



Tecnoimpianti
Food Technology

Impianti a resine a scambio ionico e adsorbenti per applicazioni enologiche

OENOLOGICAL APPLICATIONS



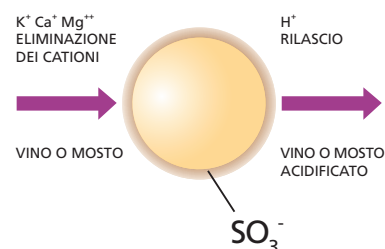
CONSULTING
FIRM RFP SRLS
RESINS FOOD PROCESSES

ACIDIFICAZIONE VINO E MOSTI.

MINISTAB e **MAXISTAB** sono impianti a resine a scambio ionico di grado alimentare adatti per l'acidificazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina cationica forte installata nella colonna trattiene il catione potassio (K+) e rilascia ioni idrogeno (H+) provocando l'innalzamento dell'acidità con conseguente riduzione della formazione di bitartrato di potassio. Questo processo risulta di fondamentale importanza per la riduzione dei costi di stabilizzazione dei vini.



Schema



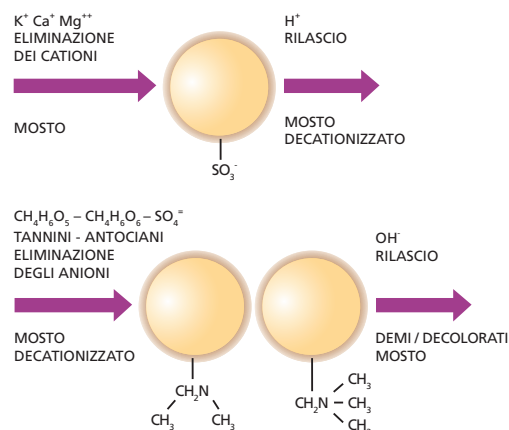
Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino 1800 ppm K+

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINISTAB 300	15	250	300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINISTAB 300 DUPLEX	15	360	2 x 300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINISTAB 800	40	670	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINISTAB 800 DUPLEX	40	1000	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXISTAB 2300	120	2000	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXISTAB 2300 DUPLEX	120	3000	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXISTAB 3000	150	2500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXISTAB 3000 DUPLEX	150	3600	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

DEMINERALIZZAZIONE E DECOLORAZIONE MOSTO.

MINIDEMI e **MAXIDEMI** sono impianti a resine a scambio ionico di grado alimentare adatti per la produzione di mosti rettificati concentrati (MCR). Durante il trattamento del mosto le resine cationiche ed anioniche installate nelle colonne trattengono tutti i sali minerali, gli acidi organici ed i polifenoli dando origine ad una soluzione zuccherina acquosa di glucosio e fruttosio, zuccheri naturali presenti nell'uva. Questo processo abbinato all'evaporazione consente la produzione di mosto rettificato concentrato utilizzato per l'innalzamento del grado saccarometrico dei vini e come dolcificante naturale.

Schema



Caratteristiche tecniche: riferimento mosto 20 °Brix

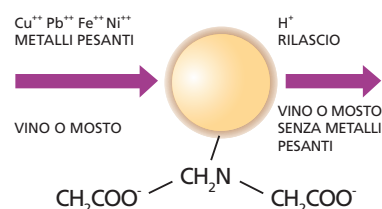
DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)
MINIDEMI 1200	40	320	4050	1,5 x 2,8 x 4,0
MAXIDEMI 2400	80	650	7800	1,5 x 2,8 x 4,4

OENOLOGICAL APPLICATIONS

DEFERRIZZAZIONE VINO E MOSTI. RIMOZIONE METALLI PESANTI.

MINIMETAL e **MAXIMETAL** sono impianti a resine chelanti di grado alimentare adatti per la rimozione del ferro, piombo e rame. Durante il trattamento del mosto o vino, la resina chelante installata nella colonna trattiene il ferro e i metalli pesanti e rilascia ioni idrogeno (H^+). Questo processo risulta di fondamentale importanza per la decontaminazione dei vini o mosti da metalli pesanti e per la preparazione di prodotti speciali tipo aceti balsamici.

Schema



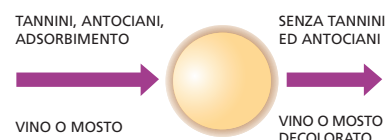
Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino 15 ppm Fe+++

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINIMETAL 300	15	250	300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINIMETAL 300 DUPLEX	15	360	2 x 300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINIMETAL 800	40	670	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINIMETAL 800 DUPLEX	40	1000	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXIMETAL 2300	120	2000	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXIMETAL 2300 DUPLEX	120	3000	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXIMETAL 3000	150	2500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXIMETAL 3000 DUPLEX	150	3600	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

DECOLORAZIONE VINO E MOSTI SENZA RECUPERO ANTOCIANI O TANNINI

MINICOLOR NR e **MAXICOLOR NR** sono impianti a resine adsorbenti adatti per la decolorazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina adsorbente trattiene i polifenoli come antociani e tannini presenti nell'uva bianca o rossa. Questo processo consente la produzione di mosto fiore (decolorato).

