



ЦЕНТРИФУГИ FLOTTWEG ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

Кристальная прозрачность,
высокое качество, максимальный выход



ДЕКАНТЕРНЫЕ ЦЕНТРИФУГИ И СЕПАРАТОРЫ FLOTTWEG ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

Оптимальный выход, улучшенное качество

Вино – это часть культуры. Виноград является одним из старейших растений, возделываемых человеком. И его популярность с годами только возрастает. Меняются стиль жизни и потребительские привычки, а урбанизация и рост доходов создают условия для увеличения спроса на хорошее вино. Все эти факторы влияют на динамичное развитие винодельческого бизнеса.

Виноделы по-прежнему сталкиваются со сложными задачами. Производство вина зависит от сравнительно короткого периода сбора урожая. Именно поэтому каждый винодел нуждается в эффективном и надежном оборудовании.

Выход и качество получаемого вина обусловлены сортом винограда и регионом его произрастания, а также климатическими условиями. Процесс осветления играет важнейшую роль во всем процессе производства вина. Поэтому выбор правильной технологии сепарации – ключевой момент, влияющий на выход, чистоту и вкусовые качества.

Декантерные центрифуги и сепараторы Flottweg применяются в виноделии уже много лет. Идет ли речь об осветлении виноградной мезги, переработке осадков или тонкой очистке вина перед фильтрацией – центрифуги Flottweg помогают виноделам в эффективном производстве великолепного вина.



ОБЗОР: ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛЕНИЯ FLOTTWEG ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРАСНОГО ВИНА

Преимущества центрифуг Flottweg в виноделии

Декантерные центрифуги для осветления виноградного сусла

- Быстрая переработка сусла и осадка взвесей сусла даже при высоком содержании твердых веществ
- Закрытая система отвода осветленного сусла минимизирует захват кислорода / окисление
- Гигиенический дизайн и полная совместимость с СІР для эффективной очистки, способствует получению продукта высокого качества
- Регулируемый импеллер для оптимальной настройки зоны осветления. Постоянно высокий выход продукта даже при изменяющихся показателях качества сырья
- Непрерывное осветление сусла / извлечение сока в отличие от традиционного процесса с периодическим режимом работы

Сепараторы Flottweg для тонкой очистки

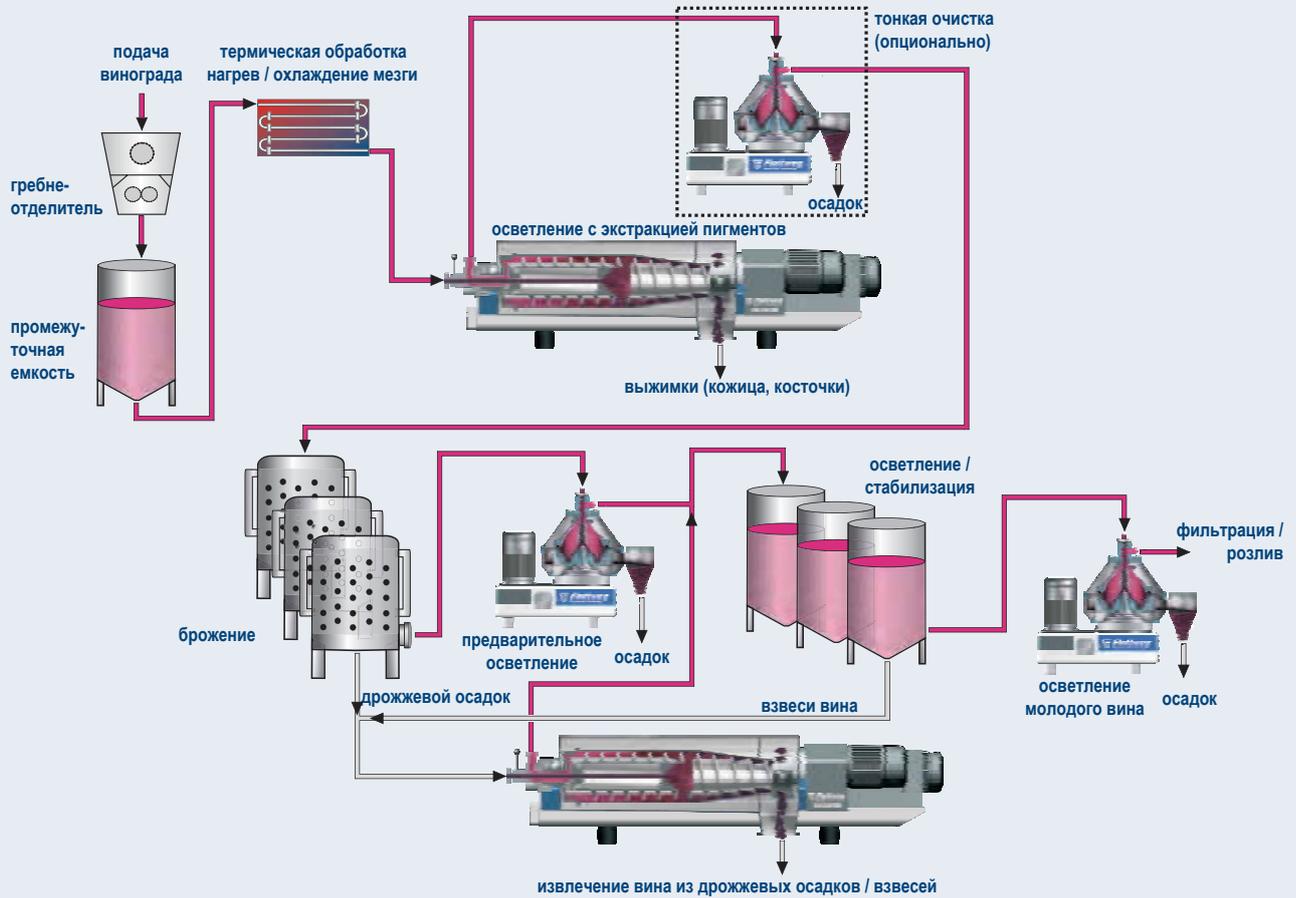
- Повышение качества благодаря оптимальному осветлению сусла
- Система Flottweg Soft Shot® позволяет свободно комбинировать полные и частичные выгрузки, что увеличивает выход продукт

