

# Clarificação eficiente e econômica

NA INDÚSTRIA VINÍCOLA

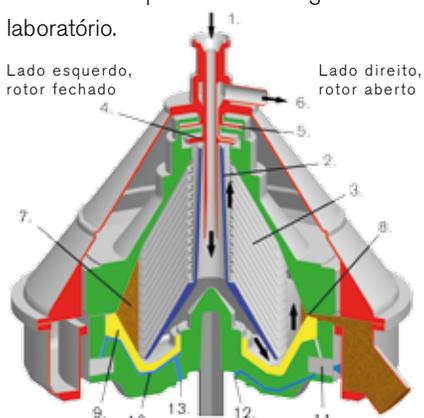


# Clarificação de vinho eficiente e econômica

As necessidades atuais e em evolução dos clientes sempre estão em primeiro lugar na SPX. Mediante uma estreita colaboração com nossos clientes, uma abordagem inovadora e uma P&D de vanguarda, projetamos, desenvolvemos e entregamos as melhores soluções para a indústria vinícola que oferecem qualidade e eficiência superiores no menor custo possível.

## CLARIFICAÇÃO DE SUCO DE UVA

No processamento de sucos, a verdadeira capacidade do clarificador depende do conteúdo de sólidos separáveis no suco, do grau de clarificação requerido, e da máxima capacidade de descarga de sólidos do clarificador. Os sólidos separáveis são avaliados por uma centrifuga de laboratório.



1. Entrada de produto
2. Distribuidor
3. Jogo de discos
4. Bomba centrífuga
5. Vedação hidráulica
6. Tubulação de saída
7. Sólidos/Impurezas
8. Furos de descarga
9. Batente móvel
10. Câmara de fechamento da água
11. Válvula do rotor
12. Entrada de água de manobra para abertura do rotor
13. Entrada de água de manobra para fechamento do rotor

### JUICE CLARIFIERS

MODELOS	CAPACIDADE HIDRÁULICA l/h (Gal/h)	CAPACIDADE DE SUCO ATÉ* l/h (Gal/h)	POTÊNCIA DO MOTOR 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)

\* Redução de conteúdo de sólidos: 3 - 3,5% em volume

CARACTERÍSTICAS	BENEFÍCIOS
▪ Projeto mecânico e construção simples, de fácil manutenção	▪ Menos tempo e custo de manutenção
▪ Montado sobre um chassi compacto pré-montado	▪ Breve tempo de instalação e economia de custos Fácil movimentação no espaço do estabelecimento vinícola
▪ Motor padrão e baixo consumo de energia	▪ Compatível com o meio ambiente e baixo custo de propriedade
▪ Baixo nível de ruído	▪ Melhora nas condições de trabalho do operador
▪ Manuseio higiênico de fluidos durante o processamento	▪ Baixo risco de contaminação
▪ Monitoramento Remoto	▪ Diagnósticos de operação
▪ Descarga rápida e precisa	▪ Baixas perdas de produto
▪ Automação e customização	▪ Controle eficaz de processo
▪ Design hermético mediante selos mecânicos	▪ Sem captação de oxigênio ou perdas de CO <sub>2</sub>

## CLARIFICAÇÃO DO VINHO DEPOIS DA FERMENTAÇÃO

Um vinho é considerado claro quando não há partículas visíveis suspensas no líquido, especialmente no caso de vinhos brancos quando há um grau de transparência. Um vinho com muito material suspenso parece turvo e fosco, mesmo se seu aroma e sabor não estiverem afetados. Portanto, a maior parte dos vinhos são clarificados depois da fermentação. A clarificação remove materiais insolúveis suspensos no vinho. Este material pode incluir células mortas de levedura, bactérias, resíduos de uva e vários outros compostos. A centrifugação é um método rápido e eficaz de separar material insolúvel sem afetar a qualidade do vinho.

