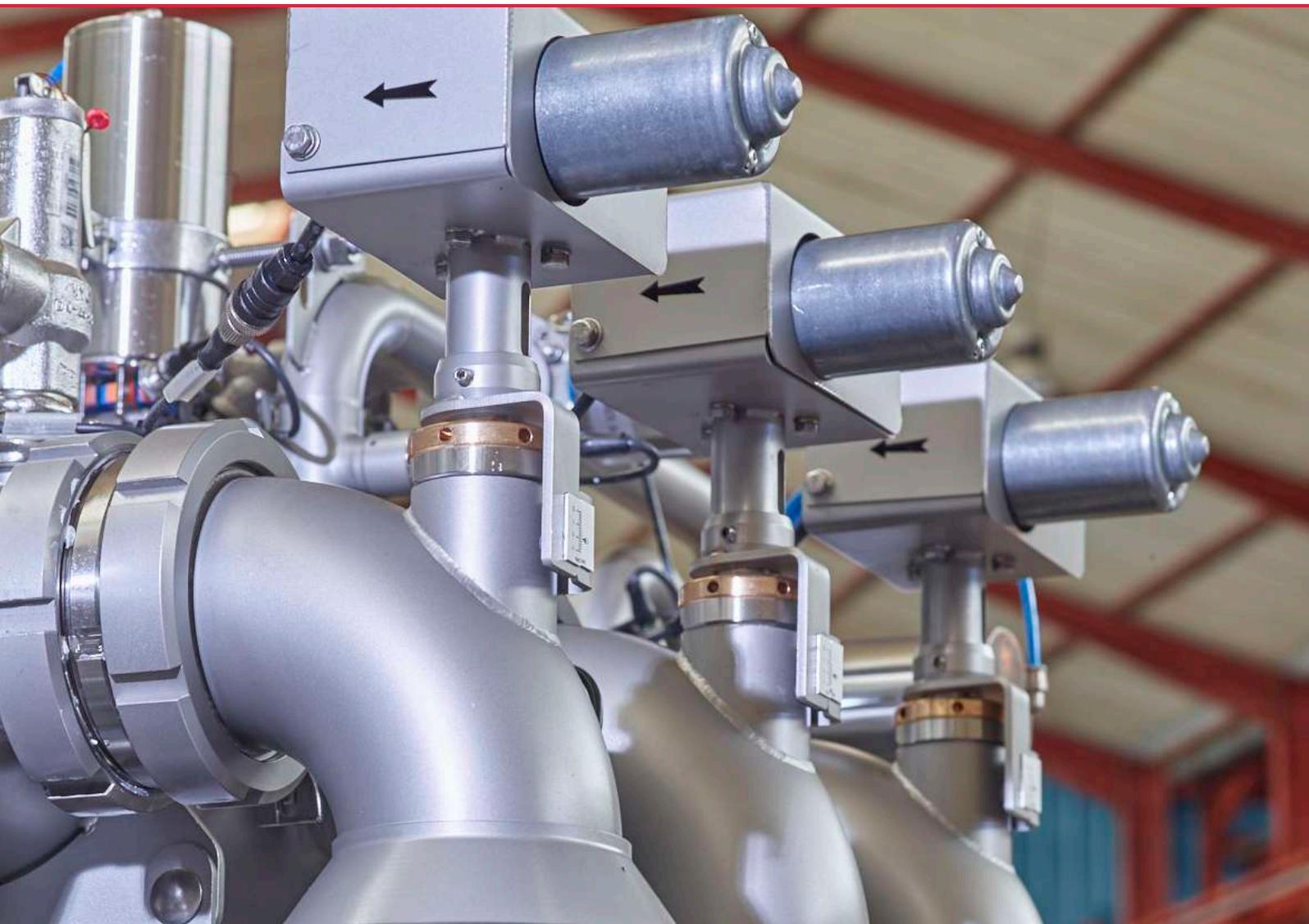


BUCHER
vaslin

Flavy

Soluciones de membrana
de Bucher Vaslin.



El mundo vinícola está viviendo grandes transformaciones y Bucher Vaslin no deja de innovar para dar respuesta a las nuevas necesidades. Pero eso es algo que forma parte de nuestro ADN: ayudarle a mejorar su rendimiento.

Desde hace más de 30 años, Bucher Vaslin goza de un gran reconocimiento en el ámbito del filtrado y está constantemente mejorando su gama de filtros tangenciales para ofrecer nuevas aplicaciones.

Hoy damos respuesta a sus expectativas y exigencias para el filtrado de vinos, fangos y lías teniendo como lema el respeto por el producto filtrado, una productividad óptima y un menor impacto medioambiental.

Descubra en las diferentes secciones de este catálogo nuestra extensa oferta para la gama Flavy.

¡Disfrute con su lectura!

Sumario

Nuestra historia	5
Nuestra red internacional	6
Nuestra fuerza	8
Nuestras innovaciones	10
Servicios de ingeniería de bodegas (S.I.C.)	14
La gama Flavy	18
Filtrado con Flavy FGC	22
Filtrado con Flavy X-Wine	28
Filtrado con Flavy X-Treme	34
Tratamiento con ósmosis	40
Retrofit	46
Conectividad	50



Bucher Vaslin

Una historia que cuenta - Más de 160 años de experiencia

Bucher Vaslin siente pasión por la vid y el vino desde hace casi dos siglos.

Desde las primeras prensas de Joseph Vaslin en 1857 y Johann Bucher en 1874 hasta la amplia gama actual, es una experiencia única que ponemos al servicio de viticultores y enólogos.

La cultura de la innovación – La investigación y la observación impulsan el desarrollo de nuevas soluciones

Bucher Vaslin lleva desde siempre investigando, innovando y mejorando sus productos para satisfacer las necesidades de sus clientes.

Atentos a las necesidades del mundo del vino y su constante búsqueda de calidad, nos esforzamos constantemente por hacer que nuestros productos sean más eficientes, más fáciles de usar y más rentables para nuestros clientes.

Bucher Vaslin lleva a la bodega todas las respuestas adaptadas a las necesidades del vinicultor, porque el vino es una delicada alianza entre la tierra, el saber hacer ancestral y la maestría técnica. Estamos orgullosos de acompañarle hacia el éxito

La fuerza de un gran grupo - Garantía de sostenibilidad

Bucher Vaslin forma parte del grupo industrial Bucher Industries, con sede en Suiza, cerca de Zúrich.

Bucher Industrie tiene 5 divisiones, todas ellas líderes en su campo de actividad:

- Grupo Kuhn: maquinaria agrícola.
- Bucher Municipal: vehículos y equipos para operaciones de limpieza y recogida de residuos.
- Bucher Hydraulics: componentes electrónicos e hidráulicos.
- Bucher Emhart Glass: fabricación e inspección de recipientes de vidrio.
- Bucher Specials: equipos para la elaboración de vino con Bucher Vaslin, jugos de frutas con Bucher Unipektin y filtrado de cerveza con Bucher Denwel.



376 colaboradores en todo el mundo



Presencia en los 5 continentes y en más de 80 países



507 distribuidores y agentes en todo el mundo

Más de 160 años de historia

1857

Joseph Vaslin registra una patente de una prensa horizontal con jaula cuadrada de madera.

1874

Johann Bucher crea la prensa hidráulica.

1945

Gaston Bernier funda Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC).

1946

Gaston Bernier compra las patentes de las prensas Vaslin.

Se firma el primer contrato de concesión con la empresa Juttaud en Charentes.

1961

Salida de la prensa número 10.000. Primeras exportaciones a Japón.

1970

Obtención de un Certificado de Mérito en la categoría de productos resistentes a la corrosión, otorgado en el Congreso de Washington de la Society of Plastics Industries.

1973

Entrada del Institut du Développement Industriel (IDI) en el capital de la empresa.

1974

Adquisición del fabricante de prensas continuas Coq.

Año de récord de ventas.

1980

La empresa toma el nombre CMMC para las exportaciones.

1983

Salida de la prensa número 50.000.

1986

Adquisición de CMMC por la suiza Bucher Guyer.

Adquisición de Friulmeccanica, licenciataria italiana de Bucher Guyer, y fusión con Vaslin Italia.

1996

CMMC se convierte en Vaslin Bucher SA.

2000

Apertura de la filial americana mediante la adquisición de KLR Machines: Bucher Vaslin North-America.

2001

Compra de Mercier Sanchez en Rivesaltes.

La fábrica se convierte en un centro de producción descentralizado.

2006

Vaslin Bucher se convierte en Bucher Vaslin.

2008

Apertura de la filial chilena: Bucher Vaslin Sudamérica.

2011

Adquisición del fabricante de prensas Sutter.

2014

Creación de la filial argentina: Bucher Vaslin Argentina.

Nuestra red internacional



Una red mundial de distribuidores autorizados

Seleccionados por su profesionalidad, los distribuidores de Bucher Vaslin trabajan sobre el terreno para ofrecer un servicio de proximidad de calidad.

Nuestros distribuidores, auténticos especialistas regionales, ponen a su servicio su experiencia y saber hacer para asesorarle en la elección de los equipos y el diseño de su bodega, ayudándole antes, durante y después de la vendimia.

Consulte la lista de socios de nuestra red de distribución en nuestra página web : www.buchervaslin.com



Bucher Vaslin S.A.
5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.
Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

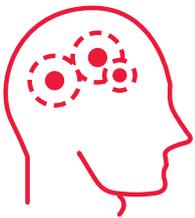
Bucher Vaslin S.r.l.
Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Northamerica
3100 Dutton Ave, Suite 146
Santa Rosa, CA 95407, Californie - USA
T +1 707 823 2883
bvna@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Sudamérica
La Vara 02429, San Bernardo
Santiago - Chile
T +56 22306 9800
info@buchervaslinsudamerica.com

Bucher Vaslin Argentina
Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T +54 261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

Nuestra fuerza

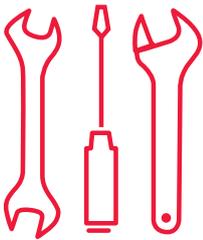


Una dinámica de innovación

Conociendo a fondo los problemas del mercado, trabajamos para crear soluciones innovadoras, específicas y eficaces para ayudarle a alcanzar el éxito.

Cada día reafirmamos con determinación nuestra voluntad de acompañarle, de mejorar su producción y de poner nuestra experiencia al servicio de su crecimiento.

Nuestro departamento de Investigación y Desarrollo viaja por todo el mundo para escuchar a nuestros clientes y analizar e imaginar nuevos proyectos que estén a la altura de sus expectativas.



Ejecución y fabricación

Bucher Vaslin controla en sus fábricas de Francia y del extranjero la cadena de producción de sus equipos, desde la recepción de las materias primas hasta la entrega de los equipos terminados.

Nuestros empleados reciben formación constante a lo largo de su carrera para adquirir el saber hacer necesario para adaptarse a la evolución de los procesos de fabricación.

Dentro de nuestra empresa contamos con profesionales que realizan todas las actividades de fabricación de las máquinas: desde el conformado de la primera chapa de acero hasta la colocación de la etiqueta en la máquina terminada.



Certificaciones

ISO 9001: versión 2015

Para garantizar la entrega de los productos dentro de los plazos contractuales y la puesta en marcha satisfactoria de los equipos.

Algunas colaboraciones



Cátedra Denis DUBOURDIEU

Respaldada por la Fondation Bordeaux Université y adscrita al Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ISVV) de la Universidad de Burdeos, la cátedra «Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins» cuenta con el apoyo de siete bodegas bordelesas y de cuatro empresas líderes del sector vitivinícola para las que la calidad de los vinos de Burdeos es una preocupación diaria y la investigación enológica un factor esencial.

