



QUALI FILTRES

LA CLEF DE LA FILTRATION



SYSTEME DE FILTRATION DU VIN - CLARIFICATION

MAGNEXFLO





IMPIANTO PILOTA CARRELLATO MONTATO SU RUOTE

NOTRE SOLUTION

Les techniques de filtration du vin dans le débouillage et en préparation pour la mise en bouteille, évoluent grâce à l'étude et la mise en oeuvre de nouvelles technologies qui offrent de meilleures performances plus simples d'utilisation.

LA TECHNIQUE **focus**

RESPECT DE LA NATURE DU VIN

La filtration utilisant des adjuvants de filtration tels que la terre de diatomées, la perlite et la cellulose ont été, jusqu'à présent, le choix traditionnel pour la plupart des entreprises viticoles

Aujourd'hui, ces techniques sont obsolètes et ont mis en évidence les limites de fonctionnement de ces technologies:

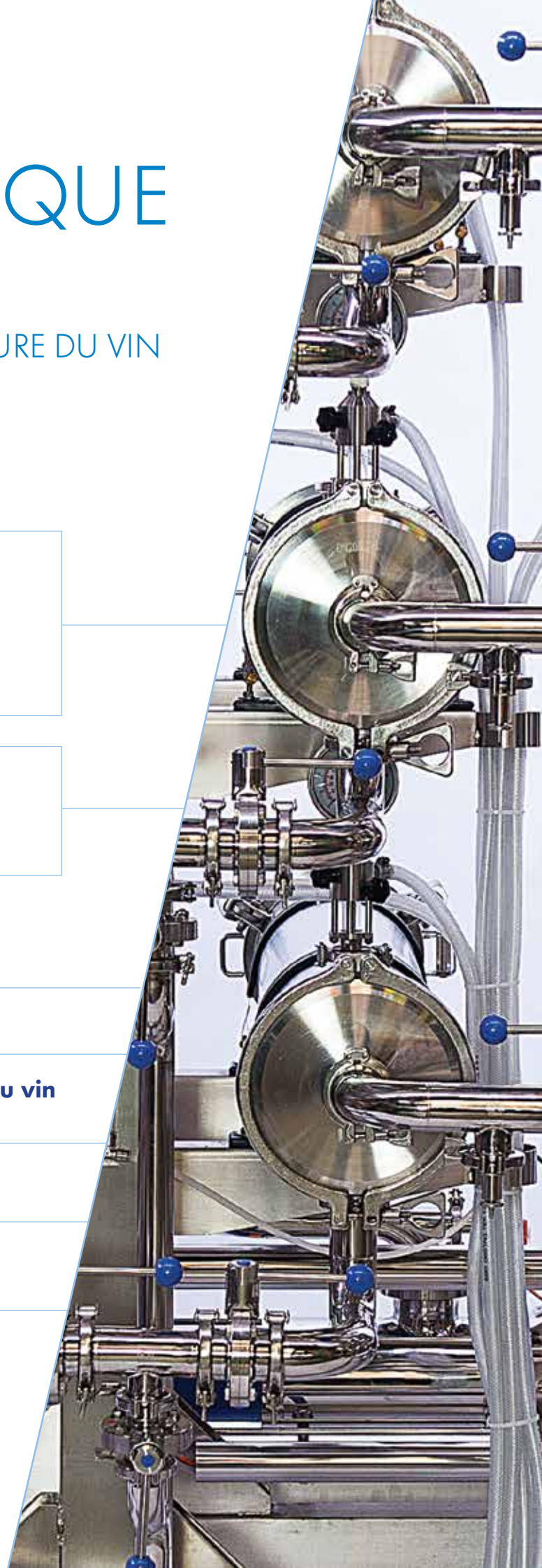
Danger d'inhalation de poussières par les opérateurs

Coûts élevés d'élimination des déchets

Perte de produits en raison de l'absorption du vin par les adjuvants

Affectation particulière et métaux lourds

Oxydation du vin avec la modification consécutive des qualités organoleptiques





NOTRE SOLUTION

Le système conçu par Bea Technologies est la réponse adaptée à ces problématiques. Magnexflo permet une meilleure efficacité de filtration tout en respectant la nature du vin, ce qui en fait une solution idéale de clarification.

Notre personnel technique, en collaboration avec les vignerons et les universités, a conçu un système simple, capable de clarifier en toute sécurité le vin brut d'une manière moins invasive, que les systèmes de filtration tangentielle.

MAGNEX AU COEUR DU SYSTEME

Le coeur du système est composé d'un élément filtrant MAGNEX, de grande dimension, possédant une forte capacité de rétention colloïdale.

