

DESIONIZADOR DE VINOS Y MOSTOS series K-SE



Introducción

Dada la gran difusión de la técnica del intercambio iónico hemos puesto en el mercado una máquina particularmente económica para poder encontrar el favor de mercado de las pequeñas empresas. Las ventajas del sistema son:

Sencillez constructiva

La máquina ha sido realizada reduciendo al mínimo los órganos de proceso y control. El vino es alimentado por gravedad, el agua utiliza la presión normal de la red, la aspiración de regenerantes es hecha con un sistema sencillo, no es necesaria alimentación eléctrica

Grandes prestaciones

Los modelos disponibles son capaces de tratar, entre 500 y 2.000 litros de vino por ciclo. Ésto significa que haciendo un corte en estabilización del 15% estabilizan, respectivamente, 33 y 132 hl de vino por ciclo. Considerando que se pueden hacer cómodamente dos o tres ciclos al día la producción es interesante.

Facilidad de empleo

El empleo de la máquina es simple. Basta con seguir las instrucciones para conseguir rápidamente el máximo de las prestaciones.

Elección y gestión de los parámetros de trabajo



La máquina puede ser dotada opcionalmente con un Kit que comprende:

- Dos frascos - reactor carga de resinas.
- pH metro portátil.
- Soluciones calibrado pH metro.
- Instrucciones operativas.

Con el Kit se pueden ejecutar pruebas sobre los vinos para valorar las características organolépticas que se pueden conseguir en base a diferentes cortes entre vino inicial y vino tratado. Es en todo caso aconsejable hacer ejecutar análisis de laboratorio para valorar con certeza la estabilidad tartárica inicial y final.

Disponibilidad de soluciones de proceso

Disponemos de las soluciones regeneradoras, de lavado y decolorantes para garantizar una perfecta conservación de las características y prestaciones de las resinas.

Características generales:

- Una columna de tratamiento realizada en material antiácido, interior en polietileno alimentario, exterior en fibra de vidrio. El paso interior de soluciones regeneradoras a base de ácidos desaconseja el empleo de acero inoxidable.
- Base móvil realizada completamente de acero inoxidable Aisi 304.
- Válvulas de clasificación y regulación de los flujos a accionamiento manual.
- Aspiración regenerantes.
- Entrada/salida vino Vlavula 40 (otras medidas previa solicitud)
- Entrada solución tratamiento resinas con espiga 1/2.”
- Entrada/salida agua de lavado con espiga de 3/4.”
- Entrada nitrógeno del tipo rápido Rilsan diam. 8 mm.
- Potencia totales 0 kW, no requiere alimentación eléctrica

Accesorios:

- KIT SUPER ECO por prueba de los vinos con maletín, comprendente: pHmetro portátil, nº 2 reactores con resinas y soluciones de calibración por el pHmetro.
- Bomba sobre carretilla.

Producción

Modello - K1-SE

Litri/ciclo: 300-500

Potenza: 0kW

Dimensioni: 580x400xh1480

Peso a pieno: 50Kg

Modello - K2-SE

Litri/ciclo: 600-1000

Potenza: 0kW

Dimensioni: 580x400xh1480

Peso a pieno: 75Kg

Modello - K3-SE

Litri/ciclo: 1200-2000

Potenza: 0kW

Dimensioni: 650x500xh1600

Peso a pieno: 100Kg