

Flavy

Le soluzioni a membrana
di Bucher Vaslin.



La nostra gamma Flavy

Da oltre 30 anni, Bucher Vaslin pone l'innovazione al centro dello sviluppo della sua gamma di filtri tangenziali Flavy. Ogni avanzamento tecnologico è pensato per affiancare i professionisti nell'affrontare le sfide di oggi: ridurre l'impronta ambientale, ottimizzare le prestazioni economiche delle aziende agricole e contribuire a una filiera più sostenibile.

Grazie a questo approccio, Bucher Vaslin propone una vasta gamma di applicazioni che rispettano l'integrità dei prodotti trattati, per la filtrazione di vini, fecce, mosti e fondi di chiarifica.

Adattata a diverse dimensioni e organizzazioni di produzione, la gamma Flavy soddisfa le esigenze tecniche, economiche e qualitative di tutti gli attori della filiera vinicola: cantine private, prestatori di servizi, cooperative vinicole, commercianti e imbottiglieri.



La filtrazione con Flavy X-Wine	4
La filtrazione con Flavy FGC	10
La filtrazione con Flavy X-Treme	16
La filtrazione con Flavy FGCM	22



La filtrazione con Flavy X-Wine



Filtrazione di vini e sidri Flavy X-Wine



Le migliori prestazioni sul mercato che lo rendono l'alleato dei viticoltori e delle cooperative vinicole.

Una competenza riconosciuta al servizio delle prestazioni

Frutto di oltre 30 anni di esperienza nella filtrazione tangenziale dei vini, il filtro Flavy X-Wine è oggi un punto di riferimento sul mercato grazie alle sue prestazioni eccezionali, anche sui vini più complessi da filtrare. Questa competenza unica si basa su una perfetta padronanza dell'intasamento, associata a un processo di filtrazione delicato, che funziona a bassissima pressione, e a membrane ad alte prestazioni. Questa combinazione garantisce portate elevate, stabili e regolari durante tutto il ciclo di filtrazione, preservando al contempo l'integrità del prodotto.

Una versatilità adatta a tutte le situazioni

Progettato per adattarsi a una grande varietà di applicazioni enologiche, il Flavy X-Wine tratta efficacemente sidri, vini grezzi ad alta torbidità, vini rossi derivanti dalla termovinificazione, vini usciti dal freddo fino a -4 °C, vini chiarificati, vini frizzanti e anche vini pronti per l'imbottigliamento. La sua flessibilità gli permette anche di eseguire blocchi di fermentazione e filtrare vini contenenti PVPP, offrendo così alle cantine uno strumento particolarmente versatile per ottimizzare le loro operazioni.

- Adatto a tutti i tipi di prodotti (vino grezzo, vino base, sidro, ecc.).
- Ampia scelta delle modalità di filtrazione.
- Qualità dei vini preservata.

Una soluzione impegnata per una filtrazione più sostenibile

In un contesto in cui le questioni ambientali, economiche e sociali sono al centro delle preoccupazioni del settore, il Flavy X-Wine si distingue per il suo consumo molto basso di acqua e prodotti per la pulizia, tra i più bassi sul mercato. La sua opzione di separazione delle acque di lavaggio rafforza ulteriormente questo aspetto consentendo il riutilizzo dell'ultima acqua di risciacquo per altri usi nella cantina, come la pulizia delle vasche o dei pavimenti. Questo approccio contribuisce a una gestione più responsabile delle risorse riducendo al contempo i costi operativi.

Preservare la qualità con la massima fiducia

Oltre alle sue prestazioni tecniche, il Flavy X-Wine è noto per la sua capacità di preservare le qualità organolettiche dei prodotti filtrati. La comprovata robustezza e affidabilità lo rendono un partner di fiducia per i professionisti esigenti, attenti a coniugare qualità, efficienza e sostenibilità.



Un design pensato per garantire l'efficienza e il comfort d'uso

Vero e proprio concentrato di tecnologie, il filtro Flavy X-Wine integra componenti di riferimento provenienti dal settore industriale, noti per la robustezza e l'affidabilità.

Il design ergonomico e i numerosi dispositivi di sicurezza garantiscono un utilizzo semplice, sereno e sicuro per gli operatori nella quotidianità.

Per la filtrazione di sidri ad alta torbidità, un'opzione di gestione delle retrofiltrazioni permette il loro reindirizzamento a una vasca ausiliaria. Questa configurazione ottimizza le prestazioni di filtrazione garantendo portate più elevate e stabili, che possono rappresentare un guadagno di produttività fino al 75%.

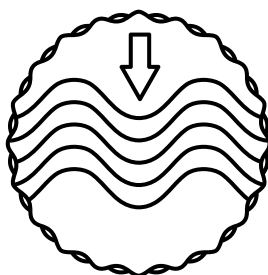
Progettato con una logica di scalabilità, il filtro Flavy X-Wine è pre-equipaggiato per ricevere facilmente nuove opzioni. Questa modularità permette di adattare rapidamente l'attrezzatura alle esigenze future dell'azienda, garantendo al contempo la longevità dell'investimento effettuato.