La cartouche présente une durée de vie accrue par rapport aux cartouches traditionnelles. Ces cartouches sont également très facilement régénérables augmentant de ce fait leur durée de vie.

MAGNEX est construit dans un milieu filtrant plissé multicouche innovant en polypropylène.

Le résultat est surprenant: les vins difficiles à traiter et possédant une turbidité élevée sont rapidement clarifiés et prêts à l'embouteillage en un seul passage au travers du système MAGNEXFLO.

Cette opération est accomplie, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques du vin, sans l'assouplir, sans élever la température du vin et tout en conservant ses composants essentiels.





LES CARACTERISTIQUES

Données techniques

Coût d'installation inférieur au filtre tangential, pour une même capacité de production

Une plus grande polyvalence garantie par une construction modulaire en combinaison avec une large sélection d'éléments filtrants disponibles pour une meilleure adaptabilité au type de vin

Réduction substantielle des coûts d'exploitation

Filtration directe sans recirculation

Pas de réchauffement du vin

Entièrement construit en acier inoxydable 316 L

Certifications de sécurité et PED pour une utilisation sûre et conforme aux réglementations nationales et européennes

Finition brillante avec une rugosité de 0,8 RA

DÉBIT HL/H	ÉTAPES DE FILTRATION EN SÉRIE	N° DE CARTOUCHE PAR ÉTAPE	MODÈLE
30	3	1	MF 300
90	3	3	MF 900
120	3	4	MF 1200
150	3	5	MF 1500
180	3	6	MF 1800



LES OPTIONS **Solution globale**

Contre lavage automatique

Etape supplémentaire pour la stabilisation microbologique

Testeur d'intégrité automatique pour le contrôle de la membrane de stabilisation après le lavage et la stérilisation en ligne

Version isobarique pour un fonctionnement à 6,0 bar pour les vins mousseux

VERSIONS DISPONIBLES

Entièrement automatisé, fourni avec logiciel dédié et Intuitif

Semi-automatique pour une réduction des coûts

Entièrement manuel pour les installations plus économiques



LE SYSTEME, LA TUYAUTERIE ET SES
COMPOSANTS SONT CONFORMES A LA
REGLEMENTATION FDA DE CONTACT
AVEC LES ALIMENTS.

NOTRE EXPERTISE

La version automatique surveille en permanence toutes les étapes du processus: débits horaires, pressions et températures sont constamment enregistrés et visibles.

Les étapes de lavage, CIP, et la régénération sont préconfigurés pour une plus grande sécurité et pour un minimum de consommation d'eau, de produits chimiques et d'énergie.



Notre personnel technique, composé de techniciens et d'oenologues, est en mesure d'effectuer tous les tests nécessaires pour configurer le système et l'adapter aux besoins de chaque domaine viticole.

Notre personnel technique organise des stages de formation théorique et pratique à des fins pédagogiques.

Etude De cas

Essais sur le terrain

Q hl/h	RÉGION	TYPOLOGIE DU VIN	TRAITEMENT ANTÉRIEUR	T°C	HL TOTAL	IF* ENTRÉE	IF* SORTIE	NTU* ENTRÉE	NTU* SORTIE
60	Oltrepò pavese	Bonarda 2015 non chiarificato	Centrifugation après fermentation	10	1000 in 15 h	INC	15	42	0,5
50	Valle d'Aosta	Pinot grigio	Clarification et décantation	0	50 in 1h	INC	1	5	0,30
50	Valle d'Aosta	Rosso da tavola	Clarification et décantation	2	110 in 2 h	INC	4	21	0,18
80	Puglia	Nero di Troia 2015	Clarification	10	300 in 4 h	INC	25	25	0,12
60	Abruzzo	Montepulciano Biologico 2014	Clarification et décantation	10	120 in 2 h	INC	28	5	0,20
60	Abruzzo	Montepulciano Biologico 2014	Clarification	10	120 in 2 h	INC	28	26	0,20

*IF= indice de colmatage *NTU= unité de turbidité

Le MAGNEXFLOW répond pleinement aux besoins des viticulteurs concernés. Le rapport qualité / prix et temps de filtration rend le système idéal pour la préparation de vin en bouteilles.



Filtration & system solutions

Bea Technologies Spa

Via Newton, 4 – 20016
Pero (Milano) – Italy
Phone + 39 02 339 271
Fax + 39 02 339 0713
info@bea-italy.com
www.bea-italy.com

QUALIFILTERS

9 rue des platanes
ZAC Vence ECOPARC
38 120 Saint Egrève – FRANCE
Tel +33 4 76 26 91 75
Fax +33 4 76 26 91 74
contact@quali-filtres.com
www.quali-filtres.com