

Flavy

Membranlösungen

- Crossflow-Filtration von Wein, Trub und Gärungshefe
- Umkehrosmose

BUCHER
vaslin

www.buchervaslin.com
Ihr Erfolg ist unsere Priorität



Crossflow-Filtration und Umkehrosmose Flavy

Seit über 25 Jahren führt die Firma Bucher Vaslin permanent Neuerungen ein für die Weiterentwicklung ihrer Produktpalette der **Crossflow-Filter Flavy**. Bucher Vaslin bietet heute ein großes Angebot an Anwendungen, die das verarbeitete Produkt schonend behandeln: Filtration von Wein, Trub und Bodensätzen.

Die Umkehrosmose Flavy ist ein physikalisches Membranverfahren, das unter Druck die teilweise Extraktion des Wassers ermöglicht, das im Traubenmost oder im Wein vorhanden ist. Die Umkehrosmosetechnologie von Bucher Vaslin funktioniert sowohl bei Rot- als auch bei Weißwein und verbessert deutlich die sensorische Qualität des Mosts (Struktur, Aromen, Farbe). Ihre Anwendungen werden durch die örtliche Gesetzgebung geregelt.

Inhaltsverzeichnis

• Mit Flavy treffen Sie die beste Entscheidung	4
• Filtration von Wein	7
Crossflow-Filter Flavy FX ICS und Flavy X-Wine, Produktivität der EXtraklasse	
• Filtration von Trub	10
Crossflow-Filter Flavy FX ICS und Flavy X-Treme, Leistungsfähigkeit der EXtraklasse	
• Optionale ergänzende Zubehörteile, Ausrüstungen und Lösungen	13
• Filtration von Gärungshefe	17
Crossflow-Filter Flavy Leestar, Profitabilität der EXtraklasse	
• Umkehrosmose	20
Osmoseeinheiten Flavy ML, Vielseitigkeit der EXtraklasse	
• Serenity-Serviceleistungen	23
Connect, Assist, Master, für eine optimale Produktivität Ihrer Anlagen	

Mit den Crossflow-Filtern treffen Sie die Wahl Ihres Vertrauens



Zertifizierte Werkstoffe, die nicht gesundheitsschädlich für die Verbraucher sind

- Die Membran der Trubfilter Flavy enthält weder GVO, noch Phtalate, noch Nanopartikel aus Titandioxid (TiO₂)*. Gemäß ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire / Nationale Agentur für Gesundheitssicherheit) stehen diese Stoffe im Verdacht, schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit zu haben und müssen aus allen Materialien entfernt werden, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung sind (Gesetz vom 24. Dezember 2012).

* Entspricht der Verordnung EU Nr. 10/2011, auf Empfehlung der Europäischen Kommission über Nanomaterialien vom 03/10/2012 und den Anforderungen der FDA (Food and Drug Administration, Amerikanische Agentur für Lebensmittel und Medikamente)..

- **Der Edelstahl 316 L**, der mit dem Saft und dem Wein in Berührung ist, ist in Lebensmittelausführung.
- Die Filter Flavy entsprechen den Anforderungen der Vorschriften der **biologischen Landwirtschaft**.



Schutz der Gesundheit der Bediener

Keine Gefahr von Atemwegserkrankungen durch den Umgang mit Filtererde oder anderen Zusatzmitteln.

Kontrollierte Instandhaltungskosten

- Eine Auswahl an Komponenten, die in der Industrie für Ihre **Betriebssicherheit** anerkannt und vollständig aus Edelstahl sind.
- Die **Zugänglichkeit** aller Filterkomponenten für eine schnelle Instandhaltung.
- Ein kontrollierter Prozess, um die Leistungsfähigkeit der Membran **dauerhaft** zu erhalten.

Optimaler sorgenfreier Betrieb für die Bediener

- Eine verstärkte **Betriebssicherheit**: Positionsprüfung aller Ventile, komplette Entleerung (keine Toträume), Prüfung der Einspritzung der Reinigungsmittel, ...
- Eine extreme **Zuverlässigkeit** und eine zeitlich konstante Leistungsstärke.
- Die Applikation **Winect** ermöglicht eine Fernüberwachung sowie den Empfang von Warnmeldungen bezüglich verschiedener Ereignisse (zum Beispiel Zyklusende).



Optimale Zugänglichkeit zur Filtrationsschleife



Vorausrüstung für die Montage der Optionen



Eine leichte Bedienung ohne Gleichen

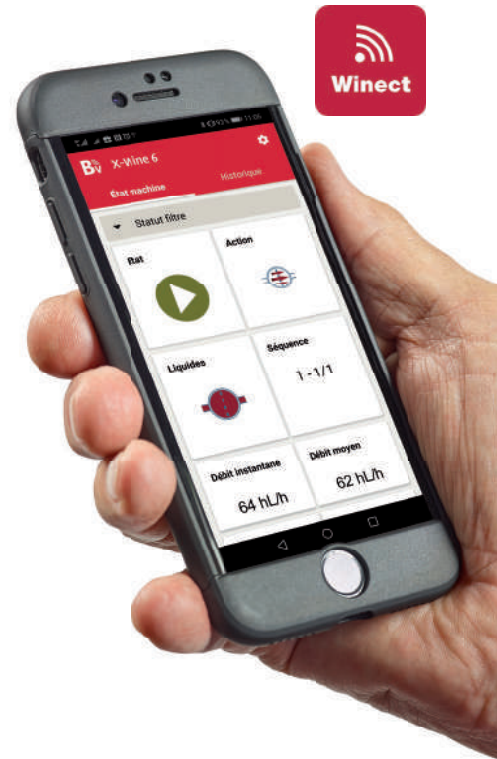


- Tablet mit großem Farbbildschirm, **intuitiv** und leicht zu verstehen für alle.
- **Kein Einstellen** und kein Nachstellen der Parameter während der Filtration nötig.
- Völlig **autonom**, vom Beginn der Filtration bis zum Ende der Reinigung.
- **Einfache Parametrierung:** Sie brauchen nur das Volumen und die zu filtrierende Produktart sowie das Filtrationsendeprogramm einzugeben.

