

Clarification efficace et rentable pour l'industrie du vin

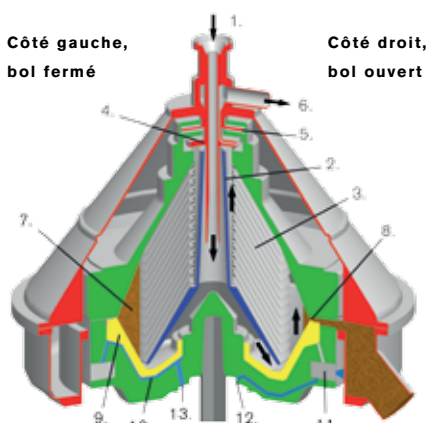


Clarification de vin efficace et rentable

Les besoins actuels et à venir sont la priorité chez SPX. Grâce à une collaboration rapprochée avec nos clients, une vision innovante et des méthodes R&D de pointe, nous concevons, développons et livrons des solutions de séparation de premier plan pour l'industrie du vin, offrant qualité et efficacité à des coûts réduits.

Clarification du jus de raisin

La capacité réelle d'un clarificateur de jus dépend principalement du taux de solides séparables que ce jus contient, du degré de clarification attendu et de la capacité maximale de débouillage du clarificateur. Ce taux peut être évalué au moyen de séparateurs centrifuges en laboratoire.



- 1. Entrée produit
- 2. Distributeur
- 3. Empilement de disques (assiettes)
- 4. Pompe centrifète
- 5. Étanchéité hydraulique
- 6. Tuyauterie de refoulement
- 7. Solides / impuretés
- 8. Ouvertures de décharge
- 9. Percuteur mobile
- 10. Chambre d'eau
- 11. Vanne de bol
- 12. Entrée d'eau pour l'ouverture du bol
- 13. Entrée d'eau pour la fermeture du bol

CLARIFICATEURS DE JUS

MODELES	CAPACITES HYDRAULIQUES en l/h (Gal/h)	CAPACITES EN JUS en* l/h (Gal/h)	PUISSANCE MOTEUR 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)

* Réduction de taux de matières solides 3 - 3.5% v/v

Caractéristiques	Avantages
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conception et construction mécaniques simples, pour une maintenance facilitée 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des durées et coûts de maintenance réduits
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montage sur skid pré-assemblé compact 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durée et budget d'installation réduits. Déplacements facilités sur les lignes de production de vin.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moteurs standard et faible consommation énergétique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect de l'environnement et coût opérationnel total réduits
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faibles niveaux sonores 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Amélioration des conditions de travail des opérateurs
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traitement hygiénique des fluides 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faible risque de contamination
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Surveillance à distance 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diagnostics opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débouillage rapide et précis 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faibles pertes produit
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Automation et réalisation sur mesure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôle des paramètres fonctionnels spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Construction hermétique avec garnitures mécaniques 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas d'apport d'O₂ ou de pertes de CO₂

Clarification du vin après fermentation

Un vin est considéré comme clair lorsqu'il n'y a pas de particules en suspension visibles dans le liquide et, particulièrement pour le vin blanc, selon son degré de transparence. Un vin contenant trop de matière en suspension paraîtra trouble et terne, bien que cela n'affecte pas son arôme. C'est pourquoi la plupart des vins sont clarifiés après fermentation. La clarification permet de retirer les matières insolubles en suspension dans le vin, comme par exemple des cellules de levure mortes, des bactéries, des résidus de raisin et divers autres composés. La centrifugation est une méthode rapide et efficace permettant de séparer les matières insolubles sans impacter la qualité du vin.

Une clarification douce et efficace

Les clarificateurs SPX Seital permettent un traitement doux des produits grâce à un système de gavage spécial qui minimise la turbulence. L'étanchéité hydraulique spécifique minimise par ailleurs l'apport en oxygène. Pour ces raisons, les clarificateurs Seital constituent une excellente solution pour l'industrie du vin car ils permettent d'atteindre de hauts niveaux de clarification, tout en maintenant les caractéristiques et propriétés du vin et sans en dégrader la qualité.

Les clarificateurs SPX Seital offrent de très bonnes efficacités de séparation grâce à leurs forces centrifuges élevées et à leurs capacités hydrauliques importantes.

Process

Les clarificateurs SPX Seital sont utilisés pour retirer et/ou réduire de façon significative les teneurs en matières solides ou en levures.

Dans les cas où les pertes de CO₂ doivent être évitées à tout prix, il convient d'utiliser les clarificateurs "H" de SPX Seital dotés de garnitures mécaniques pour une meilleure efficacité de séparation.

Vins blancs

L'utilisation d'un clarificateur SPX Seital en supplément d'un filtre intermédiaire sur certains vins blancs a permis d'obtenir des niveaux de clarification très élevés similaires à ceux observés en utilisant des procédés de filtration croisée.

Vins pétillants

La clarification de vins pétillants requiert l'utilisation de clarificateurs SPX de la série "H" hermétique, équipés de garnitures mécaniques.

Autres vins

D'excellents niveaux de clarification peuvent être atteints sur tous types de vins en utilisant des clarificateurs SPX Seital en pré-clarification avant un filtre final qui assure une clarification très fine.

CLARIFICATEURS DE VINS

MODELES	CAPACITES HYDRAULIQUES en l/h (Gal/h)	CAPACITES EN JUS en** l/h (Gal/h)	PUISSANCE MOTEUR 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 capacité réelle des clarificateurs dépend des caractéristiques du produit et du degré de clarification requis

Accessoires

Les accessoires suivants sont recommandés afin de réduire les pertes produit et de permettre un contrôle total des paramètres fonctionnels:



- Appareil de mesure électro-pneumatique



- Turbidimètre pour un contrôle complet du processus



- Recirculation produit pour éviter les turbidités temporaires après débouffages



- Exécution hermétique "H"



- Pompe de gavage

Ingénierie et contrôle qualité

- Optimisation des conceptions structurelle et dynamique en utilisant des technologies avancées
- Optimisation de la dynamique du fluide avec une nouvelle conception de l'empilement de disques vertical
- Outils de fabrication de contrôle qualité à la pointe de la technologie



Service et expertise

Un service et un support orientés vers le rendement maximum

- Maintenance et recherche de pannes - éviter des arrêts machine coûteux
- Livraison rapide de pièces de rechange authentiques - fiabilité pour une durée de vie accrue
- Surveillance à distance - résolution rapide des problèmes



Partenariat de connaissances pour rester à la pointe

- Test d'application et optimisation de procédé - de meilleurs revenus pour des coûts réduits
- Expertise R&D - de nouveaux développements produits répondant à l'évolution des besoins
- Formation des opérateurs - meilleure efficacité, réduction des erreurs humaines





Clarification
efficace et
rentable pour
l'industrie du vin



Based in Charlotte, North Carolina, SPX Corporation (NYSE: SPW) is a global Fortune 500 multi-industry manufacturing leader. For more information, please visit 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

www.spx.com / 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 please visit www.spx.com.

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

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation