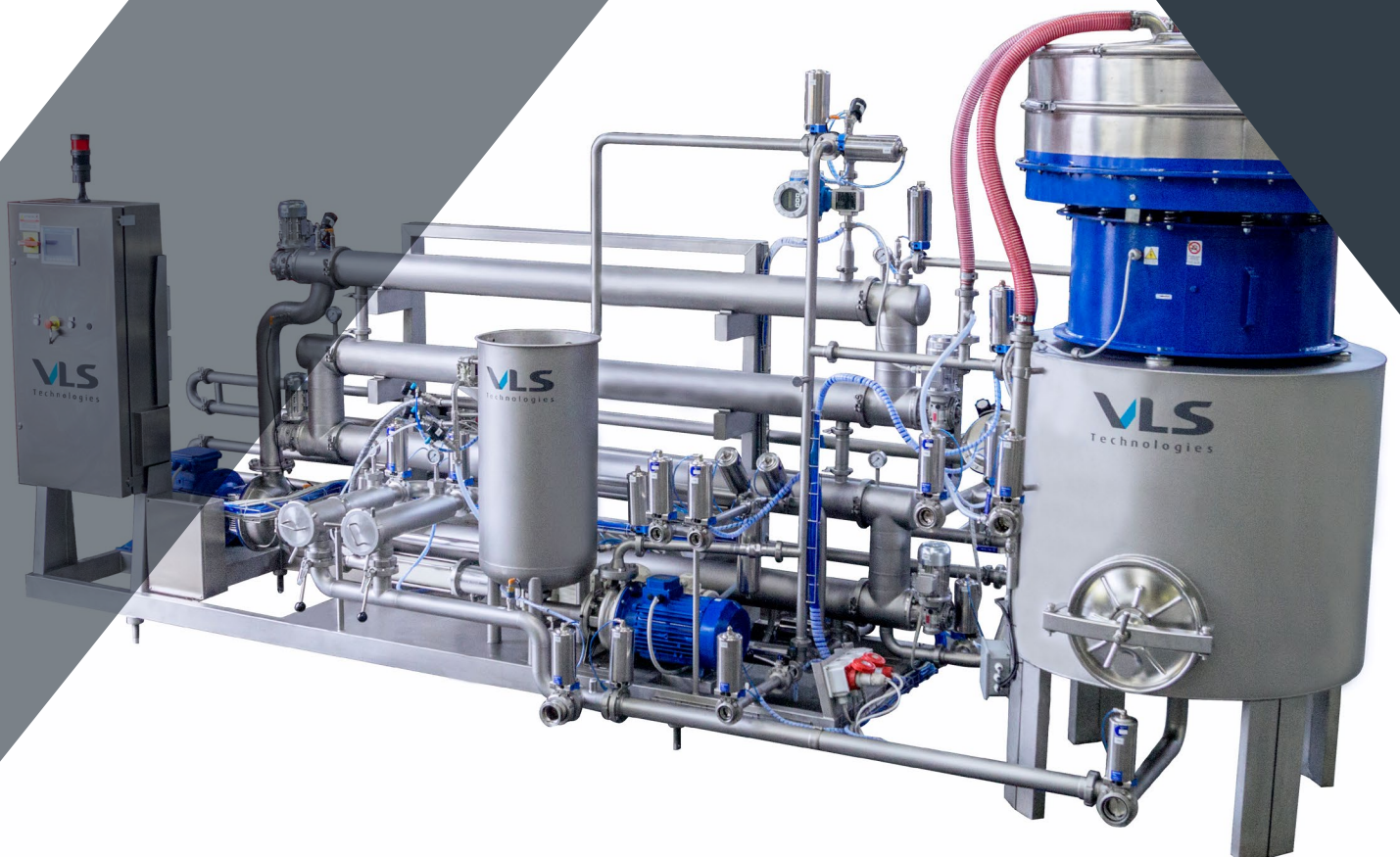


FILTRO LEES-STOP

FILTRE LEES-STOP

VLS
Technologies



SOLUTIONS FOR LIQUID PROCESSING

FILTRO LEES-STOP TLS

Filtre lees-stop TLS

Características

Los filtros Tangenciales de lias permiten eliminar el uso de filtros rotativos de vacío, proporcionando una filtración automática y sin el uso de tierras diatomeas.

El vino filtrado es limpio y brillante (<1 NTU). Se puede añadir directamente al producto que se filtró antes, sin tener que hacer un tratamiento adicional.

El rendimiento, que depende de la cantidad de producto filtrada, es mayor que la obtenida utilizando filtros rotativos de vacío. Además, el producto filtrado es cualitativamente mejor (los parámetros analíticos se mantienen y la calidad del vino es el de un pre "embotellado").

Membranas

Este filtro tangencial, hecho específicamente para el tratamiento de las lias, está equipado con una membrana de acero inoxidable fue diseñado precisamente para filtrar productos muy "sucio".

Esta membrana tiene una larga duración y es resistente a la presión, temperatura y productos químicos. Estas características son para ser a la ventaja de la fiabilidad y la capacidad de regeneración de las membranas.

Las lias se filtra por una serie de membranas, de 2 a 8, con una superficie de filtro de 7,5 m² cada uno. El tanque es cerrada y puede ser estéril. El proceso de funcionamiento es muy simple, porque el filtro es completamente automático y requiere menos control.

Filtración

La obstrucción que se forma progresivamente durante la filtración es superficial, esto permite un mejor control de la concentración y permite utilizar el filtro durante largos períodos de tiempo (decenas de horas).

Este filtro permite obtener más vino en comparación con una filtración clásica a través de un filtro de vacío rotatorio, todo ello sin tener pérdidas en cuanto a la calidad del vino y su alcohol. Además, los residuos, que todavía contienen alcohol, pueden ser reutilizados en una destilería.

El filtro tangencial de lias se puede producir con 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 membranas.

Caractéristiques

Les filtres Lees - Stop permettent d'éliminer l'utilisation des filtres rotatifs sous vide et offrent une filtration automatique et sans l'utilisation de kieselgur et farines.

Le vin traité résulte nettoyé et brillant (<1 NTU) et peut être assemblé directement avec le produit de première sans besoin de autres traitements.

Le rendement, qui dépende de la qualité du produit filtré, est supérieur à celle obtenue en utilisant les filtres rotatifs sous vide. De plus, le produit filtré résulte qualitativement meilleure (on maintien les paramètres analytiques et qualitatifs que on peut considérer normales pour le "pre-embouteillage").

Membranes

Ce filtre tangential, réalisé exprès pour le traitement de lias, est douée d'une membrane en acier inox apte au traitement de produits très chargés.

Cette membrane a une vie très longue et résiste à haute pression, choc thermiques et à l'agression chimique. Ces caractéristiques représentent un gros avantage pour la fiabilité et la capacité de régénération des membranes.

Les lias sont filtrées grâce à une série de membranes, de 2 à 8, avec une surface filtrante de 7,5 m² chacune. La machine est stérilisable à vapeur. La gestion pratique est très simple car le filtre est complètement automatique et demande un control minimale.

Filtration

Pendant la filtration il y a la gestion constante de la recirculation des solides et de la concentration de façon d'assurer des cycles de travail très longues (dizaines d'heures).

Ce filtre permet d'obtenir une qualité et une quantité de vin supérieures par rapport à la filtration traditionnelle avec kieselgur, sans pertes de qualité sur le vin et de son degré alcoolique. De plus, les résidus qui ont encore un contenu d'alcool peuvent être utilisés en distillerie.

Le filtre Lees - Stop peut être produit avec 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 membranes.

Dati tecnici nominali / Nominal technical data

	TLS 2	TLS 3	TLS 4	TLS 5	TLS 6	TLS 7	TLS 8
Superficie filtrante / Filtration surface m ²	15	22.5	30	37.5	45	52.5	60
Portata / Flow rate hl/h	5-12	7.5-18	10-24	12.5-30	15-36	17.5-42	20-48
Volume giornaliero / Daily volume hl/day	100-240	150-360	200-480	250-600	300-720	350-840	400-960
Volume annuo / Yearly volume hl/year	~60'000	~90'000	~120'000	~150'000	~180'000	~210'000	~240'000