	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Portata per vino bianco secco chiarificato travasato	20 - 24	30 - 36	40 - 48	60 - 72	80 - 96	100 - 120	hl/h
Portata per vino bianco e rosato secco grezzo	14 - 17	20 - 25	28 - 34	40 - 50	56 - 68	70 - 85	hl/h
Portata per vino rosso grezzo	7 - 10	11 - 15	14 - 20	22 - 30	28 - 40	36 - 50	hl/h
Portata per sidro	7 - 15	10 - 20	15 - 30	20 - 40	30 - 60	35 - 70	hl/h
Potenza totale	10	10	18	18	27	27	kW
Lunghezza	2.390	2.390	2.940	2.940	3.310	3.310	mm
Larghezza	1740	1740	2.230	2.230	2.380	2.380	mm
Altezza	1.980	1.980	2.200	2.200	2.190	2.190	mm
Superficie al suolo	7	7	10	10	11	11	m ²



Una membrana di filtrazione certificata per uso alimentare

Bucher Vaslin dispone di certificati che garantiscono l'assenza di rilascio di ftalati, PFAS e nanoparticelle di TiO₂



Un processo semplice e flessibile

- Senza intasamento in profondità.
- Filtrazione a bassissima pressione (massimo 700 mbar)
- Membrana idrofila esclusiva Bucher Vaslin, con struttura asimmetrica e specificamente adatta alla filtrazione dei vini.



Basso impatto ambientale

- Basso consumo di acqua.
- Separazione dell'acqua di lavaggio.

Opzioni

Iniezione di bentonite UF in linea

- La stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati diventa più semplice, più veloce e più efficace.
- La catena di trattamento è razionalizzata, le operazioni di pulizia sono ridotte e le manipolazioni di coadiuvanti sono eliminate, offrendo così maggiore comfort e sicurezza agli operatori.
- Questa tecnologia contribuisce a migliorare la redditività delle aziende accelerando la disponibilità dei vini per l'imbottigliamento ed eliminando le perdite associate ai fondi vasca, che possono raggiungere il 3-5% dei volumi trattati.
- Una soluzione efficiente che risponde alle attuali sfide di produttività, sostenibilità e massima valorizzazione del vino.

Iniezione di prodotti enologici

Iniezione fino a 3 prodotti in ingresso (es.: MCR, acido metatartarico, bentonite UF) e 3 prodotti in uscita dal filtro (es.: CMC, SO₂, gomma arabica).



Selettore 2 ingressi/2 uscite

Consente di programmare filtrazioni o assemblaggi intercalando, se necessario, cicli di pulizia



Selezione valvola di scarico acqua di lavaggio

- Il sistema permette di recuperare acqua pulita (ultima acqua di lavaggio) direttamente riutilizzabile per diverse operazioni di pulizia in cantina.
- Questa funzionalità favorisce un uso più efficiente della risorsa idrica, riduce i consumi complessivi e contribuisce attivamente al miglioramento delle prestazioni ambientali dell'azienda.



Vino effervescente

- Filtrazione da vasca chiusa a vasca chiusa da 1 a 6 bar al massimo.
- Collegamento del filtro al sistema isobarico della cantina per avere la rete isobarica della cantina per avere un'equipressione con la vasca madre e la vasca di ricezione.



Turbidimetro

Controllo automatico della torbidità del vino filtrato.



Sonda di conducibilità

- Controllo automatico dell'assenza di residui di prodotti di lavaggio dopo una rigenerazione.
- Strumento di controllo e sicurezza imposto durante un audit tipo IFS-BRC.

Modulo(i)
di filtrazione

Prefiltro
del vino

Ingresso
del prodotto
da filtrare

Uscita del
prodotto filtrato

Evacuazione
fecce





Alimentazione aria/
azoto

Alimentazione prodotti
di lavaggio

Alimentazione acqua



Opzione Filtrazione sidro ad alta torbidità

Le retrofiltrazioni sono dirette a una vasca ausiliaria. Questa opzione assicura portate di filtrazione più elevate (fino al 75% di guadagno) e più stabili. Necessità di rifiltrare la vasca esterna che rappresenta tra il 10 e il 15% del volume della vasca madre.

Opzioni

Piedini per Flavy X-Wine 4/6

I filtri Flavy X-Wine 4 e 6 possono essere su ruote o su piedini fissi.



Telecomando

Il telecomando consente di avviare o mettere in pausa il filtro da remoto.

Valvola tarata

Consente di regolare la contropressione per garantire una retrofiltrazione di buona qualità. Da utilizzare, ad esempio, quando la vasca di ricezione si trova al livello inferiore del filtro.

Filtrazione acqua di lavaggio

In caso di acqua con un "fouling index" (indice di intasamento) > 3, si consiglia di installare 3 stadi di filtrazione acqua (5 µ - 1 µ - 0,5 µ) per la massima efficienza nelle operazioni di risciacquo e lavaggio.



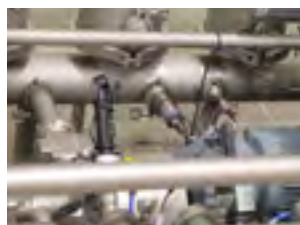
Rubinetto di degustazione sterilizzabile

Prelievo di campioni per analisi microbiologiche.