Промышленные центрифуги Flottweg отличаются оптимальной производительностью, надежностью и сравнительно низкими эксплуатационными расходами.

ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛЕНИЯ FLOTTWEG ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРАСНОГО ВИНА

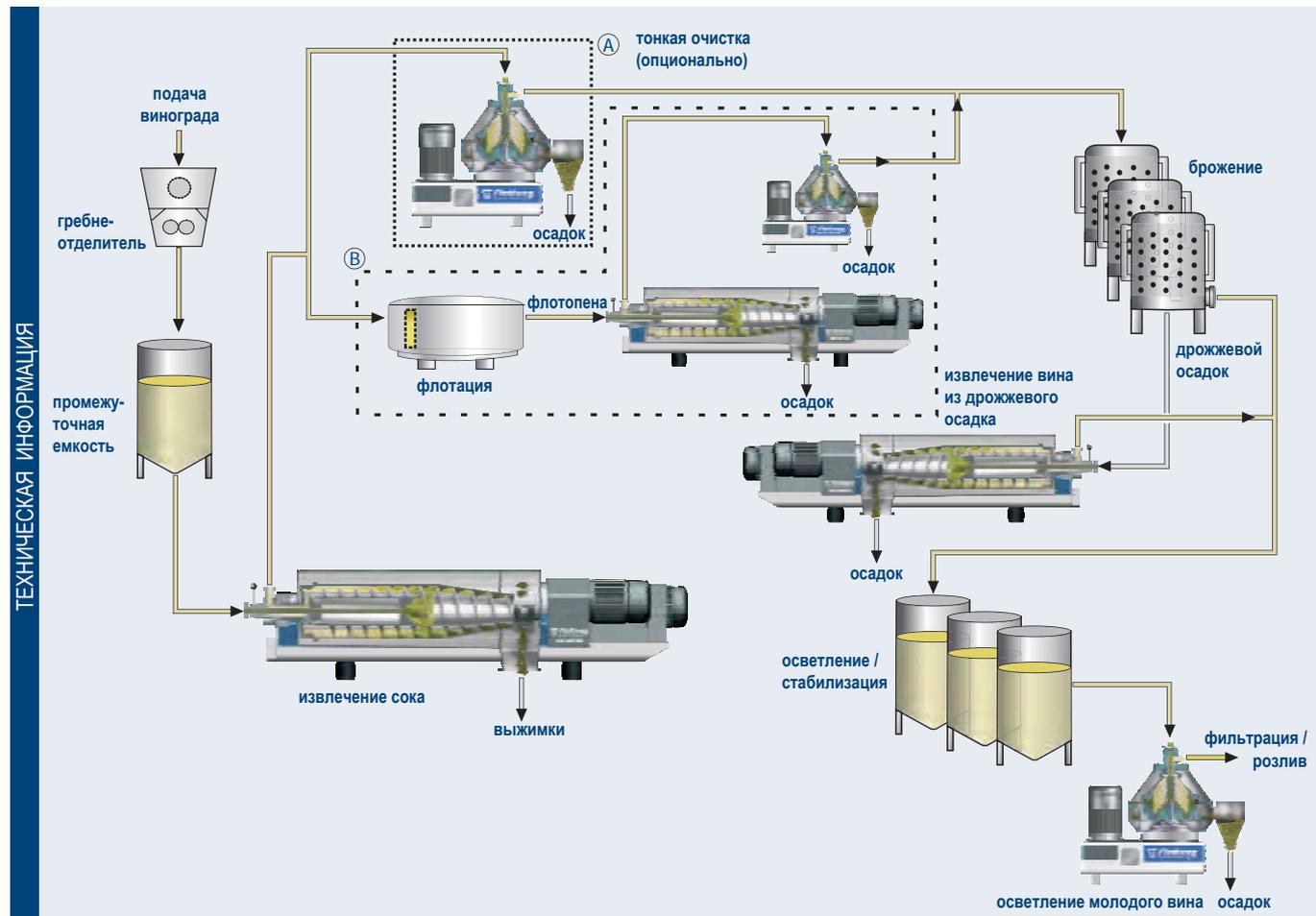
Обзор

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛЕНИЯ FLOTTWEG ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛОГО ВИНА

Обзор



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА И ПЕРЕРАБОТКА ДРОЖЖЕВОГО ОСАДКА

с использованием декантера Flottweg

Декантерные центрифуги применяются во всех областях, где требуется извлечение большого количества твердых веществ из жидкости. Например, для предварительного осветления сусла. Конструктивные особенности декантера Flottweg дают не только экономические преимущества, но и позволяют качественно оптимизировать переработку сусла. А качество вина и высокий выход продукта являются решающими факторами для каждого винодела.

Содержание взвесей в виноградном сусле зависит от предварительной обработки винограда. Технология сбора урожая и транспортировка влияют на состав сусла. В регионах с жарким климатом (например, в Австралии, ЮАР, Калифорнии) использование ручного труда ограничено и возможен только машинный сбор урожая. Известно, что в сусле, полученном из собранного таким способом винограда, наблюдается более высокое содержание взвесей, так как при машинной уборке нельзя исключить попадания посторонних примесей или повреждения ягод. Используемая система отжима также влияет на образование взвесей. Как правило, при использовании шнековых прессов наблюдается образование более высокого содержания взвесей, чем на мембранных прессах.