La cátedra tiene como objetivo apoyar los trabajos de la unidad de investigación enológica del ISVV, cuyo objetivo no es únicamente adquirir conocimientos, sino, sobre todo, contribuir a dar respuestas concretas a quienes trabajan en el sector del vino.

Para ello la cátedra financia desde 2018 trabajos de postdoctorado, tesis y prácticas en laboratorio. También ha contribuido a la adquisición de equipamiento científico puntero dentro de la unidad de investigación enológica.

Lien de la Vigne

La asociación Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), que se basa en el principio de la puesta en común de los trabajos de innovación, es ante todo un lugar de intercambio, un laboratorio de reflexiones tecnológicas y económicas libre de influencias nacionales o particulares.

La creación de la asociación surge de la constatación de que muchos de los grandes problemas de la profesión vitivinícola suelen ser los mismos en todos los países y regiones: por ejemplo, ese sería el caso de muchas enfermedades graves de la vid.

Y es que es muy deseable que los países o regiones afectados se asocien para investigar sobre los problemas más cruciales, que suelen ser también los más costosos; primero para aprovechar mejor los recursos, siempre limitados, pero también para alcanzar mejor una dimensión crítica combinando las experiencias complementarias de diversas regiones.

La asociación ya ha organizado muchos programas de investigación, en un principio en el ámbito de la producción vitivinícola en dos grandes ejes: las enfermedades de la vid y a maduración de la uva.



Vignerons engagés

Esta asociación tiene por objeto :

- Promover la etiqueta Vignerons Engagés, la primera etiqueta RSE y sostenible dedicada al mundo del vino en Francia. Su pliego de especificaciones de gran alcance, completo y equilibrado, es auditado por un organismo de control independiente cada 18 meses.
- Acompañar todas las acciones de los productores del sector del vino en un proceso global de desarrollo sostenible para mejorar, diferenciarse y aportar un mayor valor añadido a su producción.
- Poner en contacto a los participantes del sector del vino impulsados por una misma visión de la RSE para facilitar el diálogo, las sinergias y el surgimiento de soluciones sostenibles y para progresar juntos conforme al espíritu del sector. Para ello sus miembros se articulan en 4 tipos: productores (con la etiqueta y en proceso), colaboradores, comerciantes y distribuidores.



El CETIM

Este centro técnico industrial tiene por objeto fomentar el progreso de la técnica, contribuir a la mejora del rendimiento y garantizar la calidad en el sector.

Su objetivo es aportar a las empresas mecánicas medios y competencias para mejorar su competitividad, participar en la normalización y servir de enlace entre la investigación científica y la industria.

Como socio industrial, el CETIM ayuda a Bucher Vaslin con los retos industriales para un futuro descarbonizado en el sector.

Bucher Vaslin participa en proyectos colaborativos impulsados por el CETIM, estos proyectos nos permiten ofrecer a los viticultores soluciones innovadoras y de mayor calidad.

Nuestras innovaciones

Con el fin de acompañar mejor a los profesionales del sector vitivinícola, Bucher Vaslin se dedica desde hace más de 75 años a dar respuesta a sus expectativas mediante soluciones nuevas e innovadoras.

Procedimientos en constante evolución

Dar respuesta a las necesidades de nuestros clientes es una prioridad para Bucher Vaslin. Con el fin de hacerlo lo mejor posible, nuestros ingenieros trabajan para hacer mejorar los equipos y los procesos de nuestras máquinas.

Utilizar las tecnologías existentes e ir más allá para ofrecer soluciones adaptadas: esa es nuestra motivación.

Nuestros ingenieros desarrollan todas las gamas de productos realizando experimentos, pruebas y cálculos.

Durante nuestros muchos años de experiencia han surgido numerosos procedimientos, y todos nuestros colaboradores siguen hoy movilizados para ofrecerle las innovaciones que mejor respondan a sus preocupaciones.

Los grandes avances por gama/año

	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Desde 2020
Delta			<ul style="list-style-type: none"> Selección óptica 	<ul style="list-style-type: none"> Despalillado de jaula oscilante Separación densimétrica Remolque escurridor con compartimentos Separación por chorro de aire 	<ul style="list-style-type: none"> Despalillado de movimiento pendular
Bucher			<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento Organ Procedimiento Inertys Procedimiento Rédux 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento Aquapulse Procedimiento Maestro 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento Extraflow Drenajes giratorios
Flavy	<ul style="list-style-type: none"> Filtrado tangencial de vino 	<ul style="list-style-type: none"> Filtrado tangencial de fangos Osmosis inversa 	<ul style="list-style-type: none"> Filtrado tangencial del fondo de la cuba Filtrado de fangos 	<ul style="list-style-type: none"> Clarificación en línea del vino 	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de gran capacidad de nueva generación Filtrado de lías



Nuestras innovaciones en la gama Delta

Diversificación para separar la uva

Aunque la separación manual de la uva tiene sus ventajas, también tiene un mayor coste en tiempo y mano de obra. La evolución de la tecnología y de las soluciones desarrolladas por nuestros equipos tienen por objetivo hacerle ganar tiempo y precisión en la separación.

La separación óptica permite valorizar la cosecha gracias a la selección de la uva parametrizable, precisa y repetitiva. Gracias al calculador específicamente desarrollado para la óptica de alta cadencia, el análisis de la imagen y la toma de decisiones es rápida.

Para completar nuestra gama de separación mecánica, hemos desarrollado también un procedimiento de selección por chorro de aire.

Este ofrece la posibilidad de eliminar automáticamente los restos vegetales, insectos, pepitas, pellejos, uvas secas, etc.

Nuestros ingenieros también han estudiado y desarrollado la separación por densidad. Así pues, ofrecemos también un procedimiento que permite eliminar todos los residuos flotantes y seleccionar las uvas que se deseen conservar en función de su densidad.

Un nuevo procedimiento para el despalillado

Se acabaron los batidores, los árboles de despalillado y las jaulas giratorias y toma el relevo el movimiento pendular, que despalilla mejor la uva reduciendo bastante la producción de mosto.

Nuestras innovaciones en la gama Bucher

Desde el llenado hasta el lavado, todo un ciclo de innovación

Hemos revisado y mejorado cada paso, desde el llenado hasta el lavado, para ofrecerle las soluciones más adecuadas a sus necesidades.

Procedimiento Extraflow

Este procedimiento patentado garantiza un rápido drenaje del mosto libre y un llenado óptimo de la prensa sin rotación, solo basculando la cuba. Este importante avance permite una extracción más rápida de los mostos libres, un aumento de la capacidad de llenado de la prensa y una reducción del tiempo de prensado.

Procedimiento Inertys

Primer procedimiento que protege contra la oxidación de la uva y del mosto durante el prensado. De esta forma se preserva el potencial aromático, consiguiendo vinos más complejos y afrutados.

Procedimiento Organ

Procedimiento de decisión automática que libera al operador de las limitaciones de programación. La prensa, controlando el caudal de mosto, decide de manera autónoma y en tiempo real la presión, duración y rotación. La duración del prensado se optimiza para conseguir el grado de desecado deseado.

Procedimiento Maestro

Maestro es la solución que garantiza una automatización completa de la prensa. Desde la medición de la cantidad de uva en la prensa durante el llenado hasta el lavado final, todo se encadena automáticamente sin intervención del operador. Este procedimiento supone una auténtica optimización de la prensa, desde el llenado hasta el lavado.

Lavado automático de los drenajes

Las prensas Bucher ofrecen una solución reconocida por su eficacia para el lavado automático de los drenajes. Inyectando alternativamente agua y aire a alta presión se consigue un resultado inigualable. Este procedimiento, que se controla de una forma muy sencilla, permite ganar un tiempo nada desdeñable en los procedimientos de limpieza.

Procedimiento Aquapulse

Aquapulse es un sistema de limpieza automática del interior de la cuba de la prensa. Sus ventajas más importantes son una mayor seguridad para el operador (ya que no tiene que intervenir en la prensa), una importante reducción del tiempo de lavado y un menor consumo de agua.

Canaletas de drenaje electropulidas de fijación rápida sin herramientas

Los drenajes electropulidos con perfil autolimpiable tienen un sistema de fijación fácil de bloquear y desbloquear a mano sin necesidad de herramientas. Ofrecen un lavado más fácil, rápido y eficaz y con un menor consumo de agua.

Nuestras innovaciones en la gama Flavy

Una respuesta a los retos medioambientales

El procedimiento Eco-Energía integrado en los filtros Flavy FGC ha sido desarrollado para hacer frente a los actuales retos económicos y medioambientales.

Su sistema de ajuste continuo de los parámetros de funcionamiento permite reducir hasta un 95 % el consumo eléctrico del filtro (dependiendo del perfil del vino).

Referente mundial de filtrado de fangos

Desde hace más de 15 años, nuestro saber hacer le permite tratar los fangos de sedimentación, los de flotación y también los de estabulación en frío sin limitaciones en cuanto a productos enológicos y su dosificación.

Nuestro dominio del procedimiento garantiza una recuperación de hasta el 90 % del mosto de los fangos (dependiendo de la carga inicial de materia en suspensión). La capacidad y estabilidad del caudal de nuestros filtros garantiza un tratamiento diario de hasta 600 hl, dependiendo del modelo de filtro.

Tratamiento simplificado para la estabilización proteica de los vinos

La opción de inyección en línea de bentonita UF garantiza en un solo paso la estabilización proteica del vino y su clarificación.

Se trata de una verdadera simplificación de la cadena de tratamiento de los vinos cuyas principales ventajas para el cliente son la reducción de los costes operativos, una mayor rapidez de la disponibilidad de vino para el embotellado y comercialización, una reducción de la dificultad de esta etapa de la vinificación y un menor impacto ambiental gracias a su menor consumo de agua.

Conectividad

Una innovación en el corazón de nuestras operaciones

Con Service Connect, Bucher Vaslin ha desarrollado toda una gama de ofertas digitales que le permiten suscribirse a nuestras soluciones ajustándolas al máximo a sus necesidades fundamentales de asistencia y seguimiento remoto de sus equipos.

Gracias al acceso seguro y en tiempo real, la aplicación Winect le permite hacer un seguimiento del progreso de filtrado o prensado, recibir alertas cuando termina el ciclo o si se produce alguna anomalía y controlar su filtro de forma remota (modificar los parámetros de ajuste y detener o reiniciar un programa de filtrado o lavado).

Un paso hacia la reducción de los fenoles volátiles del vino

El kit EP, asociado a un osmotizador de la gama Flavy ML, actúa sobre los fenoles volátiles del vino independientemente de su concentración inicial.

Los reduce hasta por debajo del umbral de percepción para conseguir un vino más afrutado y complejo sin tocar su estructura.

Una sola unidad para filtrarlo todo

Desarrollado para la máquina Flavy X-Treme, una nueva opción 3 en 1 amplía la versatilidad del filtro, permitiéndole filtrar sus lías de fermentación y clarificación, así como sus vinos y lías.

