

Эффективное и рентабельное осветление в виноделии

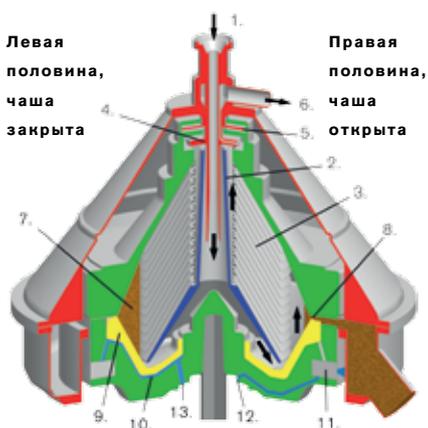


Эффективное и рентабельное осветление вина

Текущие и меняющиеся потребности клиента всегда имеют первостепенное значение для SPX. Посредством тесного сотрудничества с нашими клиентами, инновационного подхода и передовых научно-исследовательских разработок мы проектируем и разрабатываем лучшие в своем классе решения осветления для винодельческой промышленности, обладающие превосходным качеством и эффективностью с минимально возможными затратами.

Осветление виноградного сока

При обработке сока фактическая производительность осветлителя в основном зависит от содержания отделяемых твердых частиц в соке, требуемой степени осветления и производительности осветлителя по максимальной выгрузке твердых частиц. Отделяемые твердые частицы оцениваются по лабораторной центрифуге.



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Подача продукции | 8. Отверстия сброса шлама |
| 2. Распределитель | 9. Перемещающийся затвор |
| 3. Панет дисков | 10. Полость для запирающей воды |
| 4. Насос, забирающий продукцию по периферии и выдающий ее в центре | 11. Клапан емкости |
| 5. Гидравлический затвор | 12. Подача воды для открытия барабана |
| 6. Труба вывода | 13. Подача воды для закрытия барабана |
| 7. Твердые частицы / загрязнения | |

ОСВЕТИТЕЛИ СОКОВ

МОДЕЛИ	ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ л/час (галлонов/час)	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ НА СОКАХ ВПЛОТЬ ДО* л/час (галлонов/час)	МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ кВт (Л. С.)
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)

* Снижение содержания твердых частиц: 3–3,5% по объему

Свойства	Преимущества
<ul style="list-style-type: none"> Простая механическая конструкция, легкость обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> Снижение времени обслуживания и затрат
<ul style="list-style-type: none"> Устанавливается на компактной предварительно собранной платформе 	<ul style="list-style-type: none"> Быстрое время установки и экономия расходов Простое перемещение внутрь винодельческого завода
<ul style="list-style-type: none"> Стандартный электродвигатель и низкое потребление энергии 	<ul style="list-style-type: none"> Бережное отношение к окружающей среде и более низкая стоимость владения
<ul style="list-style-type: none"> Низкий уровень шума 	<ul style="list-style-type: none"> Улучшение условий работы оператора
<ul style="list-style-type: none"> Гигиеничное обращение с жидкостью во время обработки 	<ul style="list-style-type: none"> Низкий риск загрязнения
<ul style="list-style-type: none"> Дистанционный мониторинг 	<ul style="list-style-type: none"> Диагностика работы
<ul style="list-style-type: none"> Быстрое и точное нагнетание 	<ul style="list-style-type: none"> Низкие потери продукции
<ul style="list-style-type: none"> Автоматизация и индивидуальная настройка 	<ul style="list-style-type: none"> Эффективный контроль процесса
<ul style="list-style-type: none"> Герметичная конструкция посредством механических уплотнений 	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствие забора кислорода или потерь CO₂

Осветление вина после ферментации

Вино считается осветленным, когда в жидкости нет видимых взвешенных частиц и, особенно это относится к белым винам, когда у вина имеется определенная степень прозрачности. Вино с большим количеством взвешенных частиц будет выглядеть мутным и тусклым даже если его аромат и вкус остались неизменными. Поэтому большинство вин осветляется после ферментации. Осветление удаляет нерастворимые вещества, находящиеся в вине во взвешенном состоянии. Эти вещества могут включать мертвые клетки дрожжей, бактерии, остатки винограда и различные другие частицы. Обработка на центрифуге является быстрым и эффективным методом отделения нерастворимых веществ и не оказывает влияния на качество вина.

