

Cross-Flow for Wine



Filtration douce et efficace

Applications

Moût



filtration mécanique et microbiologique avant la fermentation ou filtration finale du produit en lieu et place de la pasteurisation

Vin

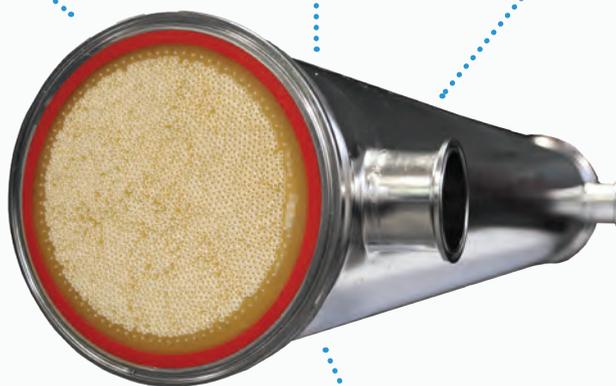


à tous les stades de la vinification

Champagne



champagnes et vins mousseux sous pression

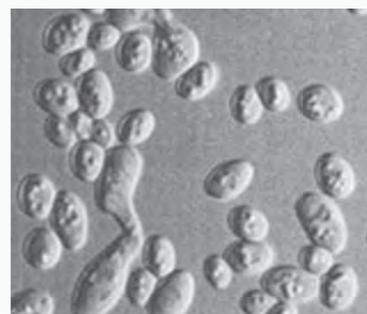
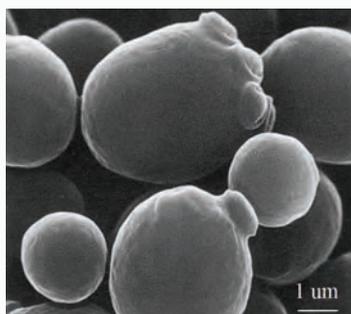


Arrêt de fermentation

arrêter la première et la deuxième fermentation du moût ou du vin nouveau, léger en alcool.

Altération du vin

filtration microbiologique pour prévenir et corriger les défauts des micro-organismes tels que les Brettanomyces, Lactobacilles et autres bactéries acétiques.



Avantages de notre filtre

Notre filtre tangentiel est le résultat d'une collaboration internationale des compagnies spécialisées dans la filtration des vins. Les avantages principaux sont :

- Respect du vin, à la hauteur des attentes des oenologues les plus délicats.
- Des débits et des degrés d'automatisation multiples et divers: un seul module manuel, deux modules semi-automatique, plusieurs modules complètement automatisés.
- Meilleure régularité du flux du filtrat et une diminution du colmatage grâce au flux inverse et au rétro-lavage.
- Des modules capables de filtrer les vins tranquilles et les mousseux.
- D'excellentes possibilités de nettoyage et de stérilisation jusqu'à un pH de 13.
- Une résistance à l'alcool de 100% Vol.
- Essai de filtration avant achat.

Aucun compromis sur la qualité

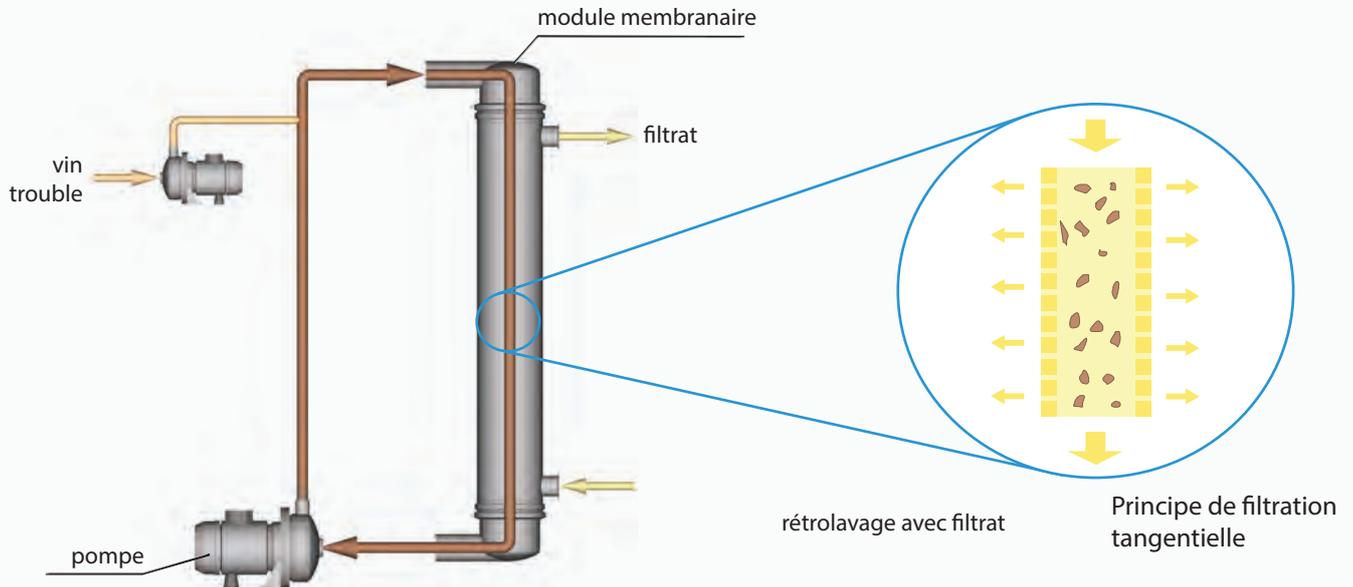
- La structure des pores des membranes en PP garantit une filtration douce et préserve les caractéristiques originales du vin. Notre approche du vin est bien plus délicate que celle de n'importe lequel de nos concurrents.
- La conception des modules, conjointement au mode de distribution du liquide dans le système, minimise les effets hydro-mécaniques et le réchauffement du vin de 40 à 50%. Cela augmente aussi les possibilités d'auto-lavage des membranes.
- Option de filtration statique qui permet de se passer de la circulation tangentielle, comme sur une cartouche. Cette option permet de filtrer les vins fragiles ou peu trouble.
- Comme le rétro-lavage des membranes utilise le produit déjà filtré et sans utiliser d'air, on évite ainsi toute oxydation et contamination microbiologique du vin.