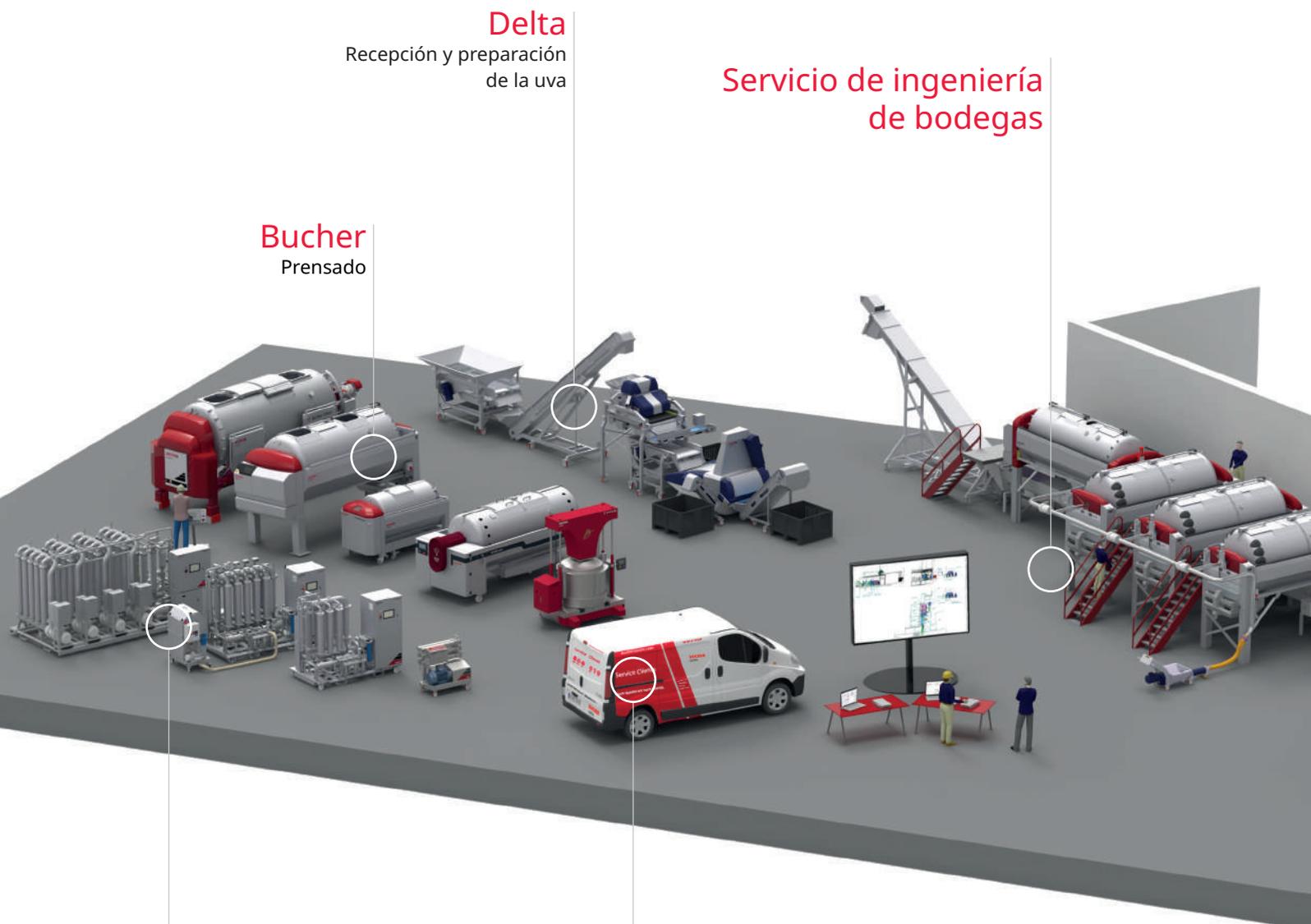
Esta opción no requiere desmontar los módulos. Basta con seleccionar los posos a filtrar en la pantalla de control y ¡listo! Con 3 en 1, puede estar seguro de una mayor tranquilidad, una mayor eficacia y una mejor calidad del producto filtrando las lías y los mostos a medida que se producen.

La conectividad también es la posibilidad de recibir ayuda más rápida mediante teleasistencia, con la que ganará en tranquilidad, sobre todo durante el periodo de la vendimia.

Connect Portal le da acceso a todo un universo de cursos en línea (E-Learning) para dominar mejor el manejo de sus equipos (filtros y prensas) y recordar cuáles son las mejores prácticas, algo muy útil para los operadores antes de que arranque la vendimia.

También encontrará información sobre todos los servicios en línea y la documentación técnica relativa a sus equipos.

Una amplia oferta para satisfacer sus necesidades



Delta

Recepción y preparación de la uva

Servicio de ingeniería de bodegas

Bucher
Prensado

Flavy
Filtración

Serenity

Master, oferta de formación

Connect, servicios conectados

Assist, contratos de asistencia

Retrofit, una nueva juventud ecorresponsable

Servicios de Ingeniería de Bodegas (S.I.B.)

El servicio de ingeniería de bodegas de Bucher Vaslin le ofrece una experiencia personalizada para acompañarle en cada etapa de su proyecto.

Nuestro equipo de expertos está a su lado para hacerse una idea de sus necesidades específicas, preferencias y limitaciones. Después, elaboran una solución a medida y se aseguran de la buena realización de su proyecto.



Seguridad

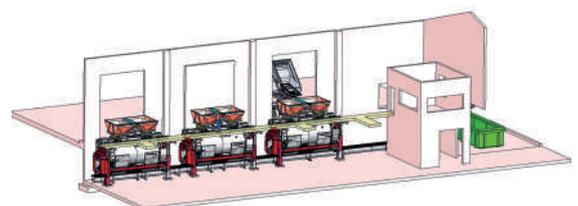
- Análisis de riesgos
- Asistencia para la creación del plan de prevención
- Interacción con el coordinador de seguridad

Estudios

- Consejo
- Viabilidad
- Definición de las necesidades
- Integración de los procesos enológicos de los clientes

Realización de los planos

- Planos 2D/3D
- Plano de implantación
- Interacción con ingeniería civil



Nuestros expertos dedicados

El gestor comercial

Opera en toda nuestra red en colaboración con nuestros comerciales y distribuidores de todo el mundo.

Este experto técnico se encarga del análisis, presupuestos y seguimiento de la realización de los proyectos.

Escuchando las necesidades, el gestor comercial adapta los productos y servicios para atender mejor las necesidades de los clientes.

El jefe de obra

Coordina sobre el terreno a los equipos de Bucher Vaslin y de los otros proveedores.

Es el responsable de la seguridad en el lugar de instalación.

El diseñador

Está a cargo de los planos preliminares y de implantación de las instalaciones de nuestros clientes.

También gestiona las interacciones con los planos de ingeniería civil.

Adaptación de productos

- Personalización
- Modificación de chasis y procesos
- Automatismo e interacción para la supervisión

Proyectos completos

- Integración global del producto y su entorno
- Zonas de circulación
- Tuberías
- Estructura de soporte

Seguimiento de la implementación

- Coordinación de las actividades de todos los que intervienen en la obra
- Seguimiento de plazos
- Documentación de las instalaciones



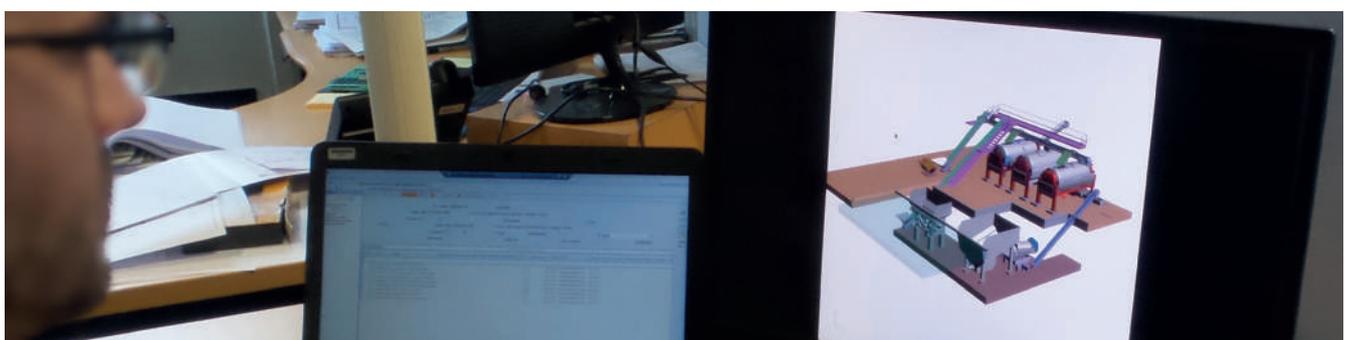
Servicios de Ingeniería de Bodegas que ofrecemos

Estudio previo y presupuesto

Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
El estudio previo permite realizar los planes del anteproyecto y elaborar el presupuesto.	<ul style="list-style-type: none"> Validación de la viabilidad Conocimiento de las limitaciones Elección de la solución óptima Conocimiento del coste de las diferentes soluciones 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final Red de distribución

Los planes de asistencia

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Asistencia para la definición de las necesidades y creación del pliego de especificaciones	En colaboración con el equipo de ventas y el cliente, este plan de asistencia permite definir las necesidades globales (creación y comparación de varios supuestos de funcionamiento, ayuda para redactar el pliego de especificaciones).	<ul style="list-style-type: none"> Puesta en común de experiencia y conocimientos Formalización de las necesidades Aportación de nuevas soluciones 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final
Asistencia técnica	La asistencia técnica está compuesta por modelos técnicos de los productos en colaboración con la oficina de proyectos.	<ul style="list-style-type: none"> Puesta en común de experiencia y conocimientos Relación con distintos departamentos internos de Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> Distribuidores
Asistencia para la redacción del plan de prevención	Permite al cliente cumplir sus obligaciones legales ayudándole a redactar los documentos.	<ul style="list-style-type: none"> Ayuda para la redacción del plan de prevención de un expediente 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final



Planes de seguimiento

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Seguimiento de proyectos	El cliente cuenta con seguimiento y ayuda en la realización de su proyecto (seguimiento del progreso, coordinación con los distintos intervinientes, recepción provisional y final en las fábricas y en las instalaciones finales, preparación del acta de fin de obra, creación del expediente de obras ejecutadas).	<ul style="list-style-type: none"> Control de la conformidad de la solución técnica con respecto al estudio previo 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final Red de distribución
Seguimiento de obras	Este seguimiento aporta presencia y experiencia, sobre el terreno, para el seguimiento y la coordinación.	<ul style="list-style-type: none"> Control de plazos y de la conformidad del resultado final con lo que se ha comprado 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final
Búsqueda y seguimiento de colaboradores	Trabajando con nuestros colaboradores identificados, ofrecemos soluciones externas según las necesidades. (Creación de pliegos de especificaciones para los proveedores y subcontratistas, convocatoria de licitaciones, selección de colaboradores, seguimiento de la ejecución).	<ul style="list-style-type: none"> Oferta de una solución global más amplia que el catálogo de productos y servicios estándar de Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final Red de distribución

Servicios a medida

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Creación de productos y accesorios específicos	Dependiendo de las necesidades del cliente, y en función de los elementos contractuales, es posible desarrollar complementos específicos (estudio mecánico, estudio eléctrico y electrotécnico, estudio de automatización).	<ul style="list-style-type: none"> Solución adaptada a las necesidades del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final Red de distribución Departamento de I+D de Bucher Vaslin
Personalización y adaptación de productos estándar	Dependiendo de las necesidades del cliente, y en función de los elementos contractuales, es posible hacer un seguimiento de las adaptaciones específicas de los productos (análisis de viabilidad en colaboración con la oficina de proyectos creadora del producto, elaboración del pliego de especificaciones de la modificación, diseño de periféricos o accesorios personalizados, validación de las modificaciones).	<ul style="list-style-type: none"> Solución adaptada a las necesidades del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Cliente final Red de distribución

La gama Flavy

Bucher Vaslin lleva más de 30 años innovando para desarrollar su gama de filtros tangenciales Flavy. Bucher Vaslin propone hoy una gran paleta de aplicaciones respetuosas con el producto tratado: filtrado de vinos, fangos y lías.