Konnektivität für eine optimale Produktivität

Mit einem Router ausgestattete Filter für den Zugriff auf zahlreiche digitale **Serviceleistungen:**

- mobile Applikation Winect zur Fernüberwachung der Filtrationen,
- Empfang von SMS und E-Mails,
- Unbegrenzte Speicherung der Filtrations-, Reinigungs- und Prozessdaten in einer Cloud, die von Bucher Vaslin verwaltet wird,
- Fernsupport.



Fernüberwachung der laufenden Filtrationsdaten.

Filtration von Wein

Crossflow-Filter Flavy FX ICS und Flavy X-Wine Produktivität der **EX**traklasse

Die Firma Bucher Vaslin ist aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung und ihres innovativen Know-hows im Bereich der Crossflow-Filtration von Wein weltweit anerkannt. Die technischen Entscheidungen und Entwicklungen, die während dieser Jahre umgesetzt wurden, haben den Beweis ihrer vollen Leistungsstärke erbracht:

- organische Membranen aus Polyethersulfon, die spezifisch für die Filtration von Wein ausgelegt sind,
- ein einzigartiger Filtrationsprozess zur Gewährleistung von stabilen Durchsätzen,
- Erhaltung der Qualität des Weins.

Heute wird die Crossflow-Filtration Flavy von renommierten Kellereien in Frankreich und im Ausland eingesetzt.



Eine einzigartige Vielseitigkeit

- Die Filter Flavy können an **alle Weinprofile** angepasst werden,
 - unbearbeiteter Wein (Abstich nach Gärung) mit starkem Trübungsgrad (bis zu 800 NTU),
 - mit Thermovinifikation erzeugter unbearbeiteter Rotwein am Ende der malolaktischen Gärung,
 - Abstoppen der Gärung (z. B. Abstoppen von Roséwein),
 - Weine während der Bereitung,
 - Weine nach Kaltbehandlung (Temperatur – 4 °C),
 - Wein vor dem Abfüllen,
 - Schaumwein (geschlossener Tank),
 - VDN, Porto, Cidre.
- **7 Filtrationsarten** verfügbar (vorabfüllbereit, einfach, Standard, schwierig, Rot mit Thermovinifikation, Likörweine, individuell), wobei die Filtrationsart für stabilere und gleichmäßigere Durchsätze ohne Abschalten des Filters gewechselt kann.

Hohe und stabile Leistung selbst bei den schwierigsten Weinen

Die höchsten Durchsätze am Markt bei der Crossflow-Filtration:

- spezielle Membran für die Filtration von Wein mit einer asymmetrischen Porenstruktur und einer geringen Rückhaltung der Makromoleküle des Weins (Polysaccharide und Polyphenole),
- eine Filtration bei sehr niedrigem Druck (< 0,7 bar).

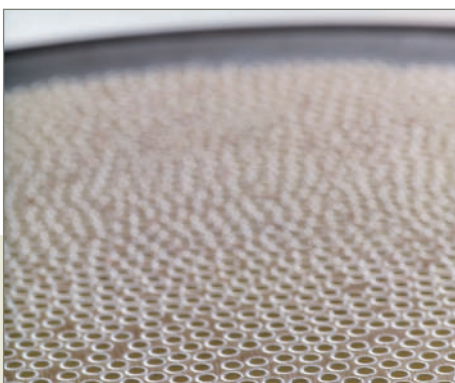
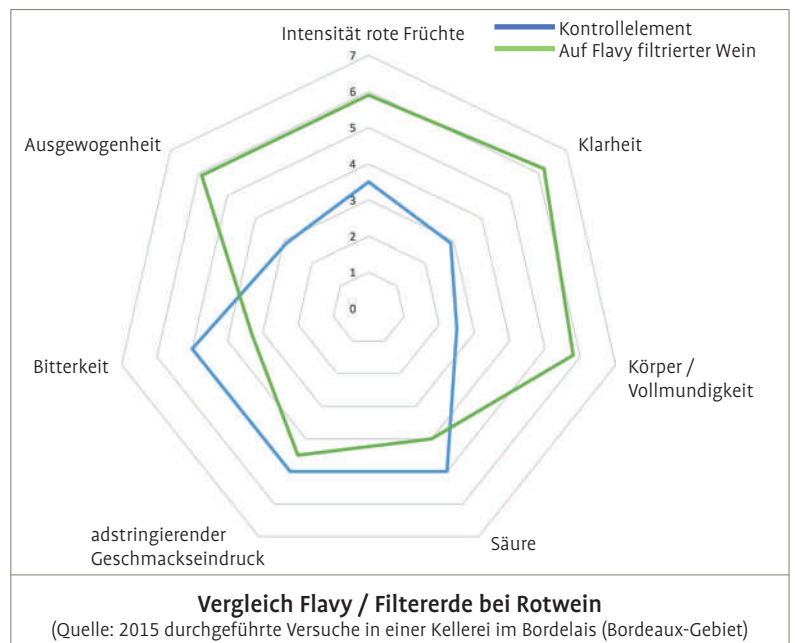
Gewährleistung einer hohen Filtrationsqualität

Beteiligung am mikrobiologischen Schutz des Weins

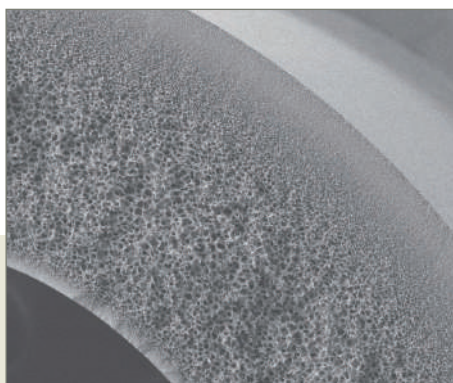
Starke Abnahme der Mikrobenpopulationen (Beispiel: Brettanomyces).

Wahrung aller Eigenschaften des Weins

- Wahrung der analytischen Kriterien:
 - Farbe / Nuance / Gesamtphenolgehalt / O₂ und CO₂,
- Verbesserung der sensorischen Kriterien:
 - Visueller Aspekt (Erzielen von klaren und glanzhellen Weinen (Trübungsgrad < 1 NTU), Aromen und Struktur,
 - Bestätigung der günstigen Auswirkungen der Crossflow-Filtration bei Proben (siehe nebenstehendes Diagramm): Mehr Fruchtigkeit, weniger pflanzlich, weniger bitter, fettiger,
 - keine Erwärmung des Weins.