Поэтому эффективное осветление сусла оказывает существенное влияние на дальнейший технологический процесс. Декантеры Flottweg обладают рядом преимуществ в сравнении с традиционным оборудованием для осветления сусла.

БОЛЕЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Центрифуга отделяет взвешенные частицы из сусла в считанные секунды, таким образом, значительно снижая время контакта. Из-за высокого содержания фенолов данные частицы могут оказывать негативное влияние на качество сусла в случае продолжительного контакта (например, в случае статичного осаждения). Осветленное сусло бережно отводится из установки с помощью регулируемого импеллера. Благодаря этой особой системе ценная жидкость выгружается под давлением, а вспенивание исключается. Контакт с кислородом и риск окисления сведены к минимуму.

ОПТИМАЛЬНОЕ ОСВЕТЛЕНИЕ, ВЫСОКИЙ ВЫХОД

Ротор, сердце установки, был специально разработан для эффективного осветления сусла и вина. Благодаря регулируемому импеллеру можно оптимально настроить зону осветления внутри барабана в зависимости от характеристики сырья. Даже если объем взвешенных веществ в сусле меняется (сырьем служат разные сорта винограда разного урожая и метода сбора), можно получить наилучшие результаты сепарации. Как правило, осветленное сусло содержит < 1% взвешенных частиц. С помощью приводной системы Simp Drive® дифференциальная скорость вращения барабана и шнека регулируется, что обеспечивает оптимальное время нахождения продукта внутри машины (отжим твердых частиц в конической части барабана). Таким образом, повышается эффективность сепарации, и выход осветленного сусла значительно увеличивается.