La gama Flavy responde a las exigencias de todos los actores del sector vinícola, desde bodegas particulares hasta prestadores de servicios, bodegas cooperativas, comercios y embotelladores.

La ósmosis inversa, verdadero saber hacer de Bucher Vaslin, es la herramienta ideal para el tratamiento correctivo de sus mostos y vinos.



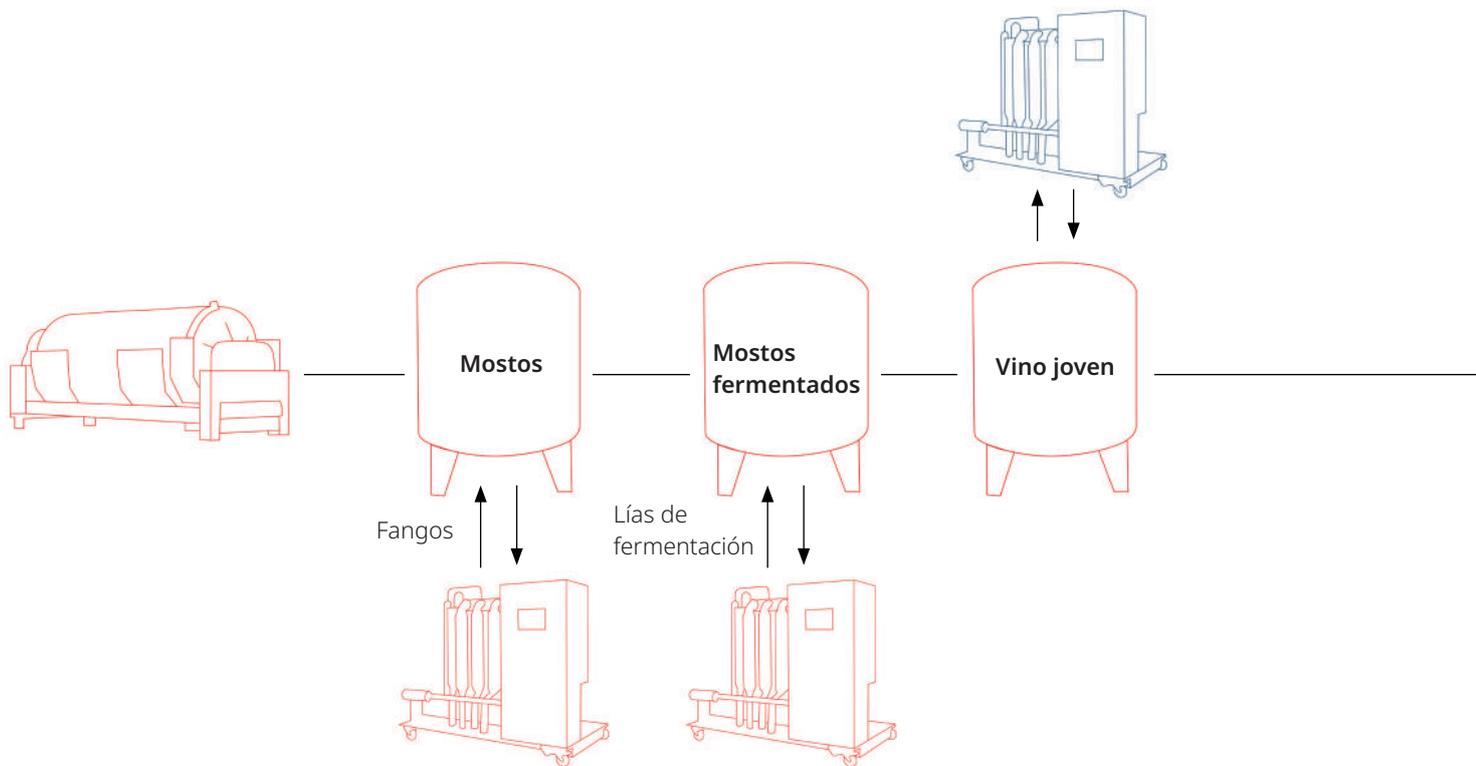
Filtrado con Flavy FGC	22
Filtrado con Flavy X-Wine	28
Filtrado con Flavy X-Treme	34
Tratamiento con ósmosis	40

La cadena de vinificación y filtrado

Prensado

Fermentaciones

Filtrado de clarificación



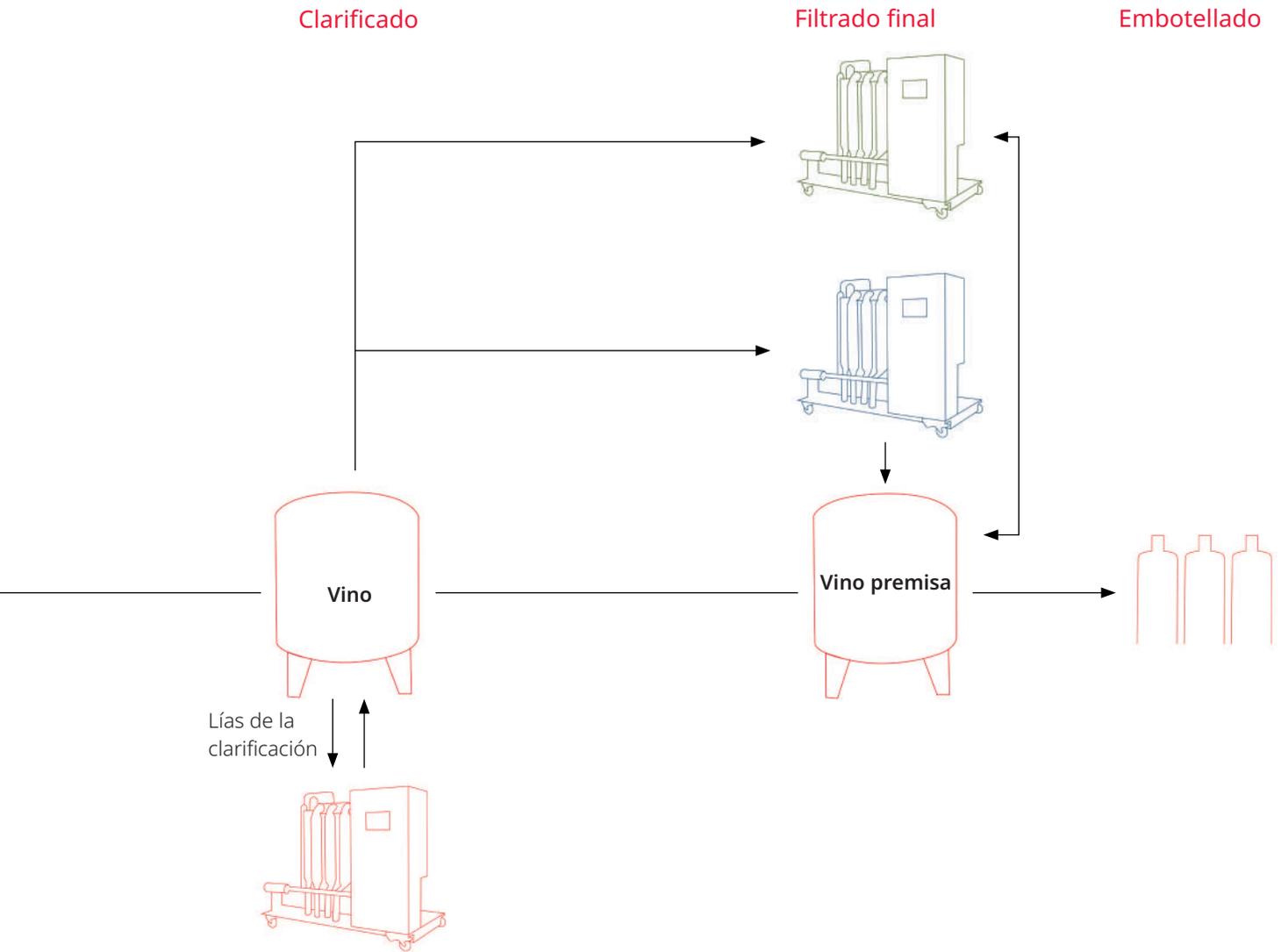
Flavy X-Treme : filtrado de fangos, lías y vino



Flavy X-Wine : filtrado de vino



Flavy X-FGC : filtrado de vino



¿Qué filtro para quién?

Comercios y embotelladoras	Cooperativas	Bodegas particulares y viñedos	Proveedores de servicios
FGC 1	X-Treme 4	X-Treme 2	X-Treme 3
FGC 2	X-Treme 6	X-Treme 3	X-Treme 6
FGC 3	X-Treme 8	X-Treme 4	X-Treme 10
FGC 4	X-Treme 10	X-Treme 6	X-Wine 3
	X-Wine 4	X-Wine 2	X-Wine 6
	X-Wine 6	X-Wine 3	X-Wine 10
	X-Wine 8	X-Wine 4	
	X-Wine 10	X-Wine 6	

Filtrado con Flavy FGC





Filtrado de vinos Flavy FGC



Un concentrado de tecnologías para dar respuesta a los retos de las estructuras industriales.

Reduzca su consumo eléctrico

Los filtros cuentan con tecnología Eco-Energía (proceso patentado): adaptación automática de los procesos de funcionamiento según el perfil del vino a tratar.

Este filtro tiene una baja huella de carbono debido a su bajísimo consumo eléctrico: de media la mitad que los filtros tangenciales del mercado, y 30 veces menos en los vinos blancos.

Reducir los costes operativos

Todos los avances tecnológicos e innovaciones de esta gama Flavy FGC se traducen en una elevada productividad, un volumen de residuos reducido a un nivel nunca antes visto y un menor consumo de electricidad, agua y productos de lavado.

Nuestra respuesta a los retos energéticos, económicos y sociales.

Mejore sus condiciones de trabajo

El filtro Flavy FGC ofrece verdadera comodidad y tranquilidad a los trabajadores de la bodega por su manejo simple y fácil, su seguridad máxima (ejemplo: sistema de seguridad contra errores de conexión en un fondo de cuba) y su bajo nivel de ruido durante el funcionamiento.

Por último, el filtro Flavy FGC se integra en la línea de filtros Flavy X-Wine, reconocidos por su preservación de la calidad de los vinos filtrados y su fiabilidad a toda prueba.





Procedimientos que responden a sus necesidades

El filtro Flavy FGC está compuesto de una serie de procedimientos que dan respuesta a los retos de hoy día. El bastidor de producción (1) tiene una concepción modular que admite entre 1 y 4 bucles de filtrado (según las necesidades del cliente) y ofrece la posibilidad de aumentar la capacidad de filtrado.

El bastidor de concentración (2) reduce el volumen de residuos y garantiza un caudal elevado y estable del bastidor de producción.

