



APPLICAZIONI PER LA FILTRAZIONE DEI VINI



UNA PARTNERSHIP DI SUCCESSO per l'industria vinicola

1 Depurazione dell'acqua

Per ridurre il rischio che il particolato danneggi o contami il prodotto finale, è necessario filtrare l'acqua nei vari punti critici, il lavaggio delle attrezzature e l'alimentazione della caldaia. Un componente chiave per la preparazione dell'acqua è la rimozione del cloro. Utilizzare un filtro P-FG con elementi con carbone per rimuovere il cloro. Prima di utilizzare l'acqua, è importante filtrare l'acqua anche dopo i filtri a carbone. Per rimuovere il particolato grezzo, utilizzare un alloggiamento PF-IG ed elementi LifeTec™ PP N.

2 Filtrazione vapore

Il vapore ricopre una parte importante nel processo di sterilizzazione delle cantine poiché durante il processo di fermentazione si introducono batteri. Il primo passo per garantire vapore di qualità al tuo impianto è rimuovere dal vapore il particolato e l'umidità in eccesso. Per rimuovere il particolato e l'umidità, utilizzare un elemento filtrante P-EGS invertito e un elemento P-GSL N da 25 micron oltre a scaricatori di condensa. Per ottenere vapore per uso culinario, filtrare il vapore con un elemento filtrante P-EGS e un elemento P-GSL N da 5 micron.

3 SIP e CIP

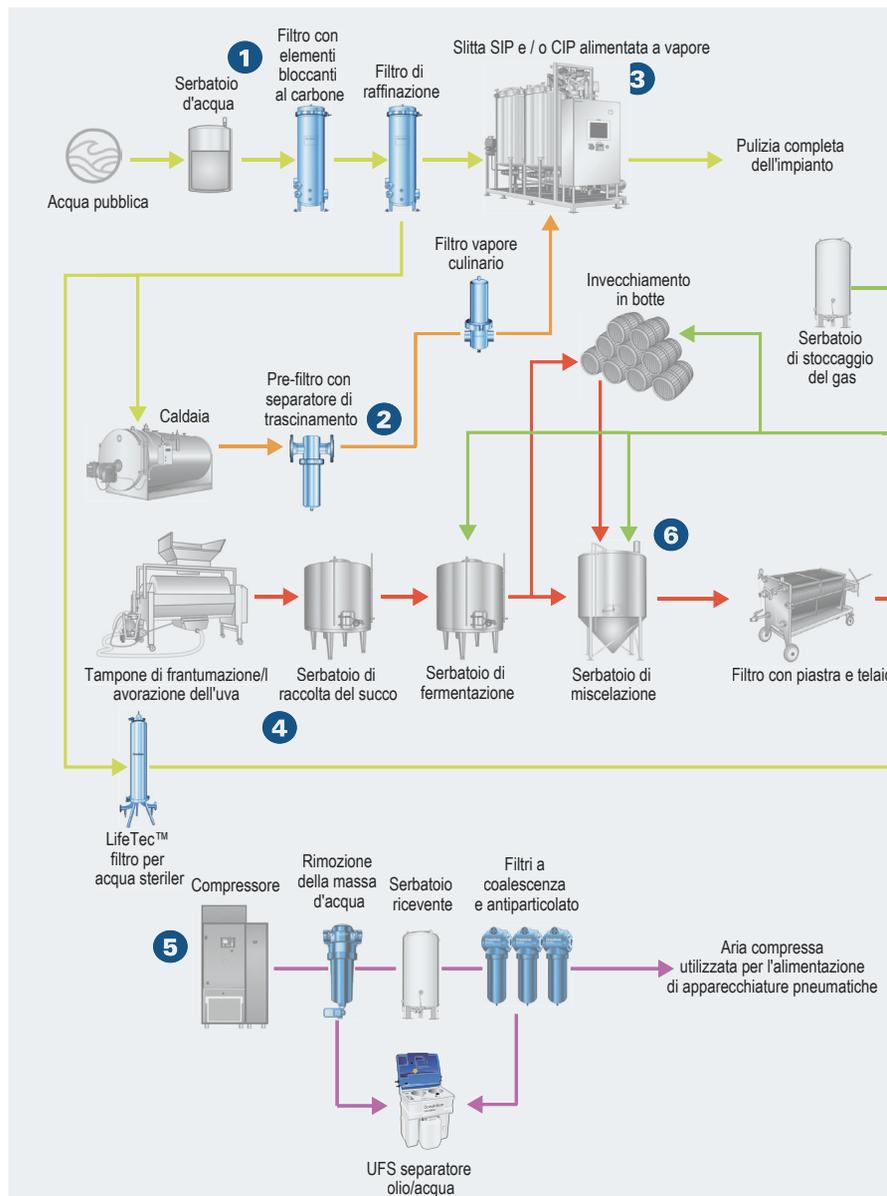
Le aziende vinicole più grandi possono disporre di sistemi SIP e CIP alimentati a vapore o ad acqua per pulire e sterilizzare le apparecchiature senza smontarle. L'acqua filtrata e il vapore sono essenziali per evitare la contaminazione del prodotto e i tempi di fermo delle macchine di riempimento.