Membran Flavy



Asymmetrische Membran





Umweltschonend

- **Geringer Wasserverbrauch:** 1 bis 1,5 Liter / filtriertem hl
 - keine Zwischenspülungen
 - geringer Wasserverbrauch pro Reinigungsang aufgrund einer oberflächlichen Anhaftung.
- **Minimierter Stromverbrauch:** kleinster Quotient kWh/hl am Markt (von 0,25 bis 0,7 kWh/ filtriertem hl).

Starke Reduzierung der Betriebskosten

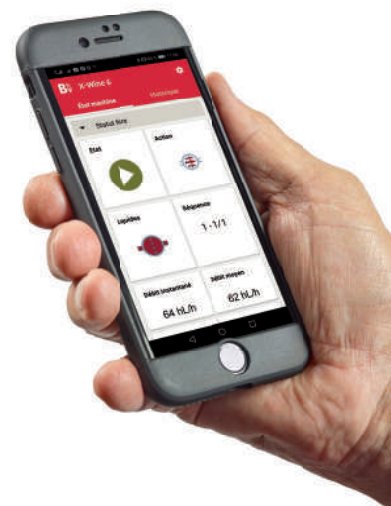
- Begrenzter Bedarf an **Arbeitskräften**, Filter 100 % autonom und vernetzt.
- Geringere **Reinigungskosten** (geringes Wasservolumen und wenig Reinigungsmittel).
- Kleinster **Quotient kWh/ filtriertem hl** am Markt: von 0,25 bis 0,7 kWh/ filtriertem hl.
- Höhere **Wirtschaftlichkeit** durch geringe Weinverluste: mittlere Ausschussquote < 0,7 % (durchschnittlich 0,5 %),
 - Letzte Stickstoffzufuhr bei den Betriebsarten einfacher Wein / Standardwein,
 - Geringe Totvolumen.
- Bis zu **30 %** geringerer Verbrauch von Kartuschen beim Abfüllen, da der erzielte Wein einen geringen Anhaftungskennwert hat und langfristig stabil ist.

Filterbaureihe Flavy FX ICS 2 und Flavy X-Wine 3 – 10

Weinprofil Durchsätze in hl/h*	FX 2 ICS	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10
Geschönter abgestochener trockener Weißwein	24	36	48	72	96	120
Unbearbeiteter trockener Weißwein	18	27	36	54	72	90
Unbearbeiteter trockener Roséwein	16	23	32	47	64	78
Unbearbeiteter Rotwein	10	15	20	30	40	50
Unbearbeiteter mit Thermovinifikation erzeugter Rotwein	8	12	17	25	34	42
Gepresster Rotwein (600-800 NTU)	6	9	12	18	24	30

Abmessungen (mm)	FX 2 ICS	X-Wine 3	X-Wine 4/6	X-Wine 8/10
Breite	1060	1010	1472	1610
Länge	1762	2055	2528	2889
Höhe	1890	1980	2192	2186

* Unverbindliche Richtdurchsätze.



Filtration von Trub

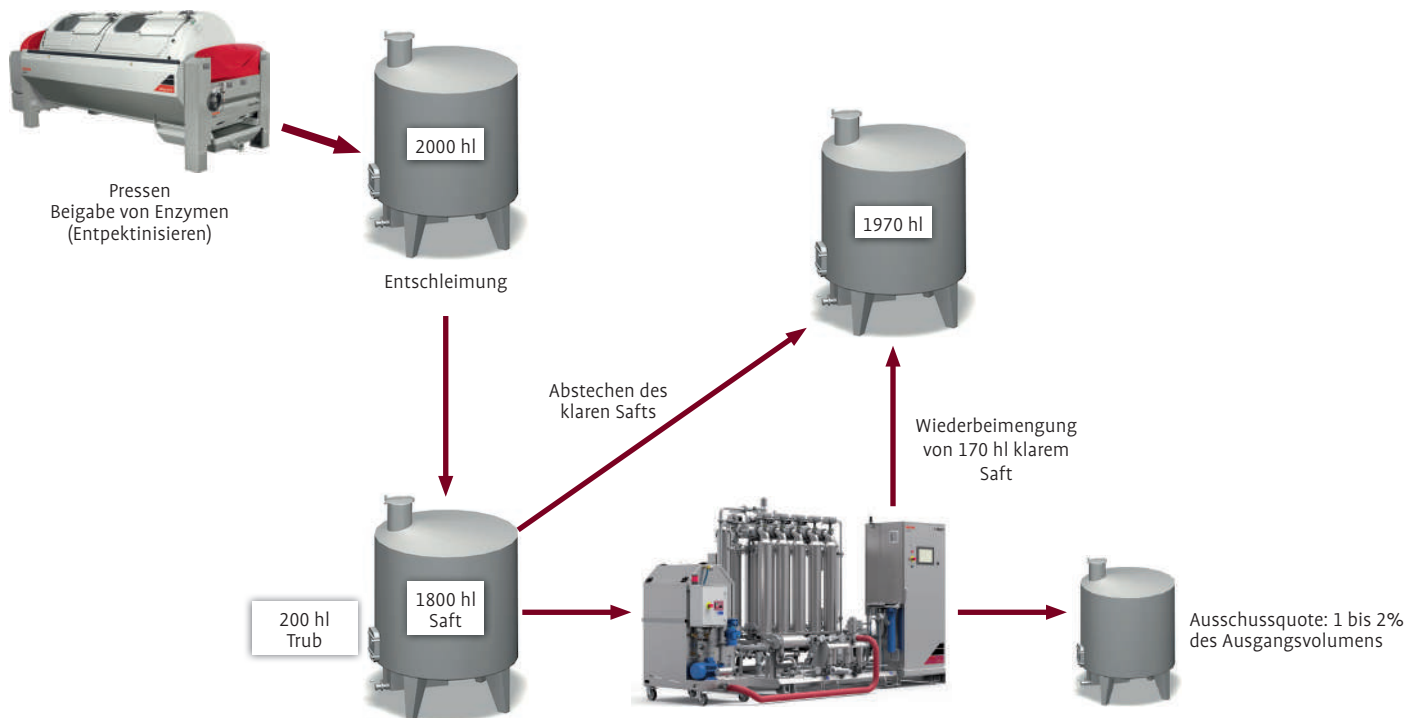
Crossflow-Filter Flavy FX ICS und Flavy X-Treme Leistungsfähigkeit der **EX**traklasse

Bucher Vaslin hat vor über 10 Jahren ein Verfahren zur Entwicklung der Cross-Flow Vorfiltertechnik für Bodensatz patentiert. Der Prozess ist einfach und besteht darin, den Trub in zwei simultan laufenden Arbeitsgängen zu verarbeiten:

- Verwendung des Vorfilters mit Drehtrommel Flavy DB zur Beseitigung der großen Partikel,
- eigentliche Filtration mit einem Crossflow-Filter mit speziellen organischen Membranen für die Filtration von Produkten mit hohem Feststoffanteil.