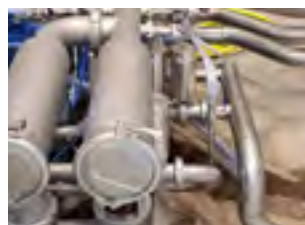
Iniezione di azoto

- Il sistema di azoto permette di garantire efficacemente la decarbonizzazione del vino dopo la filtrazione.
- Integrato in uscita dal filtro, è dotato di un diffusore di azoto che assicura un'iniezione omogenea e controllata. La portata di azoto è regolabile manualmente dall'operatore.
- Disponibile anche su impianti dotati di selettore 2 ingressi / 2 uscite.



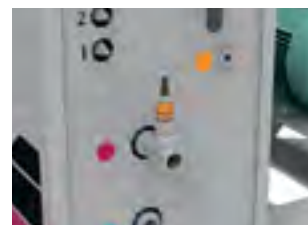
Controllo prefiltro vino

Il filtro si mette in pausa con l'avviso "prefiltro ostruito".



Griglia prefiltro 100µm

Protezione del filtro contro i cristalli di tartaro durante la filtrazione dei vini uscita fredda.



Spurgo per la linea dell'acqua calda

Grazie al controllo della temperatura dell'acqua calda all'ingresso del filtro, questa opzione garantisce la sicurezza delle fasi di risciacquo e lavaggio assicurando l'utilizzo di acqua a temperatura ottimale. Evita le pulizie inefficaci dovute ad acqua troppo fredda.

La filtrazione con Flavy FGC





Filtrazione dei vini Flavy FGC



Un concentrato di tecnologie che risponde alle sfide delle strutture industriali.

Riducete in modo duraturo il vostro consumo di energia

Dotato della tecnologia brevettata Eco-Energy, il filtro Flavy FGC adatta automaticamente i suoi parametri di funzionamento in base alle caratteristiche del vino trattato. Questa gestione intelligente del processo permette di ottimizzare continuamente le prestazioni energetiche garantendo al contempo una filtrazione di alta qualità.

Grazie a questa innovazione, il Flavy FGC si distingue per un'impronta di carbonio particolarmente ridotta, con un consumo elettrico in media dimezzato rispetto alle soluzioni sul mercato, e che può essere fino a trenta volte inferiore durante la filtrazione di alcuni vini bianchi. Un progresso importante che risponde concretamente alle questioni ambientali ed economiche della filiera vinicola.

Le nostre risposte alle questioni energetiche, economiche e sociali.

Migliorate il comfort e la sicurezza degli operatori

Pensato per semplificare il lavoro quotidiano, il filtro Flavy FGC offre una guida intuitiva e sicura che facilita le operazioni in cantina. Il suo elevato livello di protezione riduce i rischi di errori di manipolazione, in particolare durante operazioni sensibili come il collegamento a un fondo vasca.

Il suo funzionamento particolarmente silenzioso migliora anche il comfort di lavoro degli operatori, favorendo un ambiente più piacevole e più sicuro. Questo approccio illustra la volontà di Bucher Vaslin di sviluppare soluzioni che rispondano non solo agli aspetti legati alle prestazioni e alla sostenibilità, ma anche alle aspettative sociali legate alle condizioni di lavoro.



Ottimizzate i vostri costi operativi

Il filtro Flavy FGC concentra le ultime innovazioni sviluppate da Bucher Vaslin per offrire la massima produttività riducendo al contempo i consumi delle risorse. La padronanza del processo permette di limitare i volumi degli scarti a un livello senza pari, riducendo significativamente i consumi di elettricità, acqua e prodotti per la pulizia. Questa combinazione unica di prestazioni ed economicità contribuisce a migliorare durevolmente la redditività delle aziende riducendo i costi operativi lungo tutto il ciclo di filtrazione.

La qualità Flavy, un punto di riferimento riconosciuto

In continuità con la gamma Flavy X-Wine, il filtro Flavy FGC beneficia di un know-how collaudato e riconosciuto dai professionisti per la sua capacità di preservare le qualità organolettiche dei prodotti filtrati. Associando affidabilità, prestazioni e rispetto del prodotto, costituisce una soluzione di riferimento per le cantine che desiderano coniugare eccellenza enologica, efficienza operativa e impegno sostenibile.



Una nuova generazione di filtrazione tangenziale

Il filtro Flavy FGC incarna un nuovo approccio alla filtrazione tangenziale. Vero e proprio concentrato di innovazioni brevettate, associa prestazioni, flessibilità e ottimizzazione delle risorse grazie a un'architettura unica in due fasi. Una prima unità è interamente dedicata alla produzione per garantire portate elevate e costanti, mentre una seconda unità di concentrazione riduce al massimo i volumi degli scarti, contribuendo a una migliore valorizzazione dei vini trattati.

