

Description

Les systèmes Oenoflow XL-E sont spécialement conçus pour répondre aux besoins et exigences des établissements vinicoles de petite et moyenne tailles. Ce système entièrement automatisé permet la clarification post-fermentaire du vin d'une manière fiable et économique, en une seule étape. La clarification est obtenue sans recours à des adjuvants de filtration, ni à la centrifugation et n'a pas d'incidence sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

Le système utilise les membranes éprouvées Pall à fibres creuses et avec une surface de filtration importante qui, du fait de leur exceptionnelle résistance mécanique et chimique, permettent une forte productivité et une exposition répétée à des cycles de nettoyage agressifs. Si l'on y ajoute le logiciel convivial de programmation et un encombrement réduit, la gamme XL-E est la solution de facilité pour la clarification du vin.

Avantages économiques

Bénéficiant de la grande expérience de Pall en matière de filtration membranaire du vin et de sa volonté de simplifier la conception des procédés et la programmation, le système XL-E présente des caractéristiques uniques qui permettent aux établissements vinicoles de clarifier le vin à un faible coût d'exploitation tout en conservant ses qualités. Ces caractéristiques incluent :

- des membranes en PVDF présentant une résistance mécanique élevée pour une plus longue durée de vie,
- des modules à surface de filtration et débits élevés pour des systèmes plus compacts et plus économiques,
- la possibilité de rétrolavage pour une productivité accrue du système,
- Cycles de production et de nettoyage entièrement automatiques pour un fonctionnement sans surveillance, une augmentation du taux d'utilisation et une réduction de la main d'œuvre
- un corps de module transparent pour le contrôle de la qualité du filtrat et la recherche de défauts,
- Cuve de concentration intégrée pour réduire les transferts de vin (pas de soutirage nécessaire).
- une flexibilité de fonctionnement avec une boucle de déconcentration externe en option.
- Gestion automatique des débits pour faciliter les opérations.

Membranes Oenoflow XL-E

Les modules Oenoflow XL-E sont équipés de membranes symétriques éprouvées de Pall à fibres creuses. Les modules de grand diamètre et débit élevé ont une surface de filtration de 21,5 m², au moins deux fois supérieure à celle des modules à fibres creuses classiques. Le module comprend les composants suivants :

Membrane: PVDF
Empotage: Résine époxy

Système de microfiltration membranaire Oenoflow™ XL-E Le choix de la simplicité pour les vinificateurs



Manchon: polypropylène
Carter: polysulfone transparent
Joints: co-polymère éthylène propylène

Composants du système Oenoflow XL-E

Les systèmes Oenoflow XL-E sont entièrement automatiques et disponibles en version deux ou trois modules de filtration tangentielle. Les collecteurs en acier inoxydable 304, les membranes, les pompes et les instruments sont montés sur un châssis mobile comprenant les éléments suivants :

- préfiltre crépine en acier inoxydable pour grosses particules,
- cuve de concentration/nettoyage intégrée,
- pompe d'alimentation,
- pompe de circulation,
- réservoir de filtrat,
- pompe d'envoi du filtrat et de rétrolavage,
- débitmètre magnétique avec volucompteur intégré,
- filtre à eau d'1 micron. Mitigeur avec le contrôle de la température de nettoyage,
- dosage chimique automatique,
- écran tactile,
- contrôles de pression, de température et protection contre la marche à sec.

Équipements Oenoflow XL-E en option

Les équipements suivants sont disponibles en option :

- pompe de transfert externe,
- purge et inertage à l'azote.

Conformité

Les systèmes Oenoflow XL-E sont fabriqués conformément aux directives européennes relatives aux équipements sous pression et chaque système est fourni avec un marquage CE.

Les divers modules Oenoflow sont conformes aux normes réglementaires relatives aux produits destinés au contact alimentaire. Vous trouverez sur le site Internet de Pall <http://www.pall.com/foodandbev> une déclaration de conformité aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant les produits au contact alimentaire.