Funktionsprinzip



Eine einzigartige Vielseitigkeit

- Für **Sedimentierungs-, Flotations- und Stabilisierungstrub** ausgelegte Filter.
- Bis zu 30% Schwebstoffesrate akzeptiert wird (Zentrifugierungsmethode mit 3000 Umdrehungen während 5 Minuten).
- Die meisten **önologischen Produkte** können verwendet werden:
 - Bentonit
 - Aktivkohle
 - PVPP
 - Pflanzliche eiweißhaltige Schönungsmittel
 - Erbseneiweiß
 - Vegecoll® (aus Kartoffeln)
 - Gelatine
 - Kasein

Eine beispiellose Wirtschaftlichkeit

Die Trubfilter Flavy sind deutlich leistungsstärker*:

- **2- bis 4-mal schnellere Filtration bei einem stabilen Durchsatz.**
- **2- bis 3-mal weniger Ausschuss**, Rückgewinnungsquote bis zu 90%.
- **4-mal weniger Reinigungsmittel.**
- **3-mal geringerer Wasserverbrauch.**
- **Nur 1 Stunde Arbeitsaufwand am Tag** (autonomes Filter, sehr einfache Parametrierung).

* Die Daten stammen direkt vom Anwender und wurden während der letzten 3 Trubfiltrationskampagnen gesammelt.



Gewährleistung einer hohen Filtrationsqualität

Viele **Vorteile** und ein **Gewinn** an **Qualität**:

- Es können einzelne Losmengen nach und nach filtriert werden: Es ist nicht nötig, den Trub vor der Filtration zu lagern.
- Ein Verschnitt des Trubs ist nicht nötig: keine Herabstufung mehr von manchen Trublosmengen.
- Keine Oxidation der Säfte: Inertisierung des Filters und des Vorfilters mit Stickstoff.

Filterbaureihe Flavy FX ICS 2 und Flavy X-Treme 3 – 10

Modell	Durchsatz (l/h) *	Maximales zu verarbeitendes Tagesvolumen (20h)
Flavy FX 2 ICS	5	115 hl
Flavy X-Treme 3	7,5	175 hl
Flavy X-Treme 4	10	230 hl
Flavy X-Treme 6	15	350 hl
Flavy X-Treme 8	20	460 hl
Flavy X-Treme 10	25	580 hl

Abmessungen (mm)	FX 2 ICS	X-Treme 3	X-Treme 4/6	X-Treme 8/10	DB
Breite	1060	1010	1705	1805	716
Länge	2006	2055	2528	2889	1219
Höhe	1890	1980	2304	2299	1460

* Unverbindliche Richtdurchsätze.

Vorfilter Flavy DB

Einfache Bedienung:

- 2 Funktionen: Vorfiltration / Spülung,
- Automatisches Abschaltssystem, wenn der zu filtrierende Tank leer ist,
- Selbstreinigung des Vorfiltergitters.



Vorfilter Flavy DB



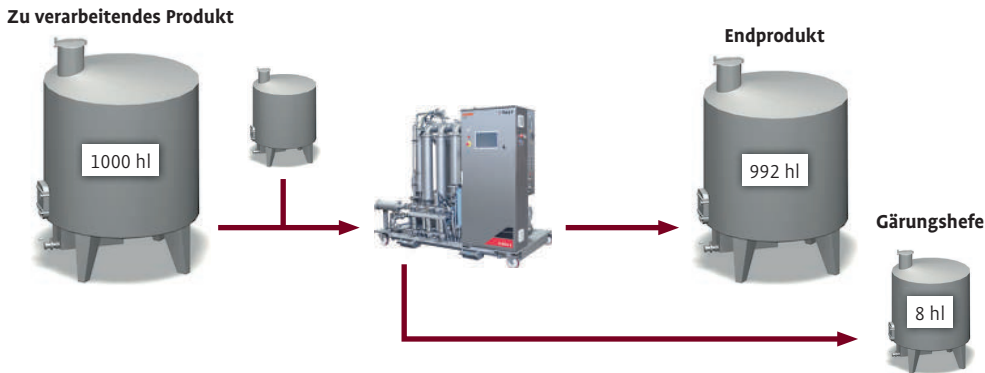
Filtration von mit Kohle behandeltem Trub

Optionale ergänzende Zubehörteile, Ausrüstungen und Lösungen



Inline-Schönung

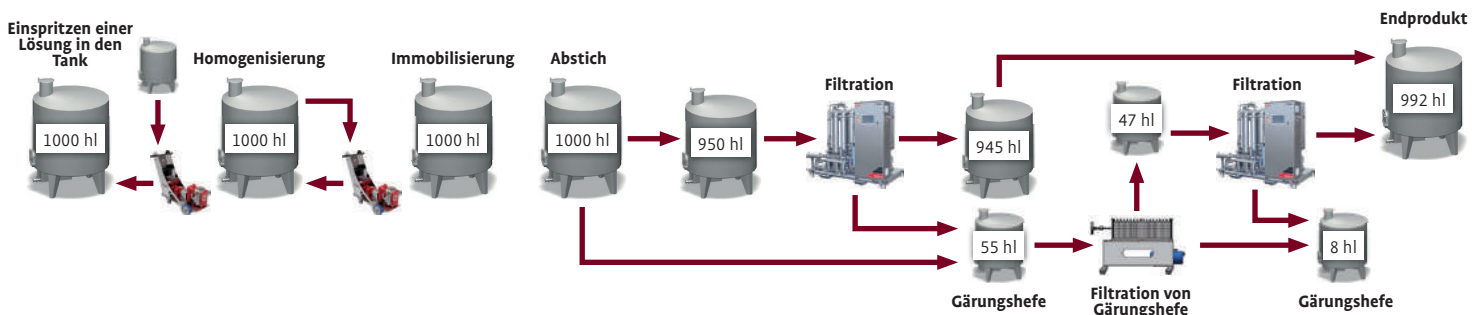
Für die Eiweißstabilisierung der Weißweine und Farbstoffstabilisierung der Rot- und Roséweine.