Pensato per accompagnare l'evoluzione delle cantine, il filtro Flavy FGC presenta un design modulare che consente di aumentare facilmente le capacità di produzione aggiungendo skid supplementari, fino a quattro unità. Una soluzione scalabile che coniuga produttività, sostenibilità e controllo dei costi operativi.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Intervallo di portata per vino bianco e rosato*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Intervallo di portata per vino rosso*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Intervallo di portata di iniezione di bentonite in linea*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Potenza totale	30	40	50	60	kW
Lunghezza	2.800	3.600	4.400	5.200	mm
Larghezza	2.440	2.440	2.440	2.440	mm
Altezza	2510	2510	2510	2510	mm
Superficie al suolo	6,5	8,2	10,7	12,6s	m ²
Peso a vuoto	1.600	2.100	2.700	3.300	kg
Peso in acqua	1.900	2.700	3.500	4.300	kg

(*) Portate misurate per vini con torbidità < 100 NTU e volume della vasca = 500 hl - Valori non contrattuali, secondo il profilo del vino e per tubazioni di diametro 80 - Una tubazione con diametro inferiore ridurrà le portate di filtrazione.



Una membrana di filtrazione certificata per uso alimentare

Bucher Vaslin dispone di certificati che garantiscono l'assenza di rilascio di ftalati, PFAS e nanoparticelle di TiO₂



Impronta di carbonio ridotta

Il processo Eco-Energy permette di ridurre il consumo di elettricità:
Filtro standard: 3 Wh / litro filtrato
Flavy FGC: 0,1 – 1,5 Wh / litro filtrato



Costi operativi dimezzati

Importante diminuzione dei costi operativi grazie a una significativa riduzione dei consumi di elettricità, acqua e prodotti per il lavaggio, e a volumi di scarti ridotti al massimo con lo skid di concentrazione integrato

Opzioni

Iniezione di bentonite UF in linea

- Stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati
- Semplificazione della catena di trattamento del vino.
- Meno operazioni di pulizia delle pompe, delle tubazioni e delle vasche.
- Trattamento dei vini senza manipolazione di coadiuvanti.
- Vini disponibili più velocemente per l'imbottigliamento.
- Più gestione dei fondi di vasche che possono rappresentare dal 3 al 5% del volume trattato

Iniezione di prodotti enologici

Iniezione di prodotti enologici fino a 3 in ingresso (esempi: MCR, acido metatartarico, bentonite UF) e 3 in uscita dal filtro (esempi: CMC, SO₂, gomma arabica).



Selettore 2 ingressi/2 uscite

- Set di 2 valvole in ingresso e 2 valvole in uscita.
- Consente di programmare sequenze di filtrazione su vasche diverse, intercalando, se necessario, dei cicli di pulizia: concatenazioni di filtrazioni o assemblaggi.

Skid di produzione

Alimentazione
aria/azoto

Alimentazione
prodotti di lavaggio



Selezione valvola di scarico acqua di lavaggio

- Possibilità di separare le acque di lavaggio (acque cariche) dall'ultima acqua di risciacquo del filtro (acqua pulita).
- Consente di recuperare questa acqua pulita per un altro uso (lavaggio delle vasche, del pavimento, ecc.).
- Contribuisce alla riduzione del consumo idrico della cantina.



Vino effervescente

- Filtrazione da vasca chiusa a vasca chiusa da 1 a 6 bar al massimo.
- Collegamento del filtro al sistema isobarico della cantina per avere la rete isobarica della cantina per avere un'equipressione con la vasca madre e la vasca di ricezione.



Turbidimetro vino filtrato

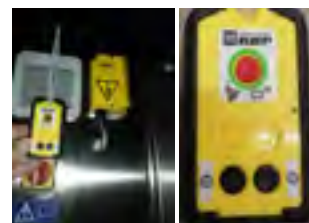
Controllo automatico della torbidità del vino filtrato.



Erogatore

Misurazione e cronologia dei volumi di vino che entrano nel filtro.

Opzioni



Telecomando

Il telecomando consente di avviare o di mettere in pausa il filtro a distanza per eseguire un'operazione.