Systèmes Oenoflow XL-E HP

Les systèmes Oenoflow XL-E HP ont été conçus pour la clarification des vins effervescents en conditions iso barométriques. Cela permet l'utilisation d'un seul système

pour tous les traitements nécessaires dans la production des vins effervescents. Pour les opérations en conditions iso barométriques, la boucle de déconcentration se fait sur une cuve externe du client. Si le système est utilisé pour la clarification des vins tranquilles avant la deuxième fermentation, le système fonctionne comme l'Oenoflow XL-E standard.

Conditions de fonctionnement

Filtration du vin

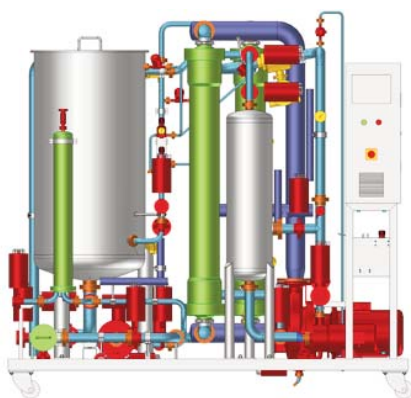
Pression d'entrée en vins tranquilles: 0.5 à 3.5 bar (7 à 50 psi)

Pression d'entrée en vins effervescents (conditions iso barométriques) : 4 à 6 bar (60 à 90 psi)

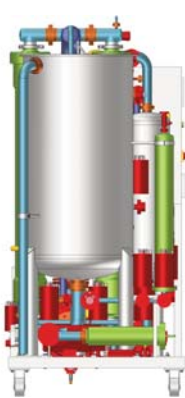
Température: 0°C à 25°C (32 à 77°F)

Température maximale de nettoyage: 65°C (150°F)

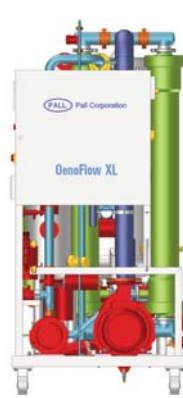
Face



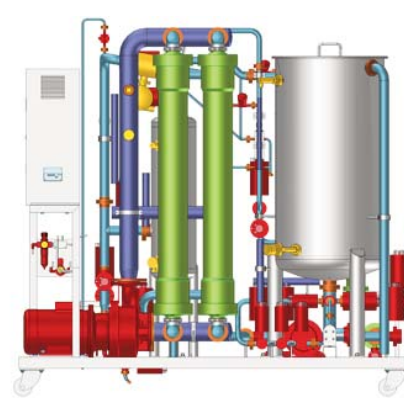
Côté gauche



Côté droit



Arrière



Spécifications standard du skid de filtration

Modèle	Nb de modules	Débit moyen	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids (vide)
Oenoflow XL-2E	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gph)	2.20m (7.22 ft)	1.00 m (3.28 ft)	2.10 m (6.89 ft)	670 kg (1477 lbs)
Oenoflow XL-2E HP	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gph)	2.30 m (7.55 ft)	1.00 m (3.28 ft)	2.38 m (7.81 ft)	750 kg (1653 lbs)
Oenoflow XL-3E	3	30 - 45 hl/h (800 - 1130 gph)	2.30 m (7.55 ft)	1.00 m (3.28 ft)	2.10 m (6.89 ft)	720 kg (1587 lbs)
Oenoflow XL-3E HP	3	30 - 45 hl/h (800 - 1130 gph)	2.30 m (7.55 ft)	1.00 m (3.28 ft)	2.38 m (7.81 ft)	800 kg (1764 lbs)



Pall Corporation

Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, NY 11050
+1 516 484 3600 telephone
+1 866 905 7255 toll free US

St Germain-en-Laye - France
+33 1 30 61 38 00 telephone
+33 1 30 61 22 61 fax

Consultez notre site Internet à l'adresse www.pall.com

Pall Corporation a des bureaux et des usines partout dans le monde. Pour trouver le représentant Pall de votre région, rendez vous sur le site : www.pall.com/corporate_contact.asp

Veuillez contacter Pall Corporation pour vérifier si l'utilisation du produit en contact de l'eau et des aliments est conforme à la législation nationale et/ou à la réglementation régionale.

En raison des évolutions technologiques liées aux produits, systèmes et/ou services décrits ici, les données et procédures sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Veuillez contacter votre représentant Pall ou consulter le site www.pall.com pour vérifier que les informations sont toujours en vigueur.