Декантер может гибко применяться на разных этапах процесса при производстве вина, а потому является по-настоящему универсальным оборудованием для эффективной обработки взвесей.





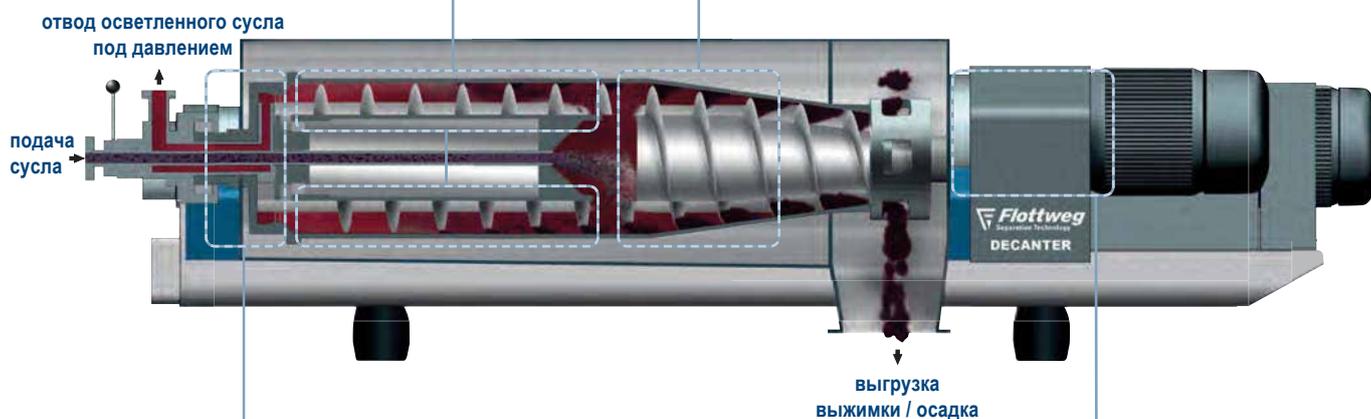
ЗОНА ОСВЕЩЕНИЯ СУСЛА

- Высокая степень эффективности осветления в декантере Flottweg благодаря оптимальной адаптации барабана и шнека к особенностям винодельческого производства
- Гибкая настройка зоны осветления с помощью регулируемого импеллера, что обеспечивает оптимальные результаты сепарации даже при нестабильных характеристиках сырья



ЗОНА ЭКСТРАКЦИИ

- Оптимальное обезвоживание твердой фазы в конической части барабана благодаря регулировке дифференциальной скорости
- Высокое содержание сухого вещества в обезвоженной твердой фазе, а, значит, и высокий выход сусла