Flavy FGC es un filtro compacto y silencioso diseñado para dar respuesta a sus necesidades.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Rango de caudal para vino blanco y rosado*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Rango de caudal para vino tinto*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Rango de caudal de inyección de bentonita en línea*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Potencia total	30	40	50	60	kW
Longitud	2800	3600	4400	5200	mm
Anchura	2440	2440	2440	2440	mm
Altura	2510	2510	2510	2510	mm
Superficie en el suelo	6.5	8.2	10.7	12.6s	m ²
Peso en vacío	1600	2100	2700	3300	kg
Peso con agua	1900	2700	3500	4300	kg

(* Caudales medidos para vinos con turbidez < 100 NTU y volumen de cuba = 500 hl - Valores no contractuales, según el perfil del vino y para tuberías de diámetro 80 - Una tubería de diámetro inferior reducirá el caudal de filtrado.

Una tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



Mínimo consumo eléctrico

- Proceso Eco-Energía, que, por término medio, permite reducir el consumo eléctrico a la mitad.
- Alimentación del filtro por gravedad.

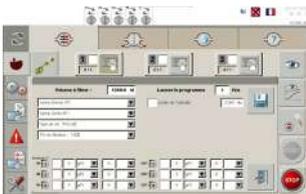


Retrofiltrado

- Retrofiltrado bastidor por bastidor, sin interrupción del filtrado.
- Retrofiltrado con gas reciclado - procedimiento patentado (menor coste de mantenimiento y bajo consumo de gas).

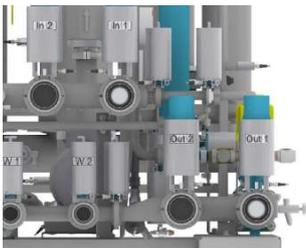
Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Optimización de los tiempos de embotellado de los vinos.
- No más gestión de los fondos de las cubas, que pueden representar del 3 al 5 % del volumen tratado.



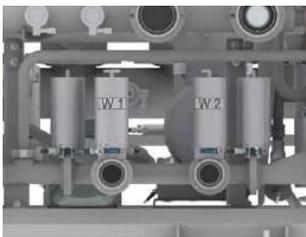
Inyección de productos enológicos

Inyección de productos enológicos, hasta 3 en la entrada (ejemplos: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y 3 en la salida del filtro (ejemplos: CMC, SO₂, goma arábica).



Selector 2 entradas / 2 salidas

- Juego de 2 válvulas en la entrada y 2 válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en tanques diferentes, intercalando, según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrado o ensamblajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) del agua del último aclarado del filtro (agua limpia).
- Permite recuperar esa agua limpia para otro uso (lavado de cubas, suelo, etc.).
- Contribuye a reducir el consumo de agua de la bodega.



Vino espumoso

- Filtrado de tanque cerrado a tanque cerrado de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con el tanque principal y el tanque de recepción.



Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.



Volúmetro

Medición e historial de los volúmenes de vino que entran en el filtro.

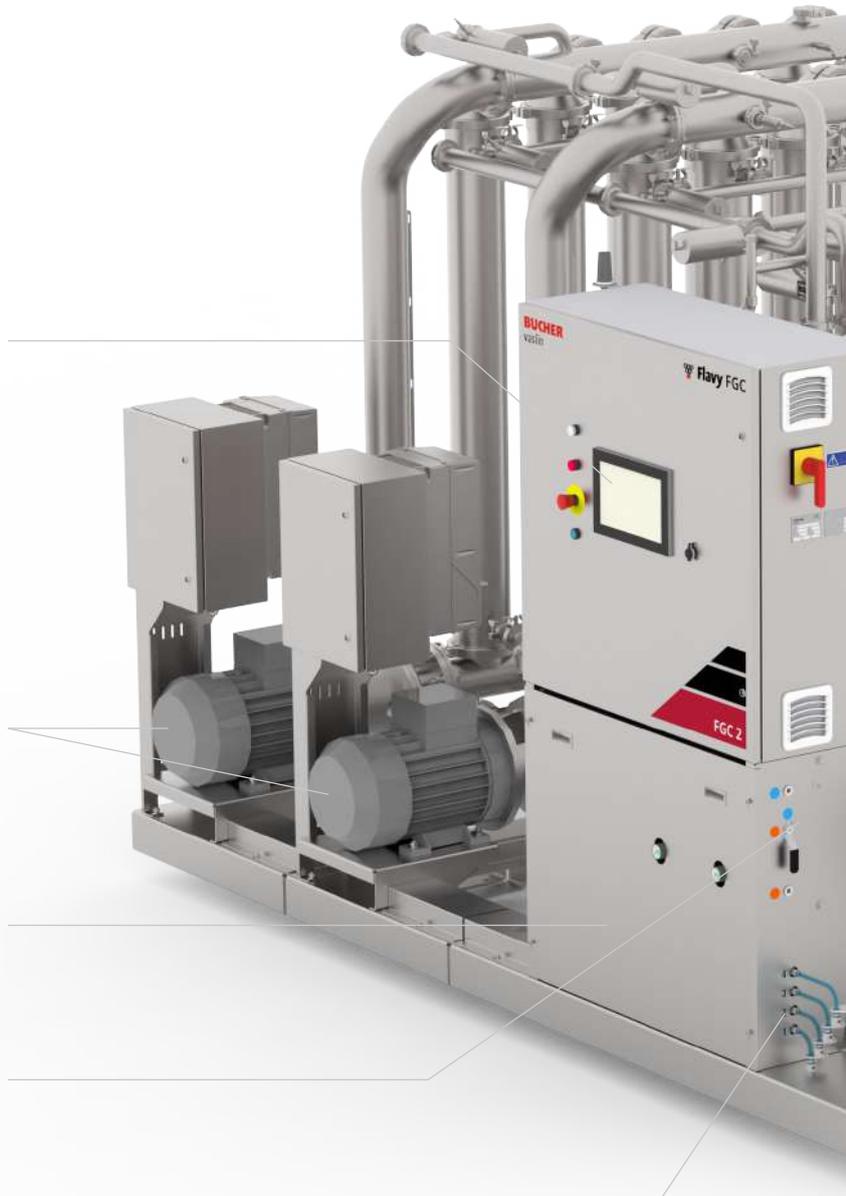
Pantalla táctil de control

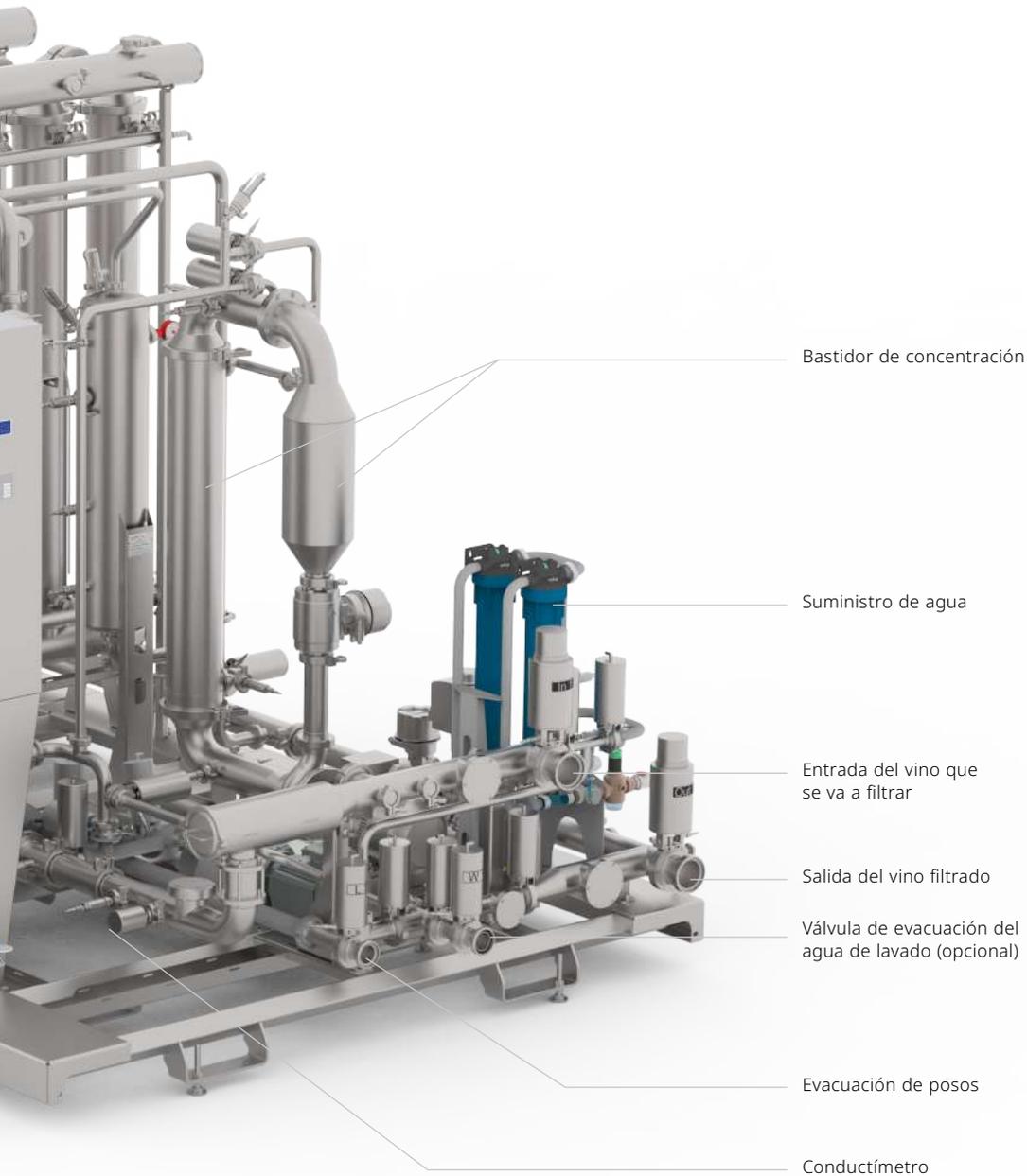
Bastidor de producción

Panel de control neumático

Suministro de aire/nitrógeno

Alimentación de productos de lavado





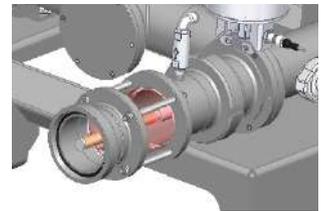
Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener a distancia el filtro para realizar una operación.



Purga de la línea de agua caliente

- Sistema de seguridad para la temperatura del agua caliente que entra en el filtro (ajuste a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua no demasiado caliente.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado.



Inyección de nitrógeno

- Permite la decarbonatación del vino filtrado.
- Difusor de nitrógeno en la salida del vino filtrado.
- Ajuste manual del caudal de nitrógeno por parte del técnico.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.



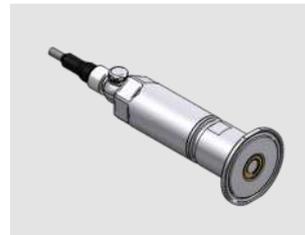
2 perforaciones de agua/gas en la entrada y la salida del filtro

- Permite introducir los tubos de vino antes y después del filtro para una mayor protección de los vinos contra la oxidación (uso de nitrógeno).
- Facilita el vaciado de los tubos (impulsión con gas o agua).
- Simplifica el aclarado de los tubos.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.



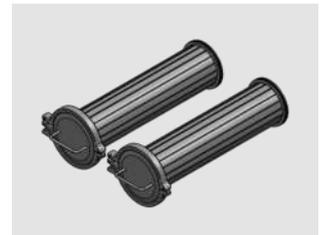
Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Detección de obstrucción del prefiltro de vino

El filtro se pone en pausa si se produce alerta de «prefiltro obstruido».