© Copyright 2011 Pall Corporation. Pall, , et Oenoflow sont des marques déposées de Pall Corporation. ® indique une marque déposée aux États-Unis. Filtration. Separation. Solutions. une marque de service de Pall Corporation.

Description

Les systèmes Oenoflow XL-E sont spécialement conçus pour répondre aux besoins et exigences des établissements vinicoles de petite et moyenne tailles. Ce système entièrement automatisé permet la clarification post-fermentaire du vin d'une manière fiable et économique, en une seule étape. La clarification est obtenue sans recours à des adjuvants de filtration, ni à la centrifugation et n'a pas d'incidence sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

Le système utilise les membranes éprouvées Pall à fibres creuses et avec une surface de filtration importante qui, du fait de leur exceptionnelle résistance mécanique et chimique, permettent une forte productivité et une exposition répétée à des cycles de nettoyage agressifs. Si l'on y ajoute le logiciel convivial de programmation et un encombrement réduit, la gamme XL-E est la solution de facilité pour la clarification du vin.

Avantages économiques

Bénéficiant de la grande expérience de Pall en matière de filtration membranaire du vin et de sa volonté de simplifier la conception des procédés et la programmation, le système XL-E présente des caractéristiques uniques qui permettent aux établissements vinicoles de clarifier le vin à un faible coût d'exploitation tout en conservant ses qualités. Ces caractéristiques incluent :

- des membranes en PVDF présentant une résistance mécanique élevée pour une plus longue durée de vie,
- des modules à surface de filtration et débits élevés pour des systèmes plus compacts et plus économiques,
- la possibilité de rétrolavage pour une productivité accrue du système,
- Cycles de production et de nettoyage entièrement automatiques pour un fonctionnement sans surveillance, une augmentation du taux d'utilisation et une réduction de la main d'œuvre
- un corps de module transparent pour le contrôle de la qualité du filtrat et la recherche de défauts,
- Cuve de concentration intégrée pour réduire les transferts de vin (pas de soutirage nécessaire).
- une flexibilité de fonctionnement avec une boucle de déconcentration externe en option.
- Gestion automatique des débits pour faciliter les opérations.

Membranes Oenoflow XL-E

Les modules Oenoflow XL-E sont équipés de membranes symétriques éprouvées de Pall à fibres creuses. Les modules de grand diamètre et débit élevé ont une surface de filtration de 21,5 m², au moins deux fois supérieure à celle des modules à fibres creuses classiques. Le module comprend les composants suivants :

Membrane: PVDF
Empotage: Résine époxy

Système de microfiltration membranaire Oenoflow™ XL-E Le choix de la simplicité pour les vinificateurs



Manchon: polypropylène
Carter: polysulfone transparent
Joints: co-polymère éthylène propylène

Composants du système Oenoflow XL-E

Les systèmes Oenoflow XL- E sont entièrement automatiques et disponibles en version deux ou trois modules de filtration tangentielle. Les collecteurs en acier inoxydable 304, les membranes, les pompes et les instruments sont montés sur un châssis mobile comprenant les éléments suivants :

- préfiltre crépine en acier inoxydable pour grosses particules,
- cuve de concentration/nettoyage intégrée,
- pompe d'alimentation,
- pompe de circulation,
- réservoir de filtrat,
- pompe d'envoi du filtrat et de rétrolavage,
- débitmètre magnétique avec volucompteur intégré,
- filtre à eau d'1 micron. Mitigeur avec le contrôle de la température de nettoyage,
- dosage chimique automatique,
- écran tactile,
- contrôles de pression, de température et protection contre la marche à sec.

Equipements Oenoflow XL-E en option

Les équipements suivants sont disponibles en option :

- pompe de transfert externe,
- purge et inertage à l'azote.

Conformité

Les systèmes Oenoflow XL-E sont fabriqués conformément aux directives européennes relatives aux équipements sous pression et chaque système est fourni avec un marquage CE.

Les divers modules Oenoflow sont conformes aux normes réglementaires relatives aux produits destinés au contact alimentaire. Vous trouverez sur le site Internet de Pall <http://www.pall.com/foodandbev> une déclaration de conformité aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant les produits au contact alimentaire.