Schema



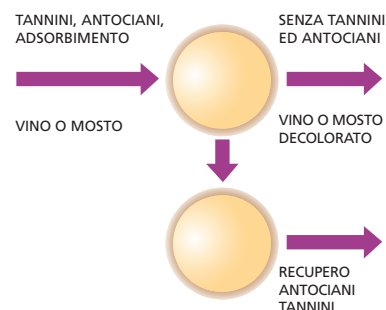
Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino rosso 15 punti colore

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINICOLOR NR 800	25	400	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINICOLOR NR 800 DUPLEX	25	600	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXICOLOR NR 2300	70	1200	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXICOLOR NR 2300 DUPLEX	70	1800	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXICOLOR NR 3000	90	1500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXICOLOR NR 3000 DUPLEX	90	2200	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

DECOLORAZIONE VINO E MOSTI CON RECUPERO ANTOCIANI O TANNINI

MINICOLOR e **MAXICOLOR** sono impianti a resine adsorbenti adatti per la decolorazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina adsorbente trattiene i polifenoli come antociani e tannini presenti nell'uva bianca o rossa. I polifenoli adsorbiti dalla resina si possono recuperare mediante un filtro opzionale. Questo processo consente la produzione di mosto fiore (decolorato) e di enocianina o tannini concentrati e purificati.

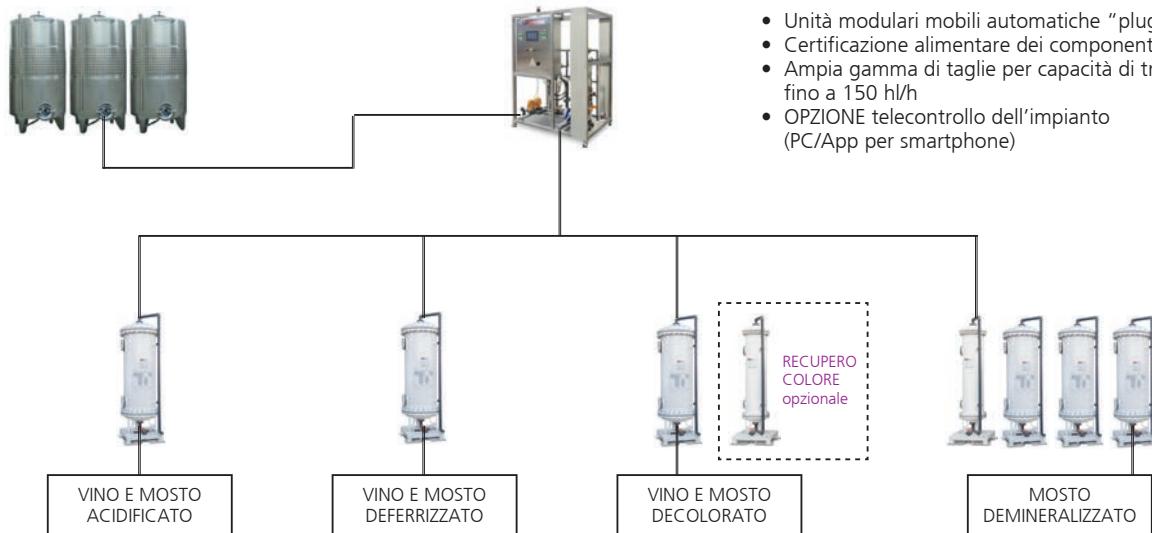
Schema



Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino rosso 15 punti colore

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)	Volume extr./ciclo lt
MINICOLOR 800	25	400	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5	900
MINICOLOR 800 DUPLEX	25	600	3 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5	900
MAXICOLOR 2300	70	1200	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5	2500
MAXICOLOR 2300 DUPLEX	70	1800	3 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5	2500
MAXICOLOR 3000	90	1500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0	3500
MAXICOLOR 3000 DUPLEX	90	2200	3 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0	3500

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI A RESINE PER ENOLOGIA:



- Unità modulari mobili automatiche "plug & play"
- Certificazione alimentare dei componenti utilizzati
- Ampia gamma di taglie per capacità di trattamento fino a 150 hl/h
- OPZIONE telecontrollo dell'impianto (PC/App per smartphone)

- Impianti modulari, di facile manutenzione.
- Facili da installare, spostare e programmare.
- Circuito idraulico automatico in PVC, valvole elettropneumatiche e strumentazione di grado alimentare.
- Allarmi per segnalazione anomalie.
- Automazione con PLC Siemens - touch screen e quadro elettrico secondo le normative UE vigenti.
- Controllo remoto impianto con PC o smartphone .
- Assistenza tecnica immediata e ricambi sempre disponibili

- due tipologie di filtri: in acciaio AISI360L o ebanitato;
- due sistemi di diluizione reagenti; eiettori o pompe dosatrici;
- due schemi di funzionamento single o duplex.



- Resina selezionata MITSUBISHI-RESINDION di grado alimentare.
- Nessuna perdita di vino o mosto durante il trattamento.
- Bassa diluizione in fase di dezzuccheraggio ed in zuccheraggio.
- Consumi ridotti di acqua demineralizzata e reagenti per la rigenerazione delle resine.
- Rigenerazione con acido solforico o acido cloridrico.
- Fine ciclo di produzione determinato dal misuratore di PH in linea.
- Fine ciclo di rigenerazione determinato dal misuratore di conducibilità in linea.



Per maggiori informazioni di processo contattateci
rivolgendisi al vostro referente di zona



Tecnoimpianti
Food Technology

REFERENTE DI ZONA