4 Risciacquo delle bottiglie

Il risciacquo delle bottiglie è un processo cruciale per limitare la presenza di particolato e microrganismi nel vino. Risciacquare la bottiglia con acqua sterile aiuta a rimuovere il particolato e i microrganismi indesiderati prima del riempimento e della tappatura. L'uso di acqua sterile implica anche la riduzione di utilizzo di prodotti chimici caustici e il profilo aromatico del vino non ne risentirà. Per ottenere acqua sterile Donaldson consiglia di utilizzare un contenitore Donaldson PF-EG per liquidi sanitari e un elemento filtrante PES-WN da 0,2 micron.

5 Filtraggio dell'aria compressa

L'aria compressa pulita e asciutta è uno dei modi migliori per prevenire guasti alle apparecchiature e per favorire la pulizia durante l'intero processo. L'aria compressa viene utilizzata per alimentare gli strumenti pneumatici e la strumentazione sulle linee di imbottigliamento. La rimozione di olio, umidità, idrocarburi e particolato è semplice combinando il Cyclone Separator e l'alloggiamento DF. Il separatore olio/acqua UFS separa l'olio e la condensa raccolti dalla linea dell'aria compressa e prepara la condensa affinché possa essere smaltita in modo sicuro per l'ambiente.



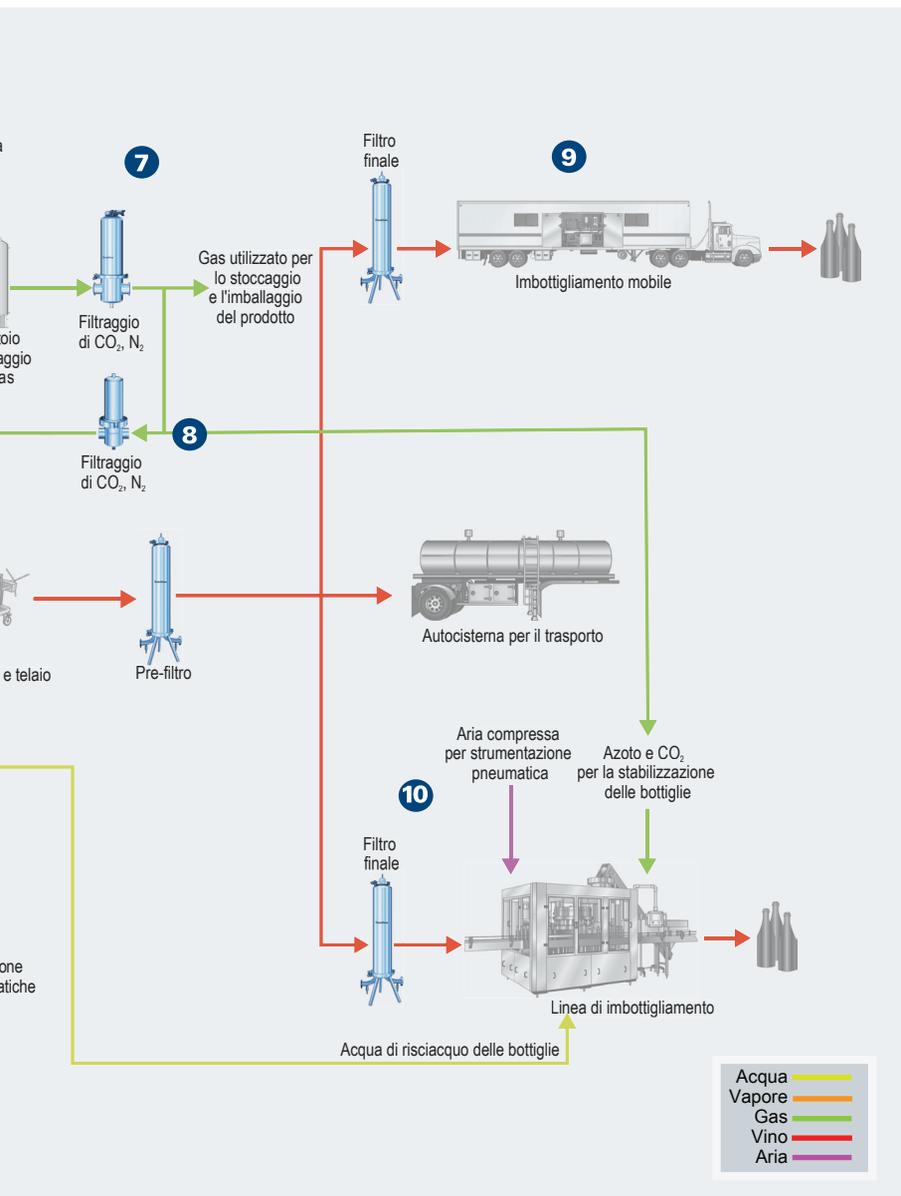
6 Vinificazione

Ogni azienda ha una propria metodologia di vinificazione. La prefiltrazione del vino e quello finale con i nuovissimi elementi filtranti LifeTec PPN e LifeTec PP100N aiuteranno a ridurre le colture di lieviti che possono rovinare il vino.

7 Filtrazione gas

L'azoto è un gas comunemente usato nei processi di produzione del vino. L'azoto viene utilizzato per prevenire l'ossidazione del vino immettendolo nel volume libero nei serbatoi di stoccaggio e come meccanismo per eliminare l'ossigeno dalle bottiglie prima della tappatura. Questi gas entrano in contatto diretto con il vino, pertanto la

filtrazione sterile è fondamentale. Utilizzare un alloggiamento PG-EG ed elementi P-SRF V.



8 Prefiltrazione vino

Una volta completata la fermentazione, il vino può essere spostato in botti per l'invecchiamento, oppure in serbatoi di stoccaggio. La prefiltrazione è un passo importante nella protezione del profilo aromatico del vino, sia che si utilizzi un impianto di imbottigliamento mobile, sia che il vino venga imbottigliato in loco. Il pre-filtro catturerà i sedimenti e il particolato, raffinando il vino e proteggendo il filtro finale dal sovraccarico. Si utilizzano diverse tecnologie per il processo di prefiltrazione. Donaldson suggerisce un alloggiamento per liquidi sanitari PF-EG ed elementi LifeTec PP100 N.