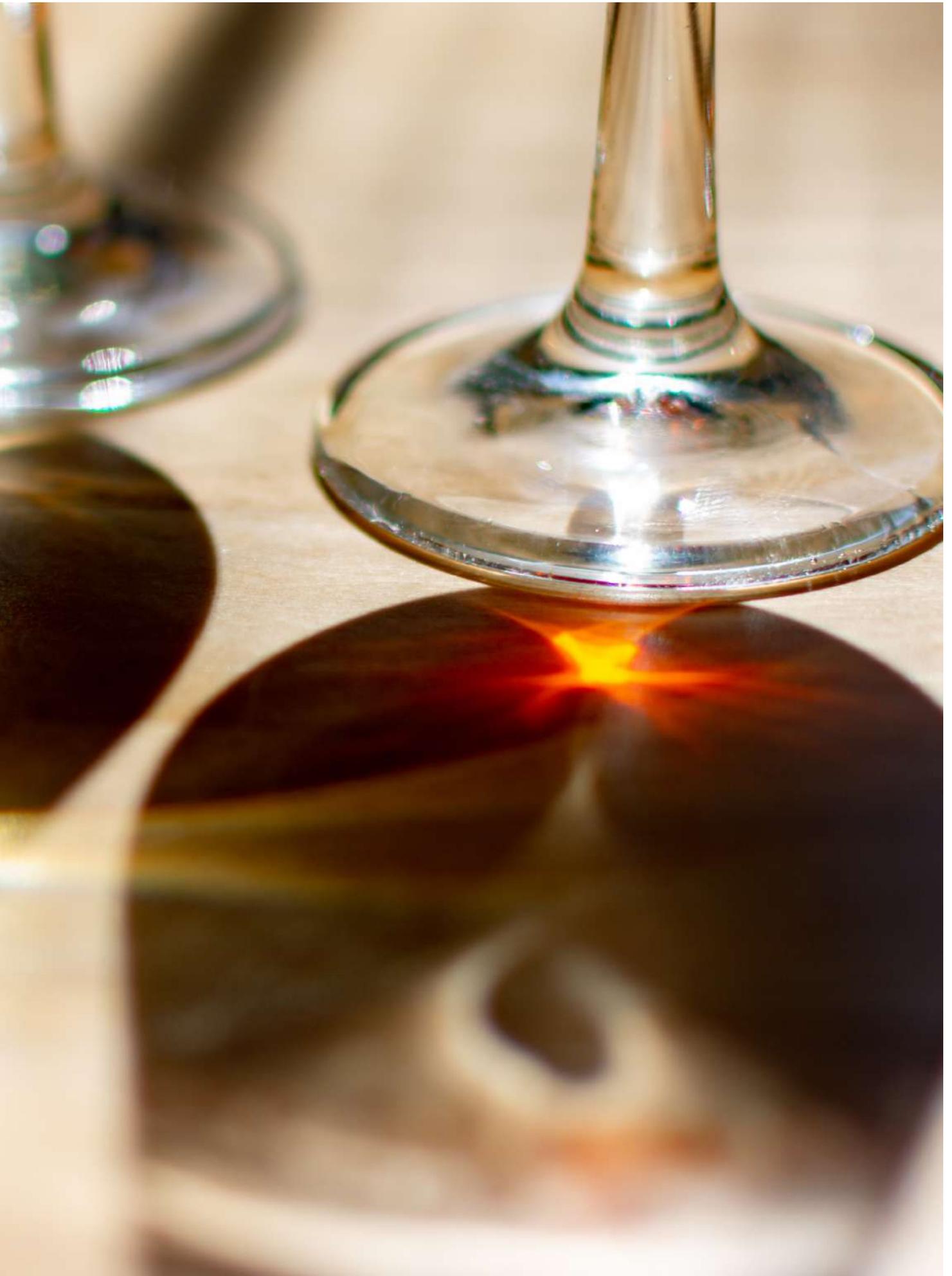


Rejilla prefiltro 100µ

Protección del filtro contra los cristales de tártaro durante la filtración de vino salida frío.



Filtrado con Flavy X-Wine



Filtrado de vinos y sidras con Flavy X-Wine



Los mejores rendimientos del mercado que lo convierten en el aliado de vinicultores y bodegas cooperativas.

Experiencia única

El filtro Flavy X-Wine goza del reconocimiento del mercado por conseguir los mejores caudales con los vinos más difíciles. Este resultado es fruto de 30 años de experiencia en el filtrado del vino.

El control de obstrucciones unido a un proceso delicado (a muy baja presión), suave y con membrana de filtrado de alto rendimiento, garantiza un caudal estable y homogéneo durante todo el filtrado.

Un gran campo de aplicación

El filtro Flavy X-Wine es muy versátil, capaz de tratar vinos brutos de gran turbidez, vinos tintos producto de la termovinificación, vinos de salida en frío (-4 °C), vinos clarificados, vinos espumosos y vinos listos para el paso a botella.

Es posible bloquear la fermentación, pero también filtrar vinos que contienen PVPP.

- Adaptado a todo tipo de productos (vino bruto, vino premisa, sidra...)
- Gran selección de modos de filtrado
- Preserva la calidad de los vinos

Bajo impacto ambiental

El filtro Flavy X-Wine se distingue por ser el de menor consumo de agua y productos de lavado del mercado.

La opción de separación del agua de lavado contribuye a reducir aún más el impacto medioambiental, ya que ofrece la posibilidad de reutilizar el agua del último aclarado del filtro para otras cosas (limpieza de las cubas, de los suelos...).

Por último, el filtro Flavy X-Wine goza de reconocimiento por preservar la calidad de los vinos filtrados y por su fiabilidad a toda prueba.



Una ergonomía muy estudiada

El filtro Flavy X es un concentrado de tecnología, con componentes reconocidos en el sector industrial por su fiabilidad a toda prueba y con un nivel de seguridad máxima para mayor tranquilidad de los trabajadores.

El filtro se puede adaptar (opcional) para filtrar sidra (1) reenviando los retrofiltrados a una cuba anexa para una mayor estabilidad del caudal filtrado.

El filtro viene preequipado (2) para un montaje fácil y rápido de los equipos opcionales en cualquier momento.

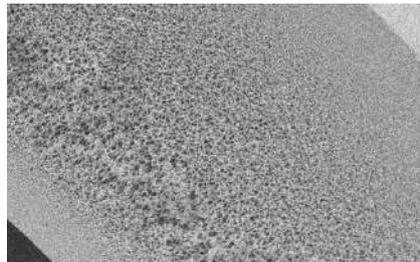
	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Caudal para vino blanco seco clarificado trasegado	24	36	48	72	96	120	hl/h
Caudal para vino blanco y rosado seco brut	17	25	34	50	68	85	hl/h
Caudal para vino tinto brut	10	15	20	30	40	50	hl/h
Caudal para vino tinto termovinificado brut	8.5	12	17	25	34	42	hl/h
Caudal para sidra	10 à 15	10 à 15	20 à 30	20 à 30	28 à 40	35 à 50	hl/h
Potencia total	10	10	18	18	27	27	kW
Longitud	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Anchura	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Altura	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Superficie en el suelo	7	7	10	10	11	11	m ²

Tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



Un proceso suave y delicado

- Sin obstrucción en profundidad.
- Gran eficacia de los retrofiltrados.
- Membrana hidrófila exclusiva de Bucher Vaslin, con una estructura asimétrica y especialmente adaptada para el filtrado de vinos.



Bajo impacto ambiental

- Bajo consumo de agua.
- Separación de las aguas de lavado.



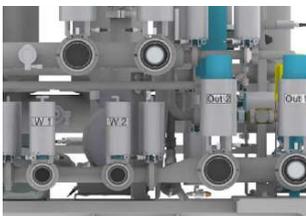
Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Vinos disponibles más rápidamente para el embotellado.
- No más gestión de los fondos de las cubas, que pueden representar del 3 al 5 % del volumen tratado.



Inyección de productos enológicos

Inyección de productos enológicos, hasta 3 en la entrada (ejemplos: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y 3 en la salida del filtro (ejemplos: CMC, SO₂, goma arábica).



Selector 2 entradas / 2 salidas

- Juego de 2 válvulas en la entrada y 2 válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en tanques diferentes, intercalando, según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrado o ensamblajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) del agua del último aclarado del filtro (agua limpia)
- Permite recuperar esa agua limpia para otro uso (lavado de cubas, suelo, etc.).
- Contribuye a reducir el consumo de agua de la bodega.



Vino espumoso

- Filtrado de tanque cerrado a tanque cerrado de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con el tanque principal y el tanque de recepción.



Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.



Sonda de conductividad

- Control automático de que no queden residuos de productos de lavado al final de una regeneración.
- Herramienta de control y seguridad impuesta durante una auditoría de tipo IFS-BRC.

Módulo(s) de filtrado

Prefiltro de vino

Entrada del producto que debe ser filtrado

Salida del producto filtrado

Evacuación de posos

Depósito de filtrado de agua





Pantalla táctil de control

Suministro de aire/
nitrógeno

Panel de control
neumático

Alimentación de
productos de lavado

Suministro de agua

Cuadro eléctrico

Patas para Flavy X-Wine 4/6

Los filtros Flavy X-Wine 4 y 6 pueden tener ruedas o patas fijas.



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener a distancia el filtro para realizar una operación.

Válvula calibrada

Permite ajustar una contrapresión para garantizar la buena calidad de los retrofiltrados. Se utiliza, por ejemplo, si el nivel de la cuba de recepción está por debajo del filtro.

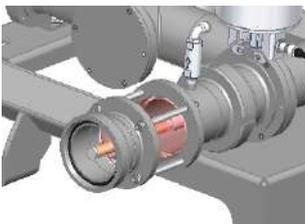
Filtrado del agua de lavado

En caso de agua con un *fouling index* (índice de incrustación) > 3, recomendamos instalar 3 fases de filtrado del agua (5 μ - 1 μ - 0,5 μ) para una eficacia máxima de las operaciones de aclarado y lavado.



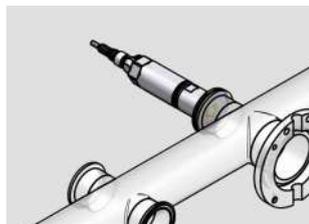
Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



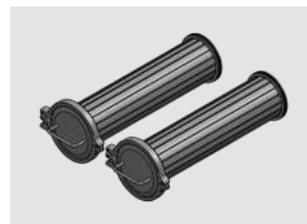
Inyección de nitrógeno

- Permite la descarbonatación del vino filtrado.
- Difusor de nitrógeno en la salida del vino filtrado.
- Ajuste manual del caudal de nitrógeno por parte del técnico.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.



Contrôle préfiltre vin

El filtro se pone en pausa si se produce alerta de «prefiltro obstruido».



Rejilla prefiltro 100 μ m

Protección del filtro frente a formación de cristales de tártaro durante la filtración de vino con salida en frío.



Purga de la línea de agua caliente

- Sistema de seguridad para la temperatura del agua caliente que entra en el filtro (ajuste a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua no demasiado caliente.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado.



Filtrado con
Flavy X-Treme



Filtrado de vinos, fangos y lías con Flavy X-Treme



La referencia para el filtrado de fangos. Condensa casi 20 años de experiencia en viñedos de todo el mundo.

Una experiencia única

El filtro Flavy X-Treme goza del reconocimiento del mercado por ofrecer el mejor rendimiento (caudal, tasa de recuperación de mosto) con cualquier tipo de fangos.