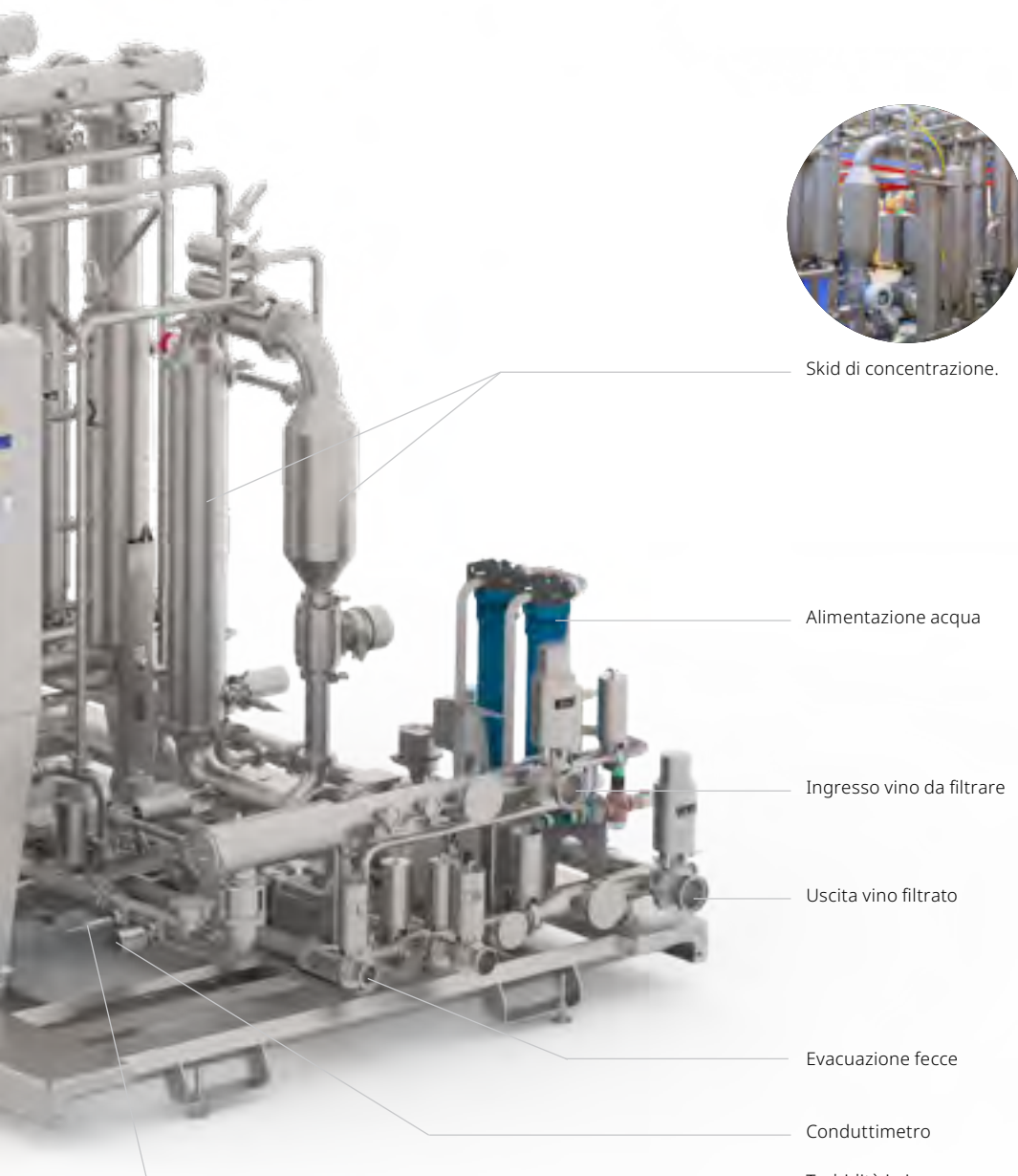
Spurgo per la linea dell'acqua calda

- Sicurezza temperatura dell'acqua calda che entra nel filtro (regolazione a 40 °C).
- Evita di risciacquare o lavare con acqua non abbastanza calda.
- Rinforza l'efficienza di risciacquo o di lavaggio.



Iniezione di azoto

- Decarbonizzazione del vino filtrato
- Regolazione manuale della portata di azoto
- da parte dell'operatore



Skid di concentrazione.

Alimentazione acqua

Ingresso vino da filtrare

Uscita vino filtrato

Evacuazione fecce

Condottimetro

Torbidità in ingresso



Griglia prefiltro 100µ

Protezione del filtro contro i cristalli di tartaro durante la filtrazione dei vini uscita fredda.



Rubinetto di degustazione sterilizzabile

Prelievo di campioni per analisi microbiologiche.



Rilevamento dell'intasamento del prefiltro vino

Il filtro si mette in pausa con l'avviso "prefiltro ostruito".



2 derivazioni acqua e gas su ingresso e uscita filtro

- Facilita l'inertizzazione, lo scarico e il risciacquo delle tubazioni di ingresso e uscita del filtro (spinta a gas o con acqua)



La filtrazione con
Flavy X-Treme



Filtrazione dei vini, dei fondi di chiarifica e delle fecce con Flavy X-Treme



Il punto di riferimento per la filtrazione dei fondi di chiarifica. Condensa quasi 20 anni di esperienza maturata nei vigneti di tutto il mondo.

Un know-how unico

Flavy X-Treme è il punto di riferimento sul mercato per la filtrazione di prodotti ad alto contenuto di sostanze solide (fondi di chiarifica, fecce), offrendo prestazioni ineguagliabili in termini di portata e resa.

Grazie a una gestione intelligente dell'intasamento, un controllo ottimale della concentrazione nel ciclo di filtrazione e una membrana ad alte prestazioni, garantisce portate stabili e una filtrazione delicata durante tutto il processo.

Fino a 20 ore di filtrazione continua, senza arresti macchina, senza risciacqui intermedi né aggiustamenti dei parametri: il Flavy X-Treme assicura un funzionamento semplice, affidabile e completamente automatizzato.

Associato al prefiltro DB, elimina efficacemente le particelle più grossolane a monte (bucce, raspi, semi, ecc.), ottimizzando così le prestazioni e la sicurezza di filtrazione.

- Risparmio di tempo
- Diminuzione dell'acqua consumata
- Diminuzione degli scarti
- ROI molto rapido

Una soluzione di filtrazione versatile per tutti i vostri prodotti

Il Flavy X-Treme tratta efficacemente tutti i tipi di fondi di chiarifica (sedimentazione, flottazione, stabulazione), fecce di fermentazione e di chiarificazione, così come i vini.

Compatibile con l'intera gamma di coadiuvanti enologici (bentonite, carbone attivo, PVPP, gelatina, proteine vegetali, ecc.), garantisce prestazioni costanti senza limitazioni di dosaggio.