Viele Vorteile in Bezug auf die herkömmliche Schönung:

- Vereinfachung der Verarbeitungskette des Weins: Ein einziger Arbeitsschritt = Stabilisierung = Klärung
- Kein Abstechen, keine Umquartierung des Weins, geringere Reinigungsarbeiten (Pumpen, Leitungen, Tanks).
- Weinbereitung ohne Handhabung von Zusatzmitteln.
- Schneller verfügbare Weine für die Abfüllung.
- Keine Verwaltung mehr der Bodensätze (Schönungstrub), die bis zu 3-5% des aufbereiteten Volumens darstellen können.
- Einfache Bedienung: Der Bediener schließt das einzuspritzende Produkt an und programmiert die gewünschte Dosierung, das Filter steuert automatisch die Dosierung.

Die herkömmliche Schönung (nachfolgend) vermehrt die Arbeitsgänge und die Zeitverluste.



Inline-Einspritzung von UF Bentonit

Für die Eiweißstabilisierung der Weiß- und Roséweine bei Dosierungen zwischen 10 und 100 g/hl.

Inline-Einspritzung von VEGECOLL®

Vegecoll® ist ein eiweißhaltiges Schönungsmittel aus Kartoffeln, das die Stabilisierung des Farbstoffs von Rot- und Roséweinen ermöglicht. Es ist das Einzige, das inline eingesetzt werden kann (starke Reaktionsfähigkeit bei der Stabilisierung des Farbstoffs).



Leistungsfähigkeit bei der Filtration von Wein (Durchsätze in hl/h) *						
	FX 2 ICS	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10
Einspritzung von Bentonit oder von Vegecoll®	7-10	12-15	15-20	25-30	30-40	40-50

* Unverbindliche Richtdurchsätze.

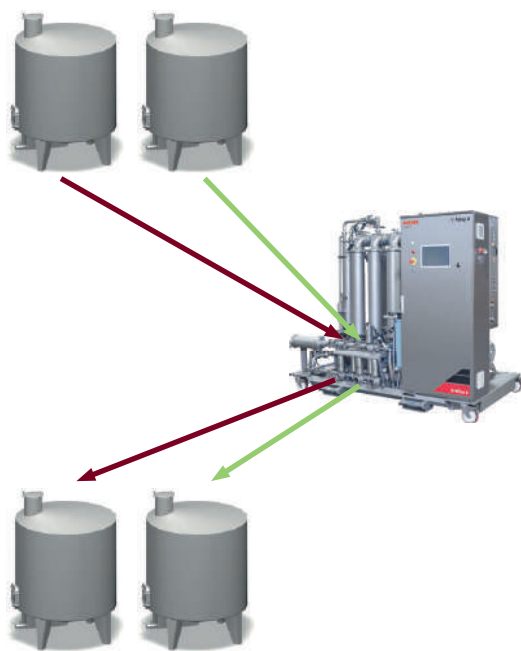
Einspritzung von anderen önologischen Produkten

- Es können 2 bis 3 Produkte stromaufwärts (MCR, Metaweinsäure, ...) und 2 bis 3 Produkte stromabwärts (Gummiarabikum, CMC, SO₂,...) des Filters hinzugefügt werden.
- Der Bediener schließt das oder die einzuspritzenden Produkte an und programmiert die gewünschten Dosierungen, das Filter steuert automatisch die Dosierung.
- Vorteile:
 - Önologische Sicherheit einer korrekten Dosierung,
 - Vereinfachung der Arbeiten im Weinlager,
 - leichte Bedienung.

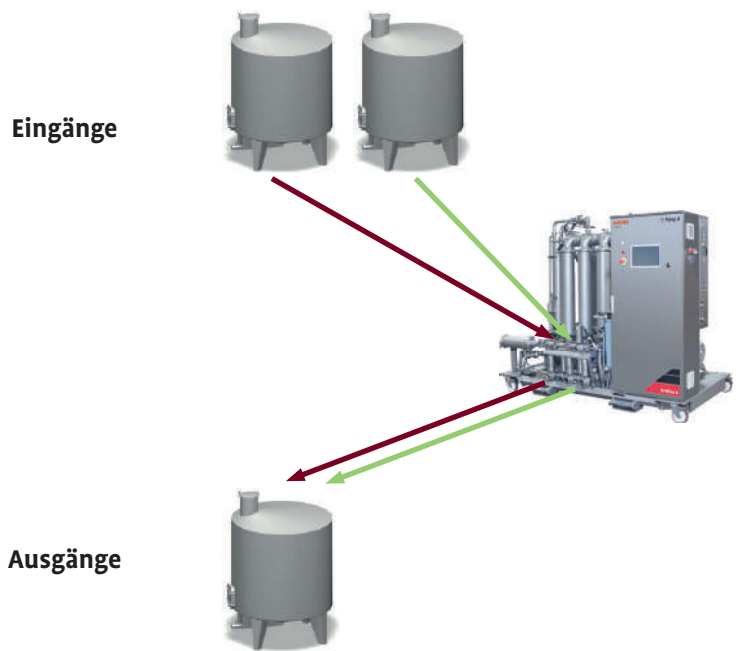
Wahlschalter 2 Eingänge - 2 Ausgänge

Ermöglicht **die automatische Abfolge** der Filtrationssequenzen ohne die Anwesenheit eines Bedieners.

Direkter Verschnitt während der Filtration:
Zeitgewinn, Vereinfachung der Arbeiten im Weinlager.



Abfolgen



Verschnitte

Trennung der Abflüsse

Die Trennung des Reinigungswassers (Endspülung) ermöglicht die Wiederverwertung für einen anderen Gebrauch (z. B. Reinigung der Tanks) und **verbessert die Umweltverträglichkeit** des Filters.