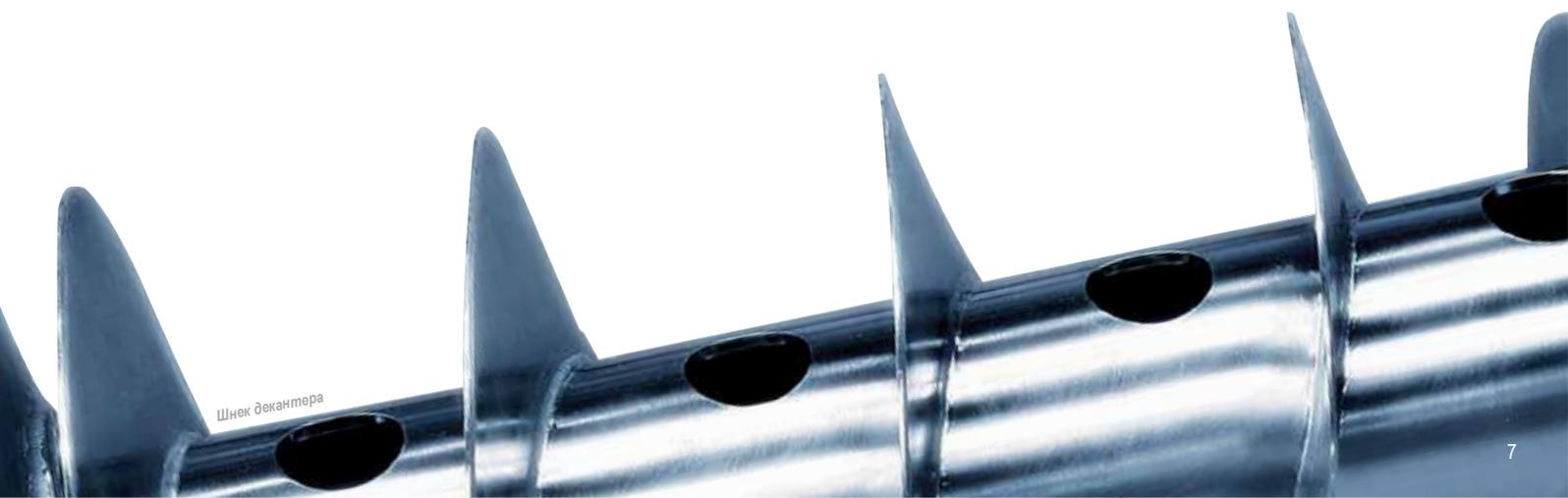
РЕГУЛИРУЕМЫЙ ИМПЕЛЛЕР FLOTTWEG

- Закрытая система выгрузки осветленного сусла под давлением, что помогает избежать пенообразования, минимизирует окисление, повышает качество конечного продукта
- Не требуется дополнительного насоса, т.к. жидкость отводится под давлением
- Оптимизация процесса CIP-мойки
- Возможность автоматизации регулировки



ПРИВОД FLOTTWEG SIMP DRIVE®

- Регулировка дифференциальной скорости в зависимости от крутящего момента, что повышает эффективность обезвоживания твердой фазы
- Высокая экономическая эффективность за счет увеличения общего выхода виноградного сусла
- Редуктор расположен вне зоны разделения продукта
- Применяемые смазочные материалы соответствуют NSF H1



Шнек декантера

ТОНКОЕ ОСВЕТЛЕНИЕ

с использованием сепаратора Flottweg

Эффективное осветление играет важную роль не только при получении сусла. В процессе производства вина качество осветления оказывает значительное влияние на вкус вина, а, значит, и на его стоимость.

Некоторые мелкие взвеси не могут быть отсепарированы из жидкости при помощи декантерной центрифуги из-за малой разности их плотностей. Именно в таких случаях и применяется сепаратор. Данное оборудование, рассчитанное в первую очередь на переработку жидкостей, и характеризуется более высоким фактором разделения. Могут быть извлечены даже самые тонкодисперсные частицы, что открывает возможности для еще более эффективного осветления сусла и (молодого) вина.

БОЛЕЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Осветление на ранних этапах при помощи сепаратора помогает отделить мелкую взвесь, которая оказывает негативное влияние на вкусовые качества вина. Кроме того, это стабилизирует дальнейший процесс сбраживания, что позволяет лучше его контролировать. Процесс созревания вина также оптимизируется.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ВЫГОДА

Вина, получаемые из хорошо осветленного сусла, стабилизируются лучше и экономичнее. Увеличивается срок службы фильтров, и сокращаются расходы на оклейку и фильтрующие материалы. Извлечение мути из сусла снижает и расход необходимого на дальнейших стадиях диоксида серы.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Сепаратор Flottweg



СИСТЕМА FLOTTWEG SOFT SHOT®

- Точные полные или частичные выгрузки в любых комбинациях. Время выгрузки можно четко настроить. За счет большей компактности твердой фазы увеличивается выход вина и суслу
- Щадящая для продукта, тихая выгрузка
- Опция: выгрузка по контролю мутности вина на выходе из сепаратора



ЗАЩИТА ОТ ИЗНОСА

- Повышенная износостойкость благодаря особым элементам защиты
- Удобство монтажа и демонтажа
- Более долгий срок службы барабана при осветлении суслу (частицы песка) или осветлении после оклеивания вина (частицы бентонита)



БАРАБАН СЕПАРАТОРА

- Компактная и прочная конструкция
- Удобство монтажа и демонтажа
- Уменьшенное количество компонентов и уплотнений для снижения эксплуатационных расходов



