

J&P Group **Osmosi Inversa**

Informazioni generali

Nel settore enologico per bilanciare le alternanze climatiche, si pongono gli impianti di Osmosi Inversa come alternativa più vantaggiosa rispetto alle tecnologie tradizionali quali utilizzo di MCR, crioconcentrazione, evaporazione sotto vuoto, ecc. Questi impianti sono ormai ampiamente consolidati ed affidabili; il loro impiego permette di ottenere:

- arricchimento di mosti bianchi e rossi senza alcuno stress termico;
- concentrazione dei mosti fino a 30 – 35° Brix;
- basso consumo energetico;
- minori costi operativi di gestione;
- praticità d'uso e conduzione;
- nel concentrato: aumento dei precursori d'aroma (composti aromatici volatili e terpeni), aumento degli acidi, antociani, estratti, colore, polifenoli, profumo, sali e zuccheri fermentescibili. Nel permeato, in base alla membrana impiegata, avremo: acqua esente da componenti aromatiche, zuccheri, nessun terpene ed infinitesime quantità di acidi.

Nel settore Lattiero Caseario per il recupero e/o lavorazione del Latte, Latticini e derivati, si pongono gli impianti di Osmosi Inversa come alternativa più vantaggiosa rispetto alle tecnologie tradizionali. Questi impianti sono ormai ampiamente consolidati ed affidabili, il loro impiego permette il recupero, la concentrazione, l'arricchimento e la riduzione del carico inquinante.



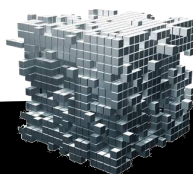
J&P Group **Reverse Osmosis**

General information

In the wine industry, in order to balance climatic alternations, Reverse Osmosis plants are a more profitable alternative to traditional technologies such as MCR, cryoconcentration, vacuum-evaporation, etc. These plants are very reliable; and their usage is well established to obtain:

- *enrichment of red and white musts, without any thermal stress;*
- *must concentration up to 30-35° Brix;*
- *low power consumption;*
- *lower managing costs;*
- *ease of use and operation;*
- *in the concentrate: increase of aroma precursors (volatile aromatic compounds and terpenes), increase of acids, anthocyanins, extracts, color, polyphenols, scent, fermentable sugars and salts. According to the used membrane, in the permeate we will get: water without aromatic components, sugars, no terpenes and infinitesimal quantities of acids.*

In the dairy industry, for the recovery and/or processing of milk, dairy products and derivatives, the usage of R.O. plants allows recovery, concentration, enrichment and reduction of pollution load.



Scheda tecnica / Datasheet

Caratteristiche tecniche

Tutti gli impianti proposti da J&P Group sono dotati di un accurato sistema di prefiltrazione e sicurezza alle membrane, attraverso cartucce in AISI316 aventi grado di filtrazione 30-50 µm.

Gli impianti proposti comprendono una gamma avente capacità nominale di estrazione di permeato da 5Hl/h a 25 Hl/h. Su richiesta J&P Group progetta e costruisce impianti dedicati, con portate di permeato superiori.

Gli impianti sono a gestione automatica con pannello touch-screen di interfaccia al PLC.

J&P Group dispone di una gamma completa di "moduli a spirale avvolta" certificati per l'utilizzo nel settore alimentare, permettendo di scegliere sempre la tipologia più adatta ad ogni esigenza.

Specifications

All plants proposed by J&P Group are equippe with an accurate pre-filtration and security system for the membranes, using stainless steel AISI316 cartridges with filtration of 30-50 µm.

The plants have a range of nominal capacity of the permeate from 5 to 25 hl/hr. On request we can design and manufacture customized plants with higher flow-rates.

The operations of all plants are automatic, using a touch-screen panel as interface to the PLC.

J&P Group has got a complete range of "spiral wound modules" wich are certified for foods. This allows to choose every time the right type for each requirement.

Modello JP.RO	4	8	12	16	20	24
Portata nominale permeato l/h <i>Flowrate l/h</i>	500	800	1100	1500	2000	2500
Potenza installata kW <i>Installed power kW</i>	5.00	6.25	8.50	12.50	16.50	20.50
Peso kg <i>Weight kg</i>	250	350	400	500	550	600
Dimensioni (cm) <i>Dimensions (cm)</i>	120x110x90	230x170x120	230x170x120	230x170x120	230x170x120	230x170x120

