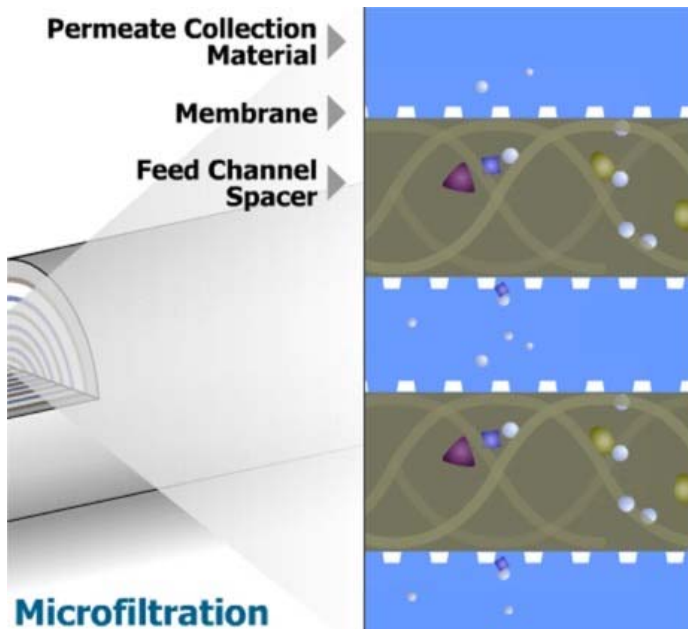


La filtrazione tangenziale

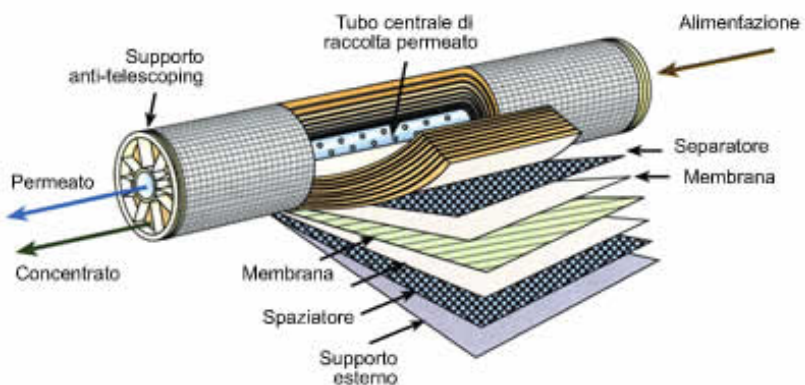
La tecnologia prevede la filtrazione del vino mediante passaggio con flusso parallelo alle membrane. Attraverso l'elemento filtrante passa solo una parte del prodotto ed il materiale ritenuto viene continuamente rimosso dal passaggio del vino e concentrato, limitando di molto l'intasamento della membrana.



Le membrane

Le membrane si trovano in diverse configurazioni assemblate con diverse tipologie di materiali.

L'industria delle membrane necessita di poter produrre configurazioni standard per poter contenere i costi.



Evidentemente, non tutti i materiali possono essere impiegati nel settore enologico con profitto; la specificità del prodotto con il quale si lavora, costringe ad una accurata selezione fra i materiali permessi all'uso alimentare per ottimizzare le performances dei filtri.

MFTS - Microfiltrazione Tangenziale JUCLAS

Per i filtri MFTS sono impiegati moduli a configurazione spiralata da 8"x40" standard di grado sanitario.

La scelta del materiale costituente la membrana è eseguita tenendo conto del tipo di prodotto da filtrare grazie alla profonda esperienza del settore alimentare da parte del Gruppo Vason e del suo Dipartimento Ricerca e Sviluppo.

Attualmente il materiale utilizzato è estremamente rispettoso della

struttura del vino da filtrare, che tollera lavaggi e rigenerazioni personalizzate vista la resistenza ad un'ampia gamma di valori di pH, al cloro e all'idrossido di sodio.

Il tipo di filtrazione che realizza è di tipo brillantante, pre-imbottigliamento.

La qualità della filtrazione

Le particolari membrane che compongono la dotazione standard di MFTS, sono scelte in funzione delle tipologie di prodotti da filtrare, con polimeri particolarmente inerti nei confronti delle componenti in soluzione del vino; il filtro si comporta in pratica come un perfetto brillantatore, rimuovendo solamente ciò che si trova in sospensione. Inoltre, non trattenendo nulla del patrimonio colloidale del vino, garantisce tempi rapidi di ripristino delle qualità organolettiche del prodotto filtrato.

L'elevato grado di automazione fornito, permette di ridurre al minimo l'impiego di personale (meno di un'ora al giorno) e, soprattutto, di gestire nel migliore dei modi le fasi di lavoro, lavaggio e rigenerazione delle membrane, vero punto di forza della tecnologia espressa da JUCLAS (con le filtrazioni a farina fossile, la presenza dell'operatore è costante per tutta la durata del processo di filtrazione). Con un'appropriata supervisione da parte del software, MFTS gestisce autonomamente gli intervalli di filtrazione tra un lavaggio e l'altro, al

fine di ottenere la migliore performance di filtrazione per ogni particolare tipo di prodotto. Questo si traduce in maggiore redditività di lavoro a parità di costo energetico e sfruttamento controllato delle membrane filtranti.

Juclas S.r.l.
Ricerca & Sviluppo

Il servizio mobile di Corimpex mette a disposizione il filtro MFTS03 che è in grado di filtrare da 16 a 30 hL/ora.