9 Filtrazione finale per impianto di imbottigliamento

Il filtro finale rimuoverà le colture di lievito dal vino e ridurrà la carica batterica, impedendo quindi la fermentazione secondaria in bottiglia che può modificare le caratteristiche organolettiche del vino, espellere i tappi dalla bottiglia o far esplodere le bottiglie. Per la filtrazione finale del vino, Donaldson suggerisce un contenitore per liquidi sanitari PF-EG e un elemento LifeTec PES-BN A da 0,45 micron.

10 Filtrazione finale statico

Molte grandi aziende vinicole dispongono di linee di imbottigliamento in loco per garantire il massimo controllo sul prodotto finale. Queste grandi aziende vinicole, per chiarificare, stabilizzare il vino possono utilizzare la filtrazione come parte del processo, ma

l'aggiunta di un contenitore in PF-G per liquidi sanitari e un elemento LifeTec PES-BN A da 0,45 micron in prossimità della linea di imbottigliamento rispetterà le best practice e contribuirà a garantire la qualità del prodotto e l'integrità del marchio.

FILTRAZIONE SICURA ED AFFIDABILE. SERVIZI AD HOC.

Il vostro partner per una vasta gamma di soluzioni di servizio

Per migliorare e completare i nostri servizi sul campo, forniamo servizi di laboratorio interni altamente specifici per convalidare aerosol di olio, nebbie d'olio, dimensioni o concentrazioni di particelle.

- Test di integrità per membrane (Membra-Check)
- Test di integrità per la filtrazione di profondità (Filter Test Center)
- Misurazione della pressione differenziale
- Analisi dello spettro delle particelle per i liquidi
- Test di filtrazione per la condensa del compressore



Membra-Check



Filter Test Center (FTCi)



Donaldson.
LifeTec™

LIQUID
AIR
STEAM



donaldson.com/process

Donaldson Italia S.r.l.
Via Cesare Pavese, 5/7 | 20090 Opera (Milano)

Contattateci



Avviso importante: Molti fattori al di fuori del controllo di Donaldson possono influenzare l'uso e le prestazioni dei prodotti Donaldson in una particolare applicazione, comprese le condizioni in cui il prodotto viene utilizzato. Poiché questi fattori sono esclusivamente di competenza e controllo dell'utente, è essenziale che l'utente valuti i prodotti per determinare se sono adatti allo scopo specifico e all'applicazione dell'utente. Tutti i prodotti, le specifiche, la disponibilità e i dati sono soggetti a modifiche senza preavviso e possono variare a seconda della regione o del paese.

F117080 ITA (10/24) Applicazioni per la filtrazione dei vini ©2024 Donaldson Co., Inc. Donaldson e il colore blu sono marchi di Donaldson Company, Inc. Tutti gli altri marchi sono di proprietà dei rispettivi titolari.