

J&P Group Microfiltrazione con Membrane a Fibra cava

Informazioni generali

Gli Impianti di Microfiltrazione Tangenziale con membrane a fibre cave di ultima generazione offrono innumerevoli vantaggi nelle fasi di chiarifica e brillantatura di mosti e vini; la ritenzione dei contaminanti solidi, dei microrganismi e delle particelle indesiderate permette una notevole riduzione dell'indice di filtrabilità in un'unica fase della lavorazione, mantenendo inalterata la struttura proteica, colloidale e grazie ad innalzamenti di temperatura minimi durante la lavorazione vengono preservate tutte le caratteristiche organolettiche del vino.

Tra i principali vantaggi abbiamo:

- Basso consumo energetico;
- Nessuna necessità di pretrattamento;
- Chiarificazione senza aggiunta di coadiuvanti;
- Vino filtrato con brillantezza e qualità eccellente;
- Miglioramento del prodotto in termini di analisi sensoriale,
- Ritenzione totale dei solidi sospesi, lieviti, colloidali e particelle;
- Mantiene inalterati polifenoli, antociani, alcool, zuccheri, ceneri, estratto secco netto e totale;
- Basso volume residuo con resa del prodotto superiore a 99% (in funzione della qualità del vino);
- Capacità e portata costante delle membrane grazie ad un sistema efficace di rigenerazione, funzionamento semplice e di facile apprendimento, grazie alla gestione completamente automatica in tutti i cicli.



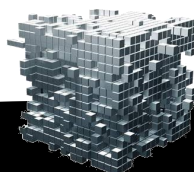
J&P Group Micro-filtration system using hollow Fibre Membranes

General information

Tangential Micro-filtration system with hollow fibre membranes offer numerous advantages in the clarification and polishing phases of grape musts and wines; by removing solid contaminants, micro-organisms and undesired particles the filterability index in a single work phase can be reduced considerably, while keeping the proteinous structure unaltered and colloidal. Thanks to the increase in minimum temperatures during the work phases, all the organoleptic characteristics of the wine are maintained.

Its major advantages include:

- *Low energy consumption;*
- *No need for pre-treatment;*
- *Clarification without any additional aids;*
- *Filtered wine is polished and of excellent quality;*
- *Improvement of product in terms of sensorial analysis;*
- *Total retention of suspended solids, wine yeasts, colloids and particles;*
- *Polyphenols, antocyanins, alcohol, sugars, ashes, net and total dry extract remain unchanged;*
- *Low volume of residue with product yield above 99% (depending on quality of wine);*
- *Capacity and displacement of membranes with a effective regeneration system, simple operation and easy to learn, thanks to fully automatic management in all cycles.*



Scheda tecnica / Datasheet

Caratteristiche Tecniche

Tutti gli impianti Tipo JP.FLOW EVOLUTION sono dotati di un prefiltro sicurezza alle membrane, in AISI 316, autopulente ed automatico avente grado di filtrazione 5 µm; particolare attenzione è stata dedicata nella selezione dei gruppi di pompaggio per un trattamento “gentile” del vino ed una strumentazione elettronica ad alta precisione per la gestione, controllo e protezione sicura dell'intero sistema.

Tutti i componenti a diretto contatto con mosto e vino sono in acciaio inossidabile AISI 304/316.

La modularità degli impianti JP.FLOW EVOLUTION ha determinato in fase di progettazione e costruzione di ottenere una compattezza del design di tutti gli impianti permettendo l'utilizzo anche in cantine con spazi ridotti.

Gli impianti tipo JP.FLOW EVOLUTION comprendono una gamma avente capacità nominale di chiarificato (permeato) da 50 Hl/h a 250 Hl/h.

A richiesta J&P Group progetta e costruisce impianti dedicati, con portate di chiarificato superiori. I moduli a fibre cave di ultima generazione, aventi diametro 6” hanno porosità delle membrane appropriate per ogni applicazione variabile tra 0,2 µm, 0,45 µm e 0,6 µm.

Technical Specifications

All JP.FLOW EVOLUTION model systems come with membrane pre-filtration safety devices, made in AISI 316, which are self-cleansing and automatically operated with a filtration level of 5 µm; particular attention was given to the selection of the pumping groups for the “gentle” treatment of wine and high precision electronic instruments for the management, control, ensuring the safety of the entire system.

All the components that come into direct contact with the musts and wine are made of stainless steel AISI 304/316.

The modular nature of the JP.FLOW EVOLUTION systems means that the systems can be designed and constructed compactly so that they can also be used in vineyards with limited available spaces.

The JP.FLOW EVOLUTION plants have a clarified (permeate) nominal capacity ranging from 50 Hl/h to 250 Hl/h.

Upon request, J&P Group can design and construct customized systems with higher permeate flow levels. Hollow fibres membranes modules with a diameter of 6” have porous membranes that are suited to every type of application varying from 0,2 µm, 0,45 µm to 0,6 µm.

Modello JP.Flow Evolution	04	08	12	16	20
Portata nominale l/h Flowrate l/h	5000	10000	15000	20000	25000
Potenza installata kW Installed power kW	11.40	20.60	31.60	40.80	51.50
Peso kg Weight kg					
Dimensioni (cm) Dimensions (cm)					