Systèmes Oenoflow XL-E HP

Les systèmes Oenoflow XL-E HP ont été conçus pour la clarification des vins effervescents en conditions iso barométriques. Cela permet l'utilisation d'un seul système

pour tous les traitements nécessaires dans la production des vins effervescents. Pour les opérations en conditions iso barométriques, la boucle de déconcentration se fait sur une cuve externe du client. Si le système est utilisé pour la clarification des vins tranquilles avant la deuxième fermentation, le système fonctionne comme l'Oenoflow XL-E standard.

Conditions de fonctionnement

Filtration du vin

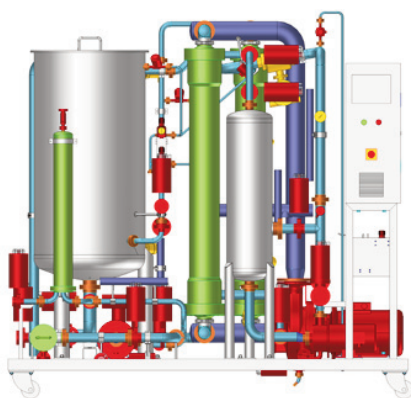
Pression d'entrée en vins tranquilles: 0.5 à 3.5 bar (7 à 50 psi)

Pression d'entrée en vins effervescents (conditions iso barométriques) : 4 à 6 bar (60 à 90 psi)

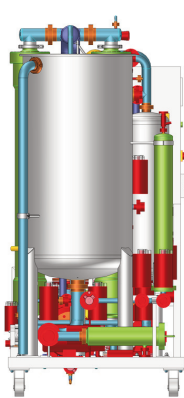
Température: 0°C à 25°C (32 à 77°F)

Température maximale de nettoyage: 65°C (150°F)

Face



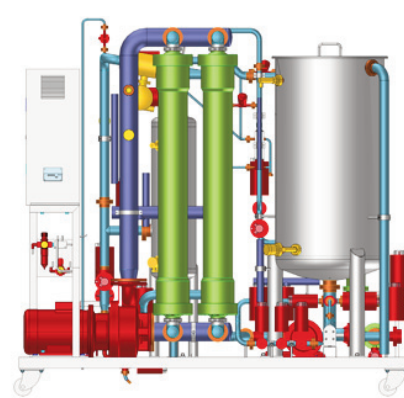
Côté gauche



Côté droit



Arrière



Spécifications standard du skid de filtration

Modèle	Nb de modules	Débit moyen	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids (vide)
Oenoflow XL-2E	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	670 kg (1477 lbs)
Oenoflow XL-2E HP	2	20 - 30 hl/h (530 - 800 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	750 kg (1653 lbs)
Oenoflow XL-3E	3	30 - 45 hl/h (800 - 1130 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	720 kg (1587 lbs)
Oenoflow XL-3E HP	3	30 - 45 hl/h (800 - 1130 gph)	2.25 m (7.38 ft)	0.97 m (3.18 ft)	2.15 m (7.02 ft)	800 kg (1764 lbs)



Pall Corporation

Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, NY 11050
+1 516 484 3600 telephone
+1 866 905 7255 toll free US

St Germain-en-Laye - France
+33 1 30 61 38 00 telephone
+33 1 30 61 22 61 fax

Consultez notre site Internet à l'adresse www.pall.com

Pall Corporation a des bureaux et des usines partout dans le monde. Pour trouver le représentant Pall de votre région, rendez vous sur le site : www.pall.com/corporate_contact.asp

Veuillez contacter Pall Corporation pour vérifier si l'utilisation du produit en contact de l'eau et des aliments est conforme à la législation nationale et/ou à la réglementation régionale.

En raison des évolutions technologiques liées aux produits, systèmes et/ou services décrits ici, les données et procédures sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Veuillez contacter votre représentant Pall ou consulter le site www.pall.com pour vérifier que les informations sont toujours en vigueur.

© Copyright 2021 Pall Corporation. Pall, , et Oenoflow sont des marques déposées de Pall Corporation. ® indique une marque déposée aux États-Unis. **Filtration. Separation. Solutions.** une marque de service de Pall Corporation.