Weitere verfügbare Ausrüstungen und Lösungen

Trübungsmessgerät

Angabe des Trübungsgrads des kontinuierlich filtrierten Weins für eine gesicherte Filtration.

Leitfähigkeitssensor

Messung der Leitfähigkeit am Ende des Reinigungsverfahrens, um die Abwesenheit von chemischen Produktrückständen zu gewährleisten.

Sterilisierbarer Probehahn

Der Hahn ist für die Entnahme von Stichproben für mikrobiologische Analysen ausgelegt.

Geeichtes Ventil

Mit dieser Option, die am Permeatauslauf montiert ist, kann ein Gegendruck eingestellt werden, der einen optimalen Betrieb gewährleistet, wenn der filtrierte Wein in einen unterirdischen Tank geleitet wird, oder bei der Filtration von Weinen mit einem hohen Gehalt an gelösten Gasen.

Ablass der Warmwasserleitung

Für eine bessere Effizienz der Reinigung. Falls die Warmwasserproduktion vom Filter entfernt liegt, gewährleistet der Ablass eine Warmwasserversorgung mit einer Temperatur über 40 °C.

Satz für Schaumweine

Ermöglicht eine Druckbeaufschlagung des Filters (maximal 6,3 bar) für die Filtration von Schaumweinen.

Filtration von Reinigungswasser

3 Filtrationsstufen (5,1 und 0,5 Mikrometer), um die Versorgung des Filters mit einem nicht anhaftenden Wasser zu gewährleisten.

Stickstoffeinspritzung

Zur Entgasung des filtrierten Weins durch Stickstoffeinspritzung.

Prüfung des Weinvorfilters (Flavy X-Wine und X-Treme)

Prüft kontinuierlich den Anhaftungsgrad des Vorfilters am Weineinlauf.

Weinvorfiltergitter 100 µm

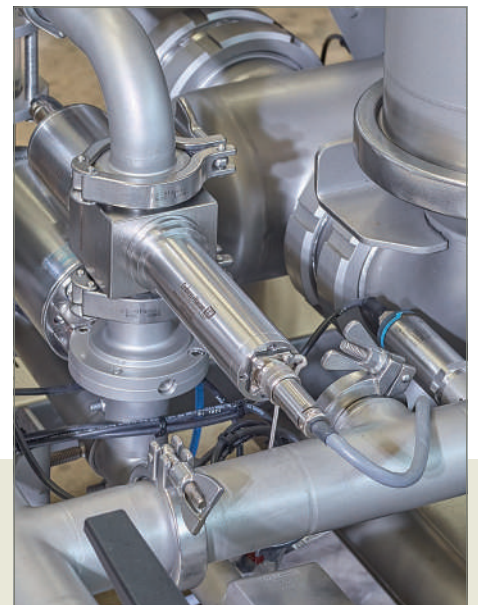
Für die Filtration von Wein nach Kaltbehandlung. Es können größere Weinstein Kristalle zurückgehalten werden.



Leitfähigkeitsmessgerät



Filtration des Waschwassers



Trübungsmessgerät

Filtration von Gärungshefe

Crossflow-Filter Flavy Leestar Profitabilität der EXtraklasse

Flavy Leestar ist ein Crossflow-Filter, das ausgelegt ist für die Filtration von besonders zur Anhaftung neigenden Produkten mit einem hohen Feststoffanteil, die durchschnittlich 3% des Ausgangsvolumens des Weins ausmachen,

- Gärungshefe aus Schönung oder Sedimentierung,
- Retentate aus Crossflow-Filter,
- Zentrifugenschlämme.

Dieses Filter ist wirtschaftlicher, qualitativer, praktischer und umweltfreundlicher und ersetzt somit vorteilhaft die Vakuumdrehfilter.



Wirtschaftlicher

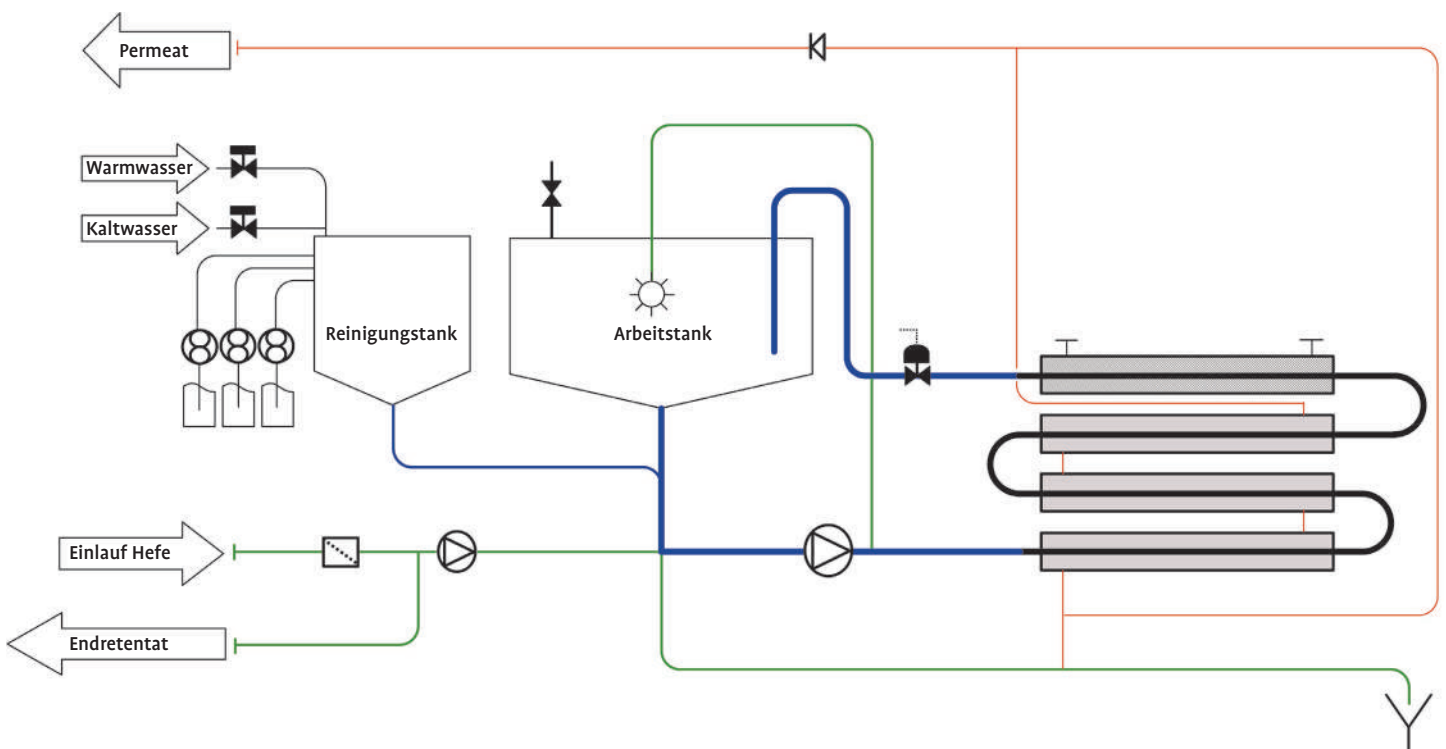
- Reduzierung der Arbeitskosten durch die **Automatisierung** des Verfahrens und die Autonomie der Maschine.
- **Sehr hohe Beständigkeit** der Rohrmembranen aus Edelstahl. Beständigkeit gegen Abrieb, Temperatur (177 °C), Druck (70 bar) und chemische Produkte.