Gain substantiel de temps et d'argent

- Les membranes filtrantes ont dans un même temps, un haut débit et une meilleure inertie contre les protéines et les polyphénols. Le filtre est ainsi prémuni contre tout colmatage prématuré, le temps de filtration est prolongé et le nettoyage rendu plus facile. C'est un gain d'argent.
- Avec son système novateur de contrôle automatique et de flux inversé le rétro-lavage des filtres FCW génère un rendement supérieur de 20% comparativement à une filtration tangentielle courante.
- La mise en série des modules diminue de 40% les besoins énergétiques.
- Très peu d'interventions extérieures sont nécessaires au fonctionnement de la machine qui peut travailler seule longtemps.
- Aucune dépense supplémentaire en lien avec la filtration, aucun déchet de filtration.
- Une seule étape de filtration avant la mise en bouteille.

Fonctionnement

Diagramme de fonctionnement

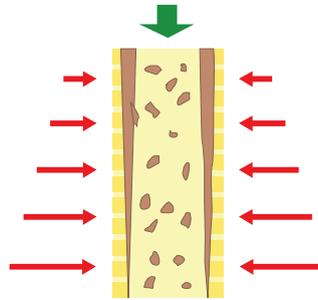


rétrolavage de la membrane

membrane après rétrolavage

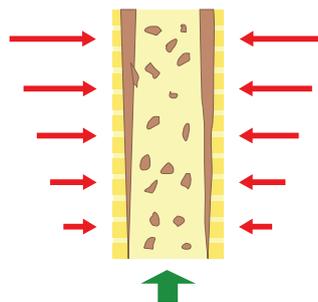
Système conventionnel - flux unidirectionnel

Le flux unidirectionnel rend la surface membranaire inégale, colmate le filtre et réduit l'efficacité du rétrolavage. Ainsi, le débit de filtration diminue.



Système du flux inversé

L'inversion automatique du flux tangential permet une meilleure utilisation de toute la surface de filtration. Le rétrolavage est donc plus efficace et les membranes dans un meilleur état de propreté.



 vin non filtré

 troubles

 direction et intensité du rétrolavage

 direction du flux en boucle

Equipements de base

FCW 10, FCW 15

Degré d'automatisation - basique:

- Le système s'arrête automatiquement lorsque:
 - Le vin manque à l'entrée.
 - Le débit passe en dessous de la limite définie.
 - La température définie est dépassée.

| Type | Surface filtrante m ² | Nombre de modules | Débit l/heure |
|--------|----------------------------------|-------------------|---------------|
| FCW 10 | 10 | 1 | 500-1500 |
| FCW 15 | 15 | 1 | 750-2000 |



FCW 20, FCW 30

Degré d'automatisation - semi (PLC):

- Flux inversé en boucle.
- Cycle de nettoyage par pulsation inversée.
- Le système s'arrête automatiquement lorsque:
 - Le vin manque à l'entrée.
 - Le débit passe en dessous de la limite définie.
 - La température définie est dépassée.

| Type | Surface filtrante m ² | Nombre de modules | Débit l/heure |
|--------|----------------------------------|-------------------|---------------|
| FCW 20 | 20 | 2 | 1000-3000 |
| FCW 30 | 30 | 2 | 1500-4500 |



FCW 40, FCW 60

Degré d'automatisation - élevé (PLC):

- Mode de filtration adapté au type de vin et à sa turbidité.
- Régimes optionnels de fonctionnement (arrêt, vidange, rinçage, nettoyage)
- Assure une filtration longue sans intervention extérieure
- Técran tactile permet de visualiser les processus en cours et facilite l'usage du filtre.

| Type | Surface filtrante m ² | Nombre de modules | Débit l/heure |
|--------|----------------------------------|-------------------|---------------|
| FCW 40 | 40 | 4 | 2000-6000 |
| FCW 60 | 60 | 4 | 3000-9000 |



FCW est un système modulaire vaste et variable qui répond aux besoins spécifiques du client en matière de surface de filtration et d'efficacité.



Bílek Filtry s.r.o.,
696 21, Josefov 135
IČO: 269 71 259
Tel: +420 518 372 075
Tel./Fax + 420 518 372 134
E-mail: info@filtrace.com

Local distributor:



OENOTECH SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz
Tel: 027/346.14.72
Fax: 027/346.12.85
E-mail: Info@oeno-tech.ch