El control de obstrucciones y la gestión de la concentración en el bucle de filtrado, unidos a un proceso delicado, suave y con membrana de filtrado de alto rendimiento, garantiza un caudal estable durante todo el filtrado.

Podrá realizar filtrados de casi 20 horas sin parar la máquina, sin aclarado intermedio y sin tener que modificar los parámetros del proceso. Todo lo gestiona y controla el filtro.

El filtro Flavy X-Treme está unido al prefiltro DB, garantizando un prefiltrado de los fangos para eliminar las partes más bastas (restos de pellejos, escobajos, pepitas...).

- Ahorro de tiempo
- Menos consumo de agua
- Reducción de residuos

Un gran campo de aplicación

Este filtro polivalente es capaz de tratar tanto los fangos de sedimentación como los de flotación o estabulación.

Puede tratar sin limitación fangos procedentes de mostos que contienen productos enológicos, como bentonita, carbón activo, PVPP, gelatina, proteína de guisante...

También se ha diseñado para filtrar todo tipo de vinos y es la solución para el tratamiento de las lías de fermentación y de clarificación.

Bajo impacto ambiental

El filtro Flavy X-Treme se distingue por ser el de menor consumo de agua y productos de lavado del mercado.

La opción de separación del agua de lavado contribuye a reducir aún más el impacto medioambiental, ya que ofrece la posibilidad de dar al agua del último aclarado del filtro otros usos en la bodega.

Por último, goza de reconocimiento por su simplicidad y su fiabilidad a toda prueba.



La opción 3 en 1 para filtrar las lías con Flavy X-Treme.

Para aumentar la versatilidad del filtro y convertirlo en un producto imprescindible en su bodega, Bucher Vaslin le ofrece la opción 3 en 1. Podrá filtrar todos sus productos (mosto, lías y vino) con una sola máquina.

Con esta opción, puede filtrar sus lías de fermentación y clarificación a medida que se producen. La calidad se mantiene. El producto filtrado puede reincorporarse al vino.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Caudales medios de fangos*	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Volumen máximo de fangos a tratar por día (20 h)	115	175	230	350	460	580	hl
Caudal medio para lías de fermentación**	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Caudal medio para lías de clarificación**	3.6	5.4	7.2	10.8	14.4	18	hl/h
Vino blanco seco clarificado trasegado***	12	18	24	36	48	60	hl/h
Vino blanco y rosado seco brut***	8	12	16	24	32	40	hl/h
Vino tinto seco***	5	7	10	15	20	25	hl/h
Anchura (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Longitud (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Altura (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Datos para fangos al 15 % de MES (4000 rpm durante 30 minutos) y tasa de recuperación de mosto = 85 %.

(**) Datos para lías con menos del 20% de SST (4000 rpm durante 30 minutos).

(***) Caudales orientativos, no contractuales, de filtrado de vino.

Tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



Prestaciones sin igual

- Los caudales más altos.
- Las mejores tasas de recuperación de mosto (fangos) o vino (lías).
- El menor consumo de agua y productos de lavado.
- Filtro sencillo y fácil de usar.

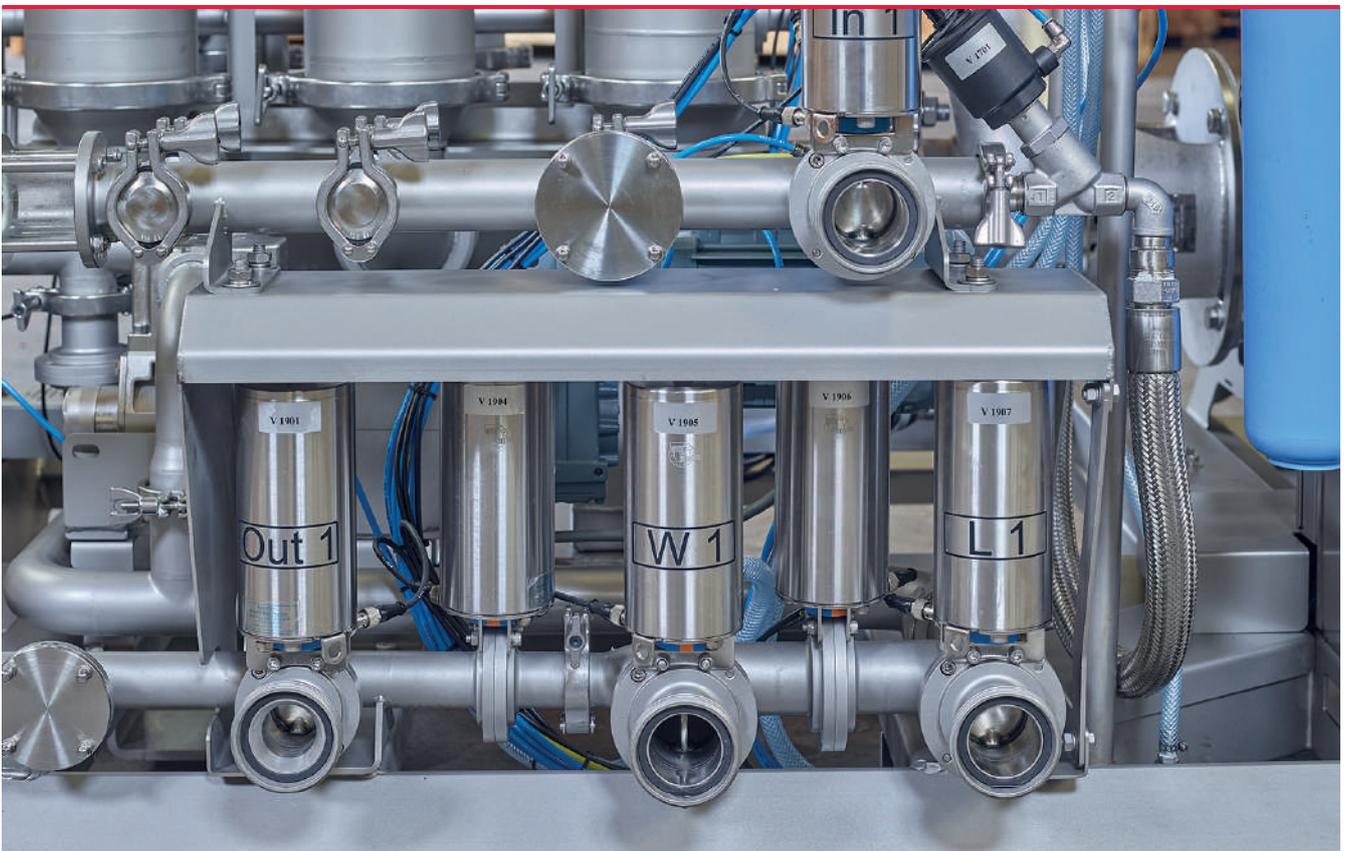


Filtrado de lías

Filtrado de todas las lías de fermentación y de clarificación a medida que se producen, para garantizar una mejora de la calidad.

El proceso, especialmente desarrollado, garantiza una elevada tasa de recuperación de vino para mejorar la rentabilidad.

Un vistazo de cerca a los equipos y soluciones

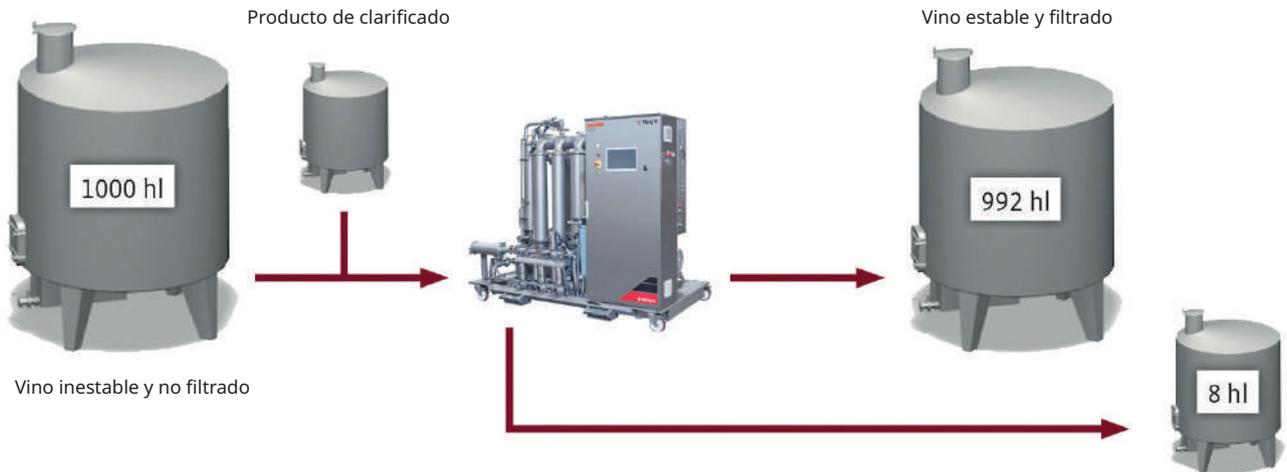


Bucher Vaslin pone a su disposición equipos y soluciones para complementar sus filtros.

- Ahorro de tiempo
- Simplificación del trabajo
- Facilidad de uso

Inyección en línea de bentonita UF para la estabilización proteica de vinos blancos y rosados

Este tipo de clarificación simplifica la cadena de tratamiento del vino al reducir las operaciones de limpieza de bombas, tuberías y cubas. Los vinos se tratan sin manipulación de adyuvantes y están disponibles más rápido para el paso a botella.



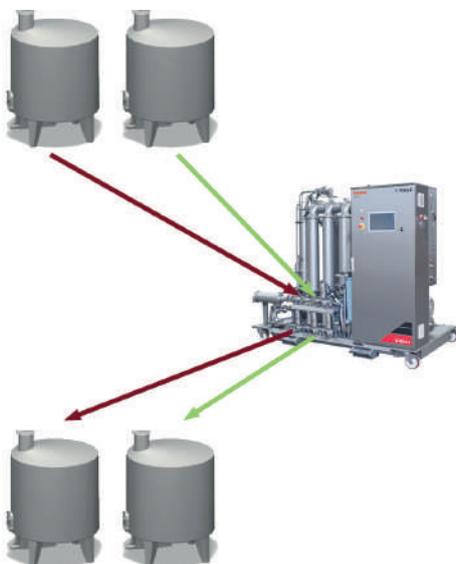
Bucher Vaslin también ofrece la posibilidad, opcional, de inyectar hasta 3 productos enológicos en la entrada del filtro y 3 en la salida para simplificar aún más el trabajo en la bodega, mejorar las condiciones de trabajo y reducir el tiempo de preparación de los vinos.

Selector 2 entradas / 2 salidas

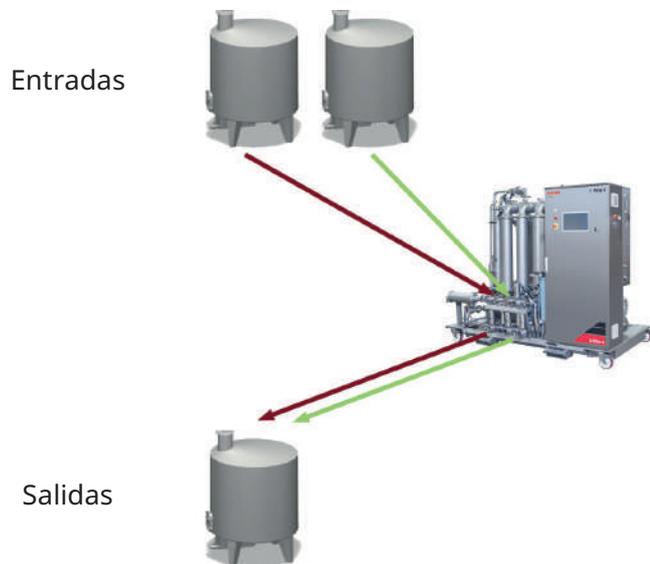
Esta opción, añadida a su filtro Flavy X-Wine, permite el encadenamiento automático de las secuencias de filtrado sin la intervención del operario, así como el ensamblaje directo durante la filtración.