## CLARIFICAÇÃO CUIDADOSA E EFICAZ

Os clarificadores da série Seital da SPX estão equipados com um sistema especial de alimentação de entrada suave para o manuseio cuidadoso do produto a fim de minimizar a turbulência e os danos ao produto. Um recurso especial de vedação hidráulica minimiza a captação de oxigênio. Isso faz com que os clarificadores da série Seital sejam uma ótima solução na indústria vinícola, ajudando os processadores a obter altos níveis de clarificação, mantendo as características e propriedades desejadas do vinho sem danos ao produto.

Os clarificadores da série Seital da SPX oferecem eficiências de separação extremamente elevadas devido à intensa força centrífuga e grandes capacidades de separação.

## PROCESSO

Os clarificadores da série Seital da SPX são usados para remover e/ou reduzir drasticamente o conteúdo de sólidos e de levedura.

Nos casos em que devam ser absolutamente evitadas as perdas de CO<sub>2</sub>, o clarificador hermético da série Seital "H" da SPX com selos mecânicos deve ser usado para obter maior eficiência de separação do clarificador.

## VINHOS BRANCOS

A experiência de usar um clarificador da série Seital da SPX adicionalmente a um filtro intermediário em alguns vinhos brancos produziu níveis de clarificação extremamente elevados, similares aos resultados observados em um processo de filtro de fluxo cruzado.

## VINHOS ESPUMANTES

A clarificação de vinhos espumantes deve ser realizada usando um clarificador hermético da série Seital "H" da SPX, com selos mecânicos.

## OUTROS VINHOS

Podem ser obtidos excelentes resultados de clarificação para todos os outros vinhos usando um clarificador centrífugo da série Seital da SPX para a pré-clarificação, seguido de um filtro final para uma clarificação muito fina.

### CLARIFICADORES DE VINHO

MODELOS	CAPACIDADE HIDRÁULICA l/h (Gal/h)	CAPACIDADE DE VINHO ATÉ** l/h (Gal/h)	POTÊNCIA DO MOTOR 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)

\*\* a capacidade real do clarificador depende das características do produto e do grau requerido de clarificação

### ACESSÓRIOS

Os seguintes acessórios são recomendados para reduzir a perda de produto e permitir um controle total do processo de clarificação:



- Dispositivo dosador eletro-pneumático



- Turbidímetro para o controle completo do processo



- Recirculação do produto para evitar turbidez temporária depois das descargas



- "H" execução hermética



- Bomba de alimentação

### ENGENHARIA E CONTROLE DE QUALIDADE

- Otimização do design estrutural e dinâmico utilizando tecnologia avançada de design.
- Otimização da fluidodinâmica do produto com o novo design vertical de jogo de discos.
- Sistemas de vanguarda para fabricação e controle de qualidade.



### SERVIÇO E COMPETÊNCIA

#### Serviço e suporte para a máxima produção

- Manutenção e solução de problemas – Evitar tempo ocioso oneroso
- Entrega rápida de peças sobressalentes originais – Confiabilidade para uma vida útil mais longa
- Monitoramento Remoto – Rápida solução de problemas



#### Parceria de conhecimentos para manter você na vanguarda

- Otimização de testes de aplicação e processos – maiores receitas com menores custos
- Competência de P&D – desenvolvimento de produtos novos abordando a demanda em evolução
- Treinamento de operadores – maior eficiência, minimizar erros humanos, parceria para manter você na vanguarda



Clarificação eficiente  
e econômica na  
indústria vinícola



Sediada em Charlotte, Carolina do Norte, a SPX Corporation (código NYSE: SPW) é líder global em fabricação multi-industrial. Para mais informações, acesse [www.spx.com](http://www.spx.com)

#### **SPX FLOW TECHNOLOGY**

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 reserves the right to incorporate our latest design and material changes without notice or obligation.

Design features, materials of construction and dimensional data, as described in this bulletin, are provided for your information only and should not be relied upon unless confirmed in writing. Please contact your local sales representative for product availability in your region. For more information visit [www.spx.com](http://www.spx.com).