Una soluzione unica per valorizzare sia i vostri fondi di chiarifica, che le fecce e i vini.

Riducete il vostro impatto ambientale senza compromettere le prestazioni

Leader in termini di sobrietà idrica e consumo di prodotti per il lavaggio, il Flavy X-Treme contribuisce a ridurre in modo duraturo i costi operativi e l'impronta ecologica della vostra cantina.

Il suo sistema di recupero delle acque di risciacquo rafforza questo approccio favorendo il loro riutilizzo per altri usi in cantina





Filtrare le fecce con Flavy X-Treme

Con l'opzione 3-in-1, Flavy X-Treme diventa l'attrezzatura indispensabile della vostra cantina. Una sola macchina per filtrare efficacemente fondi di chiarifica, fecce e vini, con grande semplicità di utilizzo.

Filtrare le vostre fecce di fermentazione e di incollaggio durante la loro produzione per preservare tutta la qualità del prodotto. Le fecce filtrate possono quindi essere reincorporate nel vino, ottimizzando così le rese e valorizzando ogni frazione della vostra produzione.

Un massimo di versatilità, qualità e valorizzazione dei prodotti con un unico equipaggiamento.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Portate medie fondi di chiarifica*	5	7,5	10	15	20	25	hl/h
Volume massimo di fondi di chiarifica da trattare/ giorno (20h)	115	175	230	350	460	580	hl
Portate medie fecce*	5	7,5	10	15	20	25	hl/h
Vino bianco secco chiarificato travasato**	10 - 12	15 - 18	20 - 24	30 - 36	40 - 48	50 - 60	hl/h
Vino bianco e rosato secco grezzo**	7 - 9	10 - 12	13 - 16	20 - 24	26 - 32	35 - 40	hl/h
Vino rosso**	3 - 5	5 - 8	7 - 10	11 - 15	14 - 20	18 - 25	hl/h
Larghezza (mm)	1.214	1.214	1.705	1.705	1.805	1.805	mm
Lunghezza (mm)	1.954	1.954	2.528	2.528	2.889	2.889	mm
Altezza (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Dati per fondi di chiarifica al 20% di MES (3000 giri/min - 5 minuti) e tasso di recupero succo = 85%.

(**) Portate indicative non contrattuali sulla filtrazione dei vini.



Una membrana di filtrazione certificata per uso alimentare

Bucher Vaslin dispone di certificati che garantiscono l'assenza di rilascio di ftalati, PFAS e nanoparticelle di TiO2



Prestazioni ineguagliabili

- Le portate più alte.
- I migliori tassi di recupero succo (fondi di chiarifica) o vino (fecce).
- I consumi più bassi di acqua e prodotti di lavaggio.
- Filtro semplice e facile da usare.



Redditività immediata

Rapido ritorno sull'investimento grazie a costi operativi ridotti e massimo recupero di succhi e vini. Una filtrazione efficiente che valorizza maggiormente i vostri prodotti finiti

Opzioni

Iniezione di bentonite UF in linea

- Stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati
- Semplificazione della catena di trattamento del vino.
- Meno operazioni di pulizia delle pompe, delle tubazioni e delle vasche.
- Trattamento dei vini senza manipolazione di coadiuvanti.
- Vini disponibili più velocemente per l'imbottigliamento.
- Più gestione dei fondi di vasche che possono rappresentare dal 3 al 5% del volume trattato

Iniezione di prodotti enologici

Iniezione di prodotti enologici fino a 3 in ingresso (esempi: MCR, acido metatartarico, bentonite UF) e 3 in uscita dal filtro (esempi: CMC, SO₂, gomma arabica).



Selettore 2 ingressi/2 uscite

- Set di 2 valvole in ingresso e 2 valvole in uscita.
- Consente di programmare sequenze di filtrazione su vasche diverse, intercalando, se necessario, dei cicli di pulizia: concatenazioni di filtrazioni o assemblaggi.



Selezione valvola di scarico acqua di lavaggio

- Possibilità di separare le acque di lavaggio (acque cariche) dall'ultima acqua di risciacquo del filtro (acqua pulita).
- Consente di recuperare questa acqua pulita per un altro uso (lavaggio delle vasche, del pavimento, ecc.).
- Contribuisce alla riduzione del consumo idrico della cantina.



Vino effervescente

- Filtrazione da vasca chiusa a vasca chiusa da 1 a 6 bar al massimo.
- Collegamento del filtro al sistema isobarico della cantina per avere la rete isobarica della cantina per avere un'equipressione con la vasca madre e la vasca di ricezione.



Turbidimetro

Controllo automatico della torbidità del vino filtrato.



Sonda di conducibilità

- Controllo automatico dell'assenza di residui di prodotti di lavaggio dopo una rigenerazione.
- Strumento di controllo e sicurezza imposto durante un audit tipo IFS-BRC.

Modulo(i) di filtrazione

Prefiltro del vino

Ingresso del prodotto da filtrare

Uscita del prodotto filtrato

Evacuazione fecce





Opzioni

Piedini per Flavy X-Wine 4/6

I filtri Flavy X-Wine 4 e 6 possono essere su ruote o su piedini fissi.