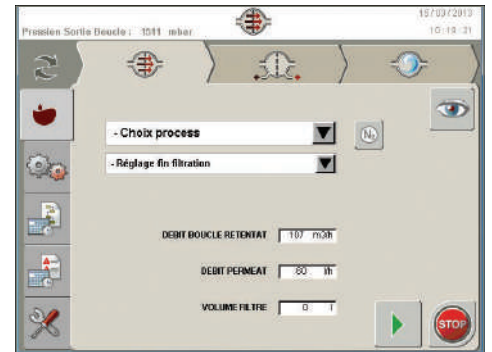
Profitabler

- Return of investment von 18 bis 36 Monaten, mit reduzierten Betriebskosten im Vergleich zu den herkömmlichen Verfahren:
 - 7-mal geringere Betriebskosten (unter Berücksichtigung von Arbeitsaufwand, Elektrizität, Wasserverbrauch und Reinigungsmittel, Erde, Ausschussaufbereitung).
 - Der erzielte Wein ist wertvoller durch eine höhere Qualität:
 - Schutz gegen Oxidation,
 - Erhalt des Alkoholgehalts.
 - Mit Flavy Leestar ist der Wein glanzhell und klar, (Trübungsgrad < 1 NTU) und er kann verschnitten werden mit einem abfüllbereiten Wein. Wein, der mit herkömmlicher Technik bereitet wird, muss nachfiltriert werden.
- Rückgewinnungsquote des filtrierten Produkts **bis zu 96%** bei Produkten mit einem hohen Feststoffanteil von bis zu 45% Schwebstoffen.

Praktischer

- Sehr **robuste** Ausrüstung.
- Einfache, benutzerfreundliche und intuitive Programmierung für eine **leichte** Eingewöhnung.
- Verarbeitung von einzelnen Losmengen für eine **bessere Aufwertung des Weins**.
- **Abfüllbereiter** Wein am Auslauf des Flavy Leestar.
- **Aufrüstbare Maschine** ohne Austausch von Komponenten durch einfaches Hinzufügen von Membranen.





SPS mit Touchscreen

Qualitativer

- Die **sensorischen Qualitäten** des ursprünglichen Produkts bleiben erhalten.
- **Kein Verlust** des Alkoholgehalts, keine Oxidation, Gewährleistung der mikrobiologischen Stabilität.
- Der filtrierte Wein ist **völlig klar und glanzhell** < 1 NTU, die Farbintensität bleibt erhalten.
- Wiederbeimengung des filtrierten Weins in die Ausgangslosmenge **ohne vorherige Aufbereitung**.

Umweltfreundlicher

- **Aufwertbare** Filtrationsretentate.
- **Keine Zugaben** und Filtrationsmittel. Keine Nachbehandlung notwendig.
- **Gesundheitsschutz der Bediener:** kein Einsatz von Erde, deren Gebrauch infrage gestellt wird. Sie beinhaltet feine kristalline Kieselerdepartikel, die lungengängigen und gesundheitsgefährdenden Staub erzeugen.

Filterbaureihe Flavy Leestar 3 – 6

	Flavy Leestar 3	Flavy Leestar 4	Flavy Leestar 5	Flavy Leestar 6
Durchsatz (l/h) *	160 bis 800	210 bis 1070	270 bis 1330	320 bis 1600
Tagesvolumen (hl)	30 bis 160	40 bis 210	50 bis 260	60 bis 320
Abmessungen (mm)	Höhe 2094 / Länge 4608 / Breite 1610			

* Unverbindliche Richtdurchsätze.



Vor der Filtration (Bodensatz)



Nach der Filtration: Permeat (Wein)



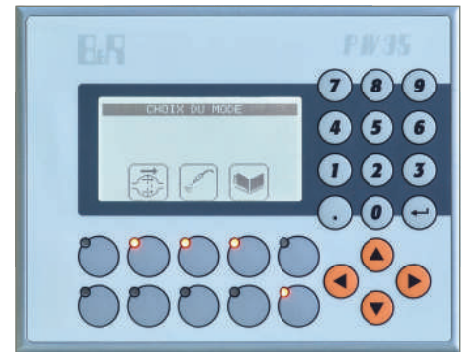
Nach der Filtration: Retentat (Filtrationshefe)

Umkehrosmose

Osmoseeinheiten Flavy ML Vielseitigkeit der EXtraklasse

Die Leistungsstärke der Osmoseeinheiten Flavy ML stützt sich auf die sehr lange Erfahrung von Bucher Vaslin im Bereich der Membrantechnik. Diese Einheiten sind sehr effizient bei allen Wein und Traubenmostarten, rot, weiß, trocken, lieblich, und Likörwein.





Eine praktische und aufrüstbare Maschine

- **Minimaler Platzbedarf**, damit sie in jedes Weinlager passt.
- **Aufrüstbare** Maschine ohne Austausch von Komponenten durch einfaches Hinzufügen von Rohren und Membranen.

