

J&P Group Stabilizzazione Tartarica

Informazioni generali

Nel settore enologico, in alternativa ai sistemi tradizionali di stabilizzazione quali sedimentazione a freddo, stabilizzazione in continuo a freddo ed elettrodialisi, si pongono gli impianti di Osmosi Inversa.

Questi, attraverso l'impiego di membrane a spirale avvolta appositamente sviluppate per l'applicazione, trattano il vino portandolo ad una sovra saturazione per favorire la formazione dei cristalli di tartrato in seguito rimossi da filtri di ultima generazione.

Nella fase successiva, il vino viene miscelato al permeato prodotto, quindi analizzato con uno strumento che rileva la caduta di conducibilità a 0°C ed inviato al serbatoio di stoccaggio del vino stabilizzato.

I principali vantaggi degli impianti J&P Group sono:

- Bassissimo consumo energetico;
- Trattamento di stabilizzazione a temperatura ambiente;
- Trattamento di stabilizzazione dei vini bianchi, rosè e rossi senza alcuno stress termico. L'aumento della temperatura infatti, è irrisorio;
- Rispetto di tutte le caratteristiche strutturali ed organolettiche del vino di partenza; vengono solo rimossi i tartrati nella misura definita dal cliente;



J&P Group Tartaric Stabilization

General information

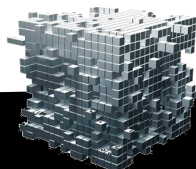
In the wine industry, reverse osmosis plants are used also as an alternative to the traditional stabilization system such as cold-sedimentation, continuous cold-sedimentation and electro-dialysis.

Through the usage of spiral wounded membranes specifically developed for this application, reverse osmosis plants treat the wine by gringing it to supersaturation, in order to help the formation of tartrate crystal. These will be then removed through the use of micro-filters.

In the following phase, wine will be mixed with the output permeate and afterwards it will be analyzed with an instrument measuring the drop in conductivity at 0°C. Finally it will be send to the storage tank of the stabilized wine.

The main advantages of the J&P Group plants are:

- *Very low power consumption;*
- *Stabilization treatment at room temperature;*
- *Stabilization of white, rosè and red wines without any thermal stress. The increase of temperature is in fact negligible;*
- *Respect of all structural and organoleptic characteristics of the original wine; only the tartrates are removed to the extent defined by the custode;*
- *Lower managing costs;*



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.

Technical Specifications

All plants proposed by J&P Group are equipped 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” which are certified for foods. This allows to choose every time the right type for each requirement.

Modello JP.SaturTA	30
Portata nominale l/h <i>Flowrate l/h</i>	3500
Potenza installata kW <i>Installed power kW</i>	21.00
Peso kg <i>Weight kg</i>	3000
Dimensioni (cm) <i>Dimensions (cm)</i>	300x170x210