Telecomando

Il telecomando consente di avviare o di mettere in pausa il filtro a distanza per eseguire un'operazione.

Valvola tarata

Consente di regolare la contropressione per garantire una retrofiltrazione di buona qualità. Da utilizzare, ad esempio, quando la vasca di ricezione si trova al livello inferiore del filtro.

Filtrazione acqua di lavaggio

In caso di acqua con un "fouling index" (indice di intasamento) > 3, si consiglia di installare 3 stadi di filtrazione acqua (5 μ - 1 μ - 0,5 μ) per la massima efficienza nelle operazioni di risciacquo e lavaggio.



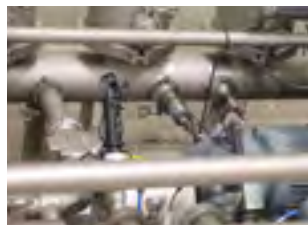
Rubinetti di degustazione sterilizzabile

Prelievo di campioni per analisi microbiologiche.



Iniezione di azoto

- Consente la decarbonizzazione del vino filtrato.
- Diffusore di azoto all'uscita del vino filtrato.
- Regolazione manuale della portata di azoto da parte dell'operatore.
- Disponibile anche per selettore 2 ingressi / 2 uscite.



Controllo prefiltro vino

Il filtro si mette in pausa con l'avviso "prefiltro ostruito".



Griglia prefiltro 100µm

Protezione del filtro contro i cristalli di tartaro durante la filtrazione dei vini uscita fredda.



Spurgo per la linea dell'acqua calda

- Sicurezza temperatura dell'acqua calda che entra nel filtro (regolazione a 40 °C).
- Evita di risciacquare o lavare con acqua non abbastanza calda.
- Rinforza l'efficienza di risciacquo o di lavaggio.

La filtrazione con Flavy FGCM





Flavy FGCM



L'efficienza al centro del processo

Flavy FGCM è il frutto di una serie di innovazioni dirompenti sviluppate da Bucher Vaslin, riconosciuto sul mercato come leader nella filtrazione dei fondi di chiarifica. Questo nuovo filtro è un grande passo avanti nel campo della vinificazione e offre un approccio nuovo, diretto e semplificato ai processi.

Questo nuovo filtro semplifica le operazioni in cantina filtrando i mosti e i vini, senza travaso, offrendo al contempo una grande capacità adatta alle esigenze delle cantine. Garantisce risultati di filtrazione eccellenti, per una qualità ottimale del prodotto finito.

L'integrazione del filtro Flavy FGCM trasformerà l'organizzazione della vostra cantina: riduzione delle operazioni, risparmio di tempo, minore immobilizzazione di vasche. La gestione dei flussi è facilitata grazie a un processo in linea.

Un'organizzazione della cantina trasformata

Le prestazioni del FGCM aprono nuove prospettive di organizzazione della cantina per rispondere alle principali sfide del futuro.

- Vera e propria alternativa alle tecnologie tradizionali spesso manuali che richiedono manodopera esperta e qualificata (flottazione, sedimentazione a freddo, centrifugazione, filtri a terra).
- Autonomo con la massima sicurezza, facile da usare, questo filtro rivoluziona la vita quotidiana degli operatori e alleggerisce la gravosità dei compiti in cantina. È quindi una risposta alle attuali problematiche di reclutamento di personale di cantina.
- Costi operativi ridotti fino a 4 volte.
- Significativa riduzione del consumo energetico.
- Meno operazioni di pulizia: riduzione del consumo di acqua e prodotti chimici.

Un vantaggio strategico per le cantine di oggi

Le cantine moderne cercano soluzioni capaci di andare ben oltre la semplice filtrazione. Si aspettano ormai attrezzature che uniscono prestazioni, versatilità e sostenibilità.

Il filtro FGCM è in grado di trattare una moltitudine di prodotti: mosti, vini fini di fermentazione senza travaso, vini in corso di affinamento e vini prima del confezionamento. Si impone come un vero vantaggio strategico, per un utilizzo ottimizzato tutto l'anno.

FGCM rappresenta oggi uno degli investimenti più attraenti e più duraturi per i viticoltori e i vinificatori attenti alle prestazioni, alla qualità e al futuro.

Prestazioni*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Su mosti freschi	Portata	17-30	35-60	52-90	70-120	hl / ora
	Volume filtrato	340-600	700-1.200	1.040-1.800	1.400-2.400	hl / giorno
Su vino bianco a fine fermentazione alcolica	Portata	17-35	35-75	52-110	70-150	hl / ora
	Volume filtrato	340-700	700-1.500	1.040-2.200	1.400-3.000	hl / giorno