Leichter und gesicherter Betrieb

Die **kompletteste SPS auf dem Markt** mit Anzeige,

- des Arbeitsdrucks (mit Sicherheit),
- der Temperatur der aufbereiteten Flüssigkeit (mit Sicherheit),
- des Durchsatzes des zu extrahierenden Wassers (mit Sicherheit),
- des Volumens der Wasserextraktion (mit Programmierung).

Die am wenigsten zur Anhaftung neigende Membran auf dem Markt

Diese Membran ermöglicht eine Arbeitserleichterung und gewährleistet ihre Lebensdauer.

Vergleich mit den Lösungen des Wettbewerbs	
1 Bucher Vaslin	2 Wettbewerber
Doppelter Abstandhalter: 1.2 mm	Einfacher Abstandhalter: 0.75 mm
Möglicher Trübungsgrad des Safts: 400 NTU	Notwendiger Trübungsgrad des Safts: von 5 bis 30 NTU

Vergleich zwischen einfachem und doppeltem Abstandhalter



Sehr einfache Steuerung



Einlassventil mit Entlüftung

Eine Mehrfunktionsausrüstung

Die Anwendungen der Umkehrosmose sind vielfältig (gemäß der örtlichen Gesetzgebung).

Konzentration von Traubenmost

Besonders interessante Anwendung, wenn das Lesegut von starken Regenfällen verwässert wurde. Durch die Osmose kann Wasser (Permeat) extrahiert und der Zuckergehalt wieder gesteigert werden und gleichzeitig eine Konzentration der Struktur hergestellt werden.

Konzentration von Wein

Die Konzentration von Wein ist dann sinnvoll, wenn ihm trotz eines akzeptablen Alkoholgehalts etwas Struktur fehlt. Durch die Extraktion von einigen Litern Wasser aus dem Wein durch eine Osmose kann seine Intensität verbessert werden. Die Membranen Flavy ermöglichen die Durchführung dieser Konzentration mit oder ohne Veränderung des Alkoholgehalts im Wein.

Reduzierung des Zuckers im Most

Um einen Wein mit weniger Alkohol zu erzielen, kann durch die Osmose der Zuckergehalt des Mosts vor der Gärung reduziert werden. Die alkoholische Gärung kann somit harmonischer ablaufen, ohne die Gefahr eines Stillstands oder einer Essigabweichung.

Reduzierung der Ethylphenole im Wein

Die flüchtigen Phenole entstehen aus dem Metabolismus einer Kontaminationshefe: die Brettanomyces. Ein Übermaß an flüchtigen Phenolen führt zu schlechten Aromen im Wein: Leder-, Pferdestall-, Pferdeschweißgeruch. Mit einer Osmoseinheit Flavy ML und einem Spezialzubehör Flavy EP können diese flüchtigen Phenole derart reduziert werden, dass sie unter der Wahrnehmungsschwelle liegen ohne dabei die Qualität des Weins zu beeinträchtigen.

Baureihe der Osmoseeinheiten Flavy ML 2 – 12

	Flavy MLX-2	Flavy MLX-4	Flavy MLX-6	Flavy MLX-8	Flavy MLX-10	Flavy MLX-12
Mittlere Durchsätze (l/h) *	200	400	600	800	1000	1200
Breite (mm)	630	630	630	630	800	800
Länge (mm)	1244	1244	1244	1244	1244	1244
Höhe (mm)	1216	1216	1295	1455	1626	1786

* Unverbindliche Richtdurchsätze von Most bei einem potenziellen Alkohol von 10-11°, einer Temperatur von 15 °C und einem Druck von 70 bar.



Flavy EP



Einlauf des Flavy EP



Details des Flavy ML

Serenity-Serviceleistungen für eine optimale Produktivität Ihrer Ausrüstungen



Connect

Online services

Die Angebote und Lösungen des Connect-Pakets beinhalten die Verbindung mit den Ausrüstungen von Bucher Vaslin sowie deren Überwachung und Monitoring. Durch einen gesicherten Zugang in Echtzeit können Sie die Ausführung der Arbeiten verfolgen, die erzielten Ergebnisse analysieren und bei einer Anomalie gewarnt werden.



Assist

Wartungsvertrag

Mit den Assist-Programmen für Hilfe- und Serviceleistungen können wir umgehend Ihre Fragen beantworten, Sie beraten, Ihnen zu einer optimalen Maschinenproduktivität verhelfen und unproduktive Zeiten minimieren.



Master

Kompetenzentwicklung

Mit Master profitieren Sie von über 40 Jahren Erfahrung und Zertifizierung (DataDock und Veriselect) des Schulungszentrums. Durch die angebotenen Praktika können Sie sich schnell fundierte Kompetenzen für die Bedienung und die Instandhaltung Ihrer Ausrüstungen von Bucher Vaslin aneignen.

Für weitere Informationen über die Serenity-Serviceleistungen wenden Sie sich an Bucher Vaslin oder an Ihren Vertragshändler

Serenity
by **BUCHER**
vaslin



Bucher Vaslin engagiert sich für Ihren sorgenfreien Betrieb

Die Abteilung Flavy von Bucher Vaslin, die sich ganz der Filtration widmet, bringt Ihre starke über 20-jährige Erfahrung bei der Studie Ihres Projekts ein, berät Sie bei der Wahl des Filters, der Ihren Bedürfnissen entspricht und sorgt für eine regelmäßige Betreuung zur Optimierung Ihrer Anlage.

Bucher Vaslin entwirft und fertigt all diese Produkte.

Das weltweite Vertragshändlernetz von Bucher Vaslin sorgt für einen Kundenservice ganz in Ihrer Nähe.

Bucher Vaslin gewährleistet eine schnelle Verfügbarkeit der Ersatzteile, die 20 Jahre lang nach der Einstellung einer Ausrüstung verfügbar bleiben.

Die CE-Kennzeichnung bescheinigt die Konformität der Filter mit den europäischen Richtlinien.

Bucher Vaslin ist ein Unternehmen, das gemäß ISO 9001 zertifiziert ist: 2015 und OHSAS 18001: 2007 durch Bureau Veritas.

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50
commercial@buchervaslin.com



BUCHER
vaslin

www.buchervaslin.com
Ihr Erfolg ist unsere Priorität