



Osmosis Inversa Flavy ML



Flavy ML

La concentración de los mostos de las uvas

La osmosis es un procedimiento físico con membranas que permite extraer bajo presión una parte del agua (permeat) contenido en el mosto de uvas, para aumentar su concentración en azúcar.

Los rendimientos de los equipos de osmosis Flavy ML de Bucher Vaslin se apoyan a la vez en una importante experiencia de las técnicas de membranas y una voluntad permanente de mejora de la tecnología adoptada. Tienen una grande eficacia en todos los tipos de mostos de uvas, tintos, blancos, secos, dulces y licorosos.

Un conocimiento al servicio de su terruño

- Eficacia en los mostos de uvas tintos y blancos, secos, dulces y licorosos.
- Mejora sensible de la calidad organoléptica del mosto: estructura, aromas y color.

Una utilización sencilla y segura

- Poca preparación de los mostos (turbidez 400 NTU suficiente) gracias a las membranas específicas a doble-espacio que equipan los Flavy ML.
- Una instalación fácil y un funcionamiento sin vigilancia gracias a un autómata convival y un equipamiento completo de seguridad.
- Unos procedimientos de lavado sencillo y rápido, un mantenimiento limitado.
- Dimensiones débiles para un transporte fácil y una perfecta integración en la bodega sin instalación particular.

Una fabricación de alta calidad

- Bastidor en acero inoxidable 304L y unos tubos a membranas en acero inoxidable 316L.
- Bomba de alta presión en acero inoxidable y a grande velocidad tangencial.

Características técnicas

- Alimentación eléctrica estándar: 400 V, 50 Hz, trifásico (otra especificidad sobre petición).
- Entrada y salida estándares: conexión macho DN 40 DIN (adaptadores disponibles).

Modelos Flavy ML	Caudales medios en l/h*	Potencia absorbida	Intensidad bajo 400 V	Dimensiones (mm)			Peso en vacío (kg)
				Longitud	Ancho	Altura	
Flavy ML X-2	200	15 kW	27 A	1 244	630	1 216	435
Flavy ML X-4	400	15 kW	27 A	1 244	630	1 216	455
Flavy ML X-6	600	15 kW	27 A	1 244	630	1 295	475
Flavy ML X-8	800	15 kW	27 A	1 244	630	1 455	495
Flavy ML X-10	1 000	15 kW	27 A	1 244	800	1 626	515
Flavy ML X-12	1 200	15 kW	27 A	1 244	800	1 786	535

*Caudales sobre vinos a 10-11° de alcohol, 15°C de temperatura y a 70 bar de presión.

Distribuido por:

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com
Su éxito es nuestra prioridad