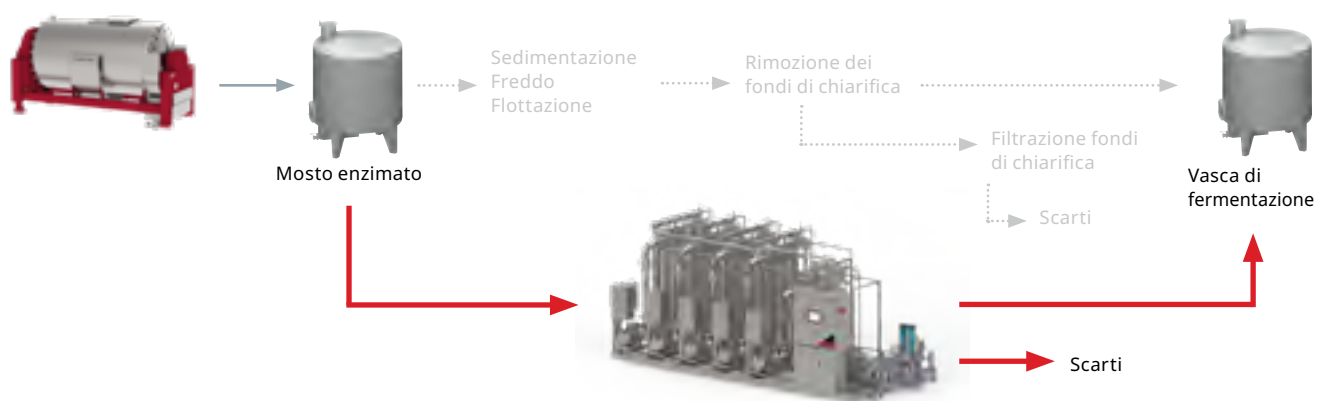
Prestazioni su vini finiti (utilizzo del filtro per il resto dell'anno sui vini prima dell'imbottigliamento)

Profili dei vini	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Bianco secco sottoposto a incollaggio, travasato	35-45	70-90	105-135	140-180	hl / ora
Bianco/Rosato secco grezzo	25-35	50-70	75-105	100-140	hl / ora
Rosso grezzo	12-20	24-40	36-60	48-80	hl / ora

*Valori non contrattuali.



La chiarificazione diretta del succo senza travaso



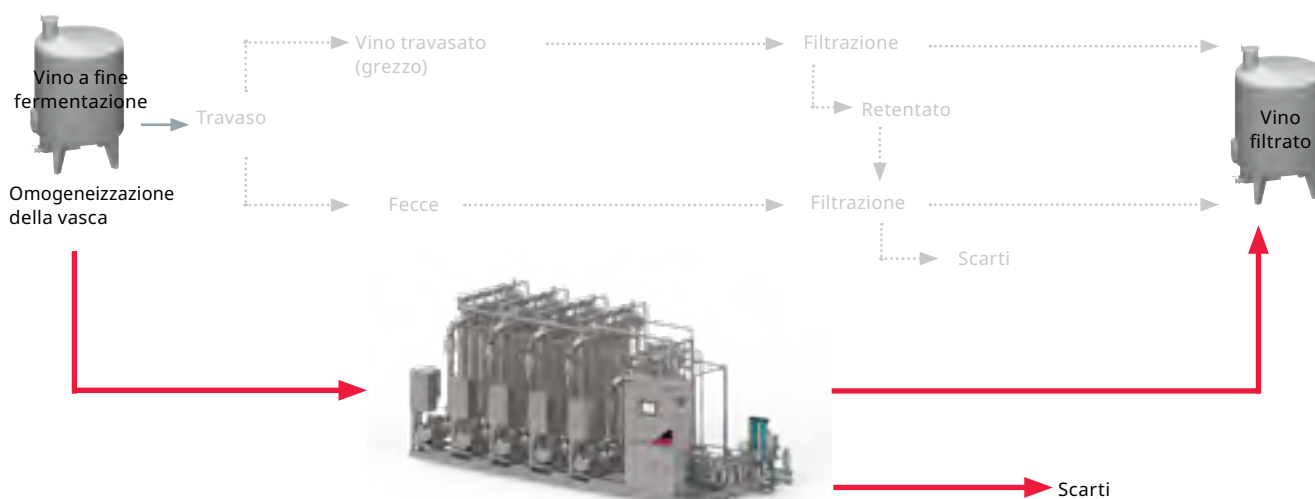
Caso tipo di una campagna di vendemmia 40.000 hl di mosti bianco/rosato

Confronto tra un processo classico flottazione + filtrazione dei fondi di chiarifica con filtro pressa, e il processo semplificato con FGCM 4. Calcolo dei costi operativi (OPEX) e volume di vino recuperato espresso in €.

Caratteristiche	FGCM (base FGCM 4)	Flottazione + filtro pressa
OPEX: lavaggio, enzimi, additivi, terra filtrante, elettricità, acqua, manodopera (*)	18 k€	80 k€
Volume succo recuperato	39.000 hl	39.000 hl
Valore equivalente vino sfuso (**)	3.920 k€	3.875 k€
Guadagno / anno per FGCM4	107 k€	

*Fonti dati di base Francia 2025 - **Valore vino sfuso derivante da FGCM e flottazione: 100 €/hl. Derivante da filtro pressa: 80 €/h - Valori non contrattuali.

Il trattamento diretto dei vini a fine fermentazione



Caso tipo su FGCM 4

Filtrazione di Sauvignon bianco con bentonite senza travaso.

Variabili	Valori
MES* vino da filtrare	3,5%
Torbidità del vino da filtrare	3.000 NTU
Portata media	100 hl/h
Tasso di recupero di vino	96%
MES* degli scarti	85%

*Sostanze in Sospensione (3000 giri/min, 5 min)

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, Francia
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contatti