Бережное и эффективное осветление

Осветлители серии SPX Seital оборудованы специальной мягкой системой подачи для бережного обращения с продукцией, снижения турбулентности и уменьшения повреждения продукции. Специальная система гидравлического уплотнения также снижает забор кислорода. Это делает осветлители серии Seital прекрасным решением для винодельческой промышленности, помогая производителям достичь высоких уровней осветления, сохраняя при этом требуемые характеристики и свойства вина без повреждения продукции.

Осветлители серии SPX Seital предоставляют исключительно высокую степень сепарации благодаря значительной центробежной силе и возможностям сепарации.

Процесс

Осветлители серии SPX Seital используются для удаления т/или значительно снижения содержания твердых веществ и дрожжей.

В случаях, когда следует полностью избежать потерь CO₂ следует использовать герметичный осветлитель SPX Seital "H" с механическими уплотнениями, обеспечивающий большую эффективность сепарации.

Белые вина

Опробование в работе осветлителя серии SPX Seital дополнительно к промежуточному фильтру на некоторых белых винах позволило получить исключительно высокие уровни осветления, сходные с результатами, получаемыми в процессе с тангенциальным фильтром.

Игристые вина

Осветление игристых вин должно проводиться с использованием герметичного осветлителя SPX Seital "H" с механическими уплотнениями.

Другие вина

Прекрасные результаты осветления для всех других вин могут быть достигнуты с использованием центробежного осветлителя SPX Seital, используемого для предварительного осветления с последующей окончательной фильтрацией для исключительного осветления.

ОСВЕТИТЕЛИ ВИНА

МОДЕЛИ	ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ л/час (галлонов/час)	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ НА ВИНЕ ВПЛОТЬ ДО** л/час (галлонов/час)	МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ кВт (л. с.)
SE101EI	2500 (670)	1500 (400)	4 (5)
SE111EI	5 000 (1330)	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)

** Реальная производительность осветлителя зависит от характеристик продукта и требуемой степени осветления

Вспомогательное оборудование

Для снижения потерь продукции и полного контроля над процессом осветления рекомендуется использовать следующее вспомогательное оборудование:



- Электropневматическое дозирующее устройство



- Мутномер для полного контроля процесса



- Рециркуляция продукции для устранения временной мутности после нагнетания



- "H" герметичное исполнение



- Насос подачи

Техника обеспечения качества и контроль

- Оптимизация конструкции и динамическое проектирование с использованием передовых технологий проектирования
- Оптимизация гидродинамических характеристик продукции с новой конструкцией пакета дисков
- Передовое производство и система контроля качества

Сервисное обслуживание и многолетний опыт

Обслуживание и поддержка для максимальной производительности

- Обслуживание и устранение неисправностей – отсутствие затратного простоя
- Быстрая поставка запасных частей – надежность в течении длительного срока службы
- Дистанционный мониторинг – быстрое устранение проблем

Обмен опытом для сохранения ваших передовых позиций

- Тестирование в условиях производства и оптимизация процесса - увеличение доходов и снижение затрат
- Опыт научно-исследовательских разработок - проектирование новых изделий, отвечающих изменяющемуся спросу
- Обучение операторов - большая эффективность, снижение ошибок персонала





Эффективное
и рентабельное
осветление
в виноделии



Располагаясь в городе Шарлотт, штат Северная Каролина, компания SPX Corporation (NYSE: SPW) является ведущей многоотраслевой компанией, входящей в список Fortune 500. Более подробную информацию можно получить на сайте www.spx.com

SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.

Технология сепарации Seital

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italy

Тел.: +39 0445 540 232

Факс: +39 0445 540 214

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

www.spx.com / www.seital.com

Компания SPX оставляет за собой право использовать вносимые нами изменения конструкции и материалов без уведомления или каких-либо обязательств. Особенности конструкции, материалы и размерные параметры, описанные в данном бюллетене, приводятся только с целью ознакомления; не следует руководствоваться этими сведениями до получения подтверждения в письменном виде. Для информации о наличии изделий в вашем регионе обращайтесь к вашему местному торговому представителю. Более подробную информацию можно получить на сайте www.spx.com.

SST-100-RUS Версия: 01/2013 Выпущено: 6/2013

АВТОРСКИЕ ПРАВА © 2013 SPX Corporation