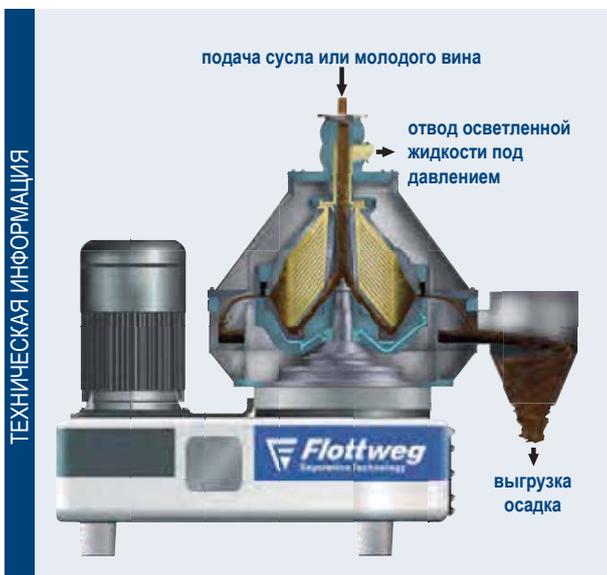
ПАКЕТ ТАРЕЛОК И РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ

Бережно

- Бережное ускорение жидкости за счет оптимизированной конструкции распределителя

Эффективно

- Высокоэффективная сепарация твердых тонкодисперсных частиц благодаря созданию большой площади осветления за счет пакета тарелок



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЕКАНТЕРА / СЕПАРАТОРА ДЛЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЕКАНТЕРОВ FLOTTWEG ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ (м³/ч)					
Модель	Z3E	Z4E	Z5E	Z6E	Z8E
Сусло ¹	до 4	до 12	до 25	до 30	до 40
Осадок / донных отложений ²	1,8	до 4	до 6	–	–

¹⁾ зависит от сезона сбора урожая и сорта вина

²⁾ рабочая производительность зависит от нагрузки по твердому веществу в подаче



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ СЕПАРАТОРОВ FLOTTWEG ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ (л/ч)					
Модель	AC1000	AC1200	AC1500	AC2000	AC2500
Сусло ¹	800	2000	4000	8000	15000
Вино ²	1000	2500	5000	12000	25000

¹⁾ зависит от сезона сбора урожая и сорта вина

²⁾ указанные данные являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от процесса и предварительной обработки



БЕЗУПРЕЧНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ – НАША СИЛЬНАЯ СТОРОНА

Проектирование с учетом особенностей применения, высококачественные материалы и квалифицированный сервис – ключевые факторы для безупречной эксплуатации. Наши сервисные инженеры – это профессионалы высокого уровня, которые всегда готовы оперативно отреагировать на Ваш запрос. Сервисные службы Flottweg Group также проводят регламентное техническое обслуживание, чтобы исключить риски простоя оборудования по причине неисправностей.

КАЧЕСТВО «СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ»

Flottweg имеет сертификат ISO 9001 и производит все оборудование в соответствии с самыми современными техническими стандартами.



Сервисные услуги Flottweg

- Квалифицированные консультации по технологиям сепарации
- Опытно-промышленные испытания на площадке Заказчика и лабораторные тесты
- Подбор и адаптация оборудования
- Интеграция оборудования в технологические линии и системы управления Заказчика
- Проектирование комплектных линий
- Шефмонтаж, пусконаладочные работы, техническое обслуживание, сервисные центры и поставка запасных частей по всему миру



FLOTTWEG В МИРЕ

Штаб-квартира компании находится в г. Фильсбюбург, Бавария, Германия. Филиалы расположены также в Кельне и Лейпциге. Компания имеет офисы в Австралии, Бразилии, Канаде, Китае, Франции, Италии, Мексике, Перу, Польше, России и США, а также представителей почти во всех странах мира.

Посетите наш сайт www.flottweg.com и узнайте контакты в вашем регионе.



Flottweg Separation Technology – Engineered For **Your Success**

Flottweg SE
Industriestraße 6 - 8
84137 Vilsbiburg
Deutschland (Germany)

Tel.: +49 8741 301-0
Fax: +49 8741 301-300

mail@flottweg.com
www.flottweg.com