De esta forma se ahorra tiempo y se simplifica el trabajo en las bodegas.

Encadenamiento



Montaje





Tratamiento con ósmosis

Ósmosis inversa Flavy ML y Flavy EP



Un concentrado de tecnologías para dar respuesta a los retos de las estructuras industriales.

Una máquina escalable, simple y segura

El osmotizador Flavy ML ofrece modelos de entre 2 y 12 módulos. Es fácilmente escalable, sin necesidad de cambiarlo, simplemente añadiendo módulos.

El autómatas es muy completo, con información esencial (volumen extraído), y el aparato cuenta con sistemas de seguridad que lo hacen perfectamente autónomo (presión, temperatura, caudal).

El osmotizador ML está equipado con la membrana menos colmatante del mercado, que admite el tratamiento de productos de hasta 400 NTU en la entrada, frente a 5-20 NTU de otras membranas.

Un gran campo de aplicación

El osmotizador Flavy ML permite muy diversas aplicaciones que podrán llevarse a cabo conforme a la legislación local vigente. Esta gama ofrece dos tipos de membrana: «X» y «O», con selectividades diferentes según las necesidades.

- Concentración del mosto de la uva
- Reducción del azúcar del mosto
- Concentración del vino
- Reducción de la acidez volátil
- Reducción de los etilfenoles del vino
- Desalcoholización parcial del vino



La simplicidad en su mano

El autómatas (1) del osmotizador Flavy ML permite visualizar y controlar:

- La presión de trabajo,
- La temperatura del líquido tratado (con sistema de seguridad),
- El caudal del agua que se debe extraer (con sistema de seguridad),
- El volumen de agua extraído (con programación).

Flavy ML es una máquina escalable que permite aumentar la capacidad de tratamiento simplemente añadiendo membranas (2).

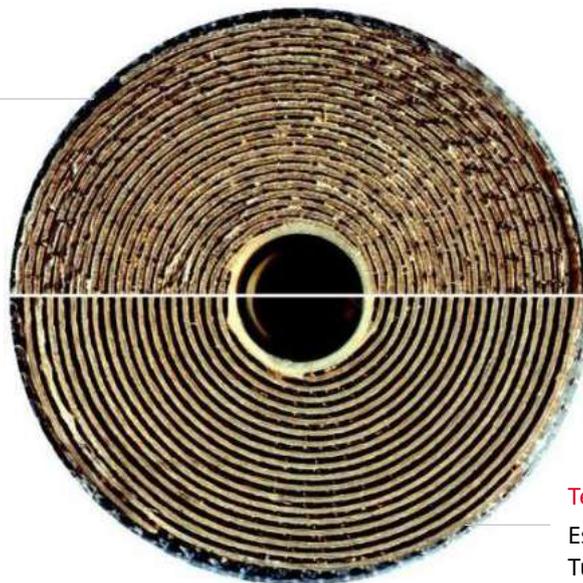
	Flavy ML2	Flavy ML4	Flavy ML6	Flavy MLX8	Flavy ML10	Flavy ML12	
Caudales medios*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Anchura	630	630	630	630	800	800	mm
Longitud	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Altura		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* Caudales orientativos y no contractuales para mostos con 10-11° de alcohol potencial, 15 °C de temperatura y a 70 bares de presión.

La membrana en detalle

Otras tecnologías

Espaciador sencillo: 0,75 mm
 Turbidez necesaria del mosto: de 5 a 20 NTU



Tecnología Bucher Vaslin

Espaciador doble: 1,2 mm
 Turbidez posible del mosto: 400 NTU

Un equipo multiusos

Concentración del mosto de la uva

Aplicación particularmente interesante cuando la uva se ve diluida por lluvias abundantes. La ósmosis permite extraer el agua (permeado) y aumentar el nivel de azúcar al tiempo que se concentra la estructura.

Reducción del azúcar del mosto - Procedimiento Redux

Para obtener un vino con menos graduación alcohólica, la ósmosis permite reducir el nivel de azúcar del mosto antes de la fermentación.

De esta forma, la fermentación alcohólica será más armoniosa, sin riesgo de detenerse ni de desviación acética.

Concentración del vino

Concentrar un vino resulta útil cuando le falta algo de estructura a pesar de tener una tasa de alcohol aceptable. La extracción por ósmosis de algunos litros de agua del vino permite mejorar su intensidad.

Las membranas Flavy consiguen esta concentración modificando o sin modificar la graduación alcohólica del vino.

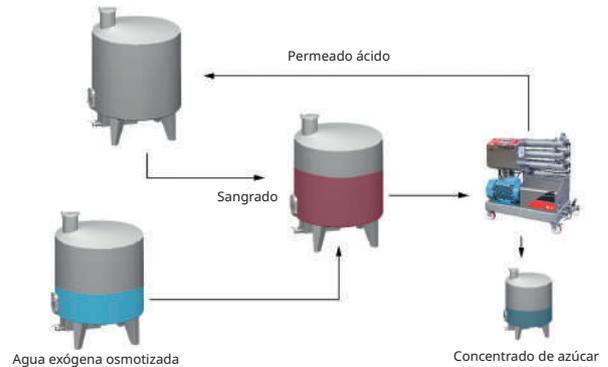
Reducción de los etilfenoles del vino

Los fenoles volátiles provienen de la metabolización de una levadura alterante: Brettanomyces. Un exceso de fenoles volátiles dará al vino malos aromas : olores a cuero, a caballeriza y a sudor de caballo.

Con un osmotizador Flavy ML dotado de un accesorio especial Flavy EP es posible reducir estos fenoles volátiles por debajo del umbral de percepción sin alterar la calidad del vino.

Desalcoholización parcial del vino

Reducir en uno, dos o tres grados la graduación alcohólica de su vino puede resultar muy útil para responder a la demanda de los mercados y consumidores. El procedimiento perfeccionado por Bucher Vaslin permite corregir la graduación alcohólica de su vino utilizando solo el osmotizador Flavy ML.



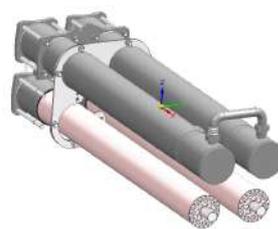
Equipos y soluciones complementarias



Kit EP
Unido al osmotizador para la reducción de etilfenoles



Kit 2 tubos / 2 membranas X



Kit 2 tubos / 2 membranas O



Controlador caudal para vinos licorosos







RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, dé une segunda juventud a sus máquinas



Nuestros retrofits le acompañan en la transición ecológica combatiendo la obsolescencia de las máquinas manteniendo su estructura original.

“

Para mí, la ventaja es que es más práctico, más intuitivo y más moderno, y con menos averías y, por tanto, menos tiempos de parada

”



Vídeo descriptivo

Retrofit Basic



Las ventajas de este servicio



Flavy FX3
con el autómata antiguo



Flavy FX3
con el autómata nuevo

Una instalación llave en mano realizada por nuestros equipos cualificados con un asesoramiento adaptado.

Retrofit Basic

El Retrofit Basic consiste en sustituir el autómata TMA por una solución ajustada que permite la instalación de un autómata de última generación con pantalla táctil en color de 12" y una interfaz intuitiva y fácil de usar.

Este servicio permite conectar la máquina a distancia para un seguimiento óptimo (solo en modelos compatibles). También permite realizar un seguimiento de los procesos del equipo gracias al registro histórico de datos. El Retrofit Basic garantiza la fiabilidad de la máquina y reduce los tiempos de parada.

Productos compatibles con Retrofit
Basic
Flavy FX

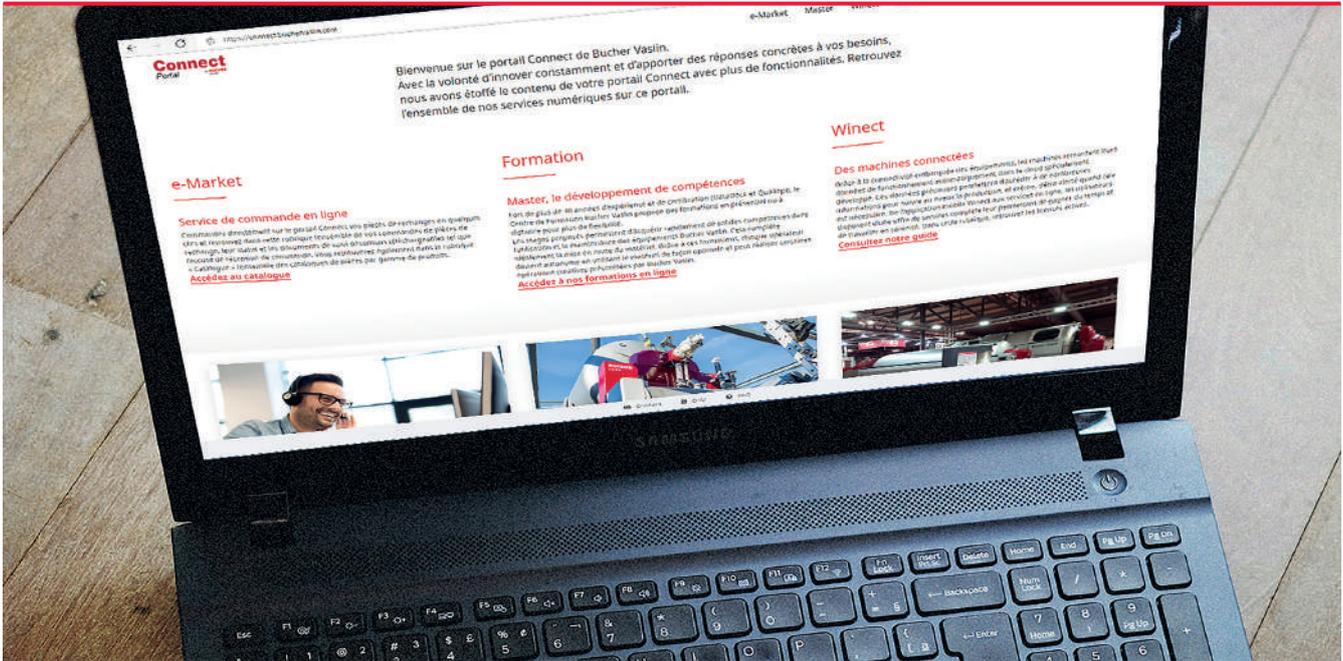
Público al que se dirige
Clientes usuarios y distribuidores



Connect,
sus servicios digitales



Connect



Suscribirse a los servicios Connect es descubrir la vinificación 4.0

Esté donde esté y en cualquier momento, no pierda de vista el buen desarrollo de su actividad gracias a nuestra completa oferta de servicios conectados. Toma de control a distancia, seguimiento de los trabajos en curso, soporte personalizado, encargo de piezas en línea...

Todo está pensado para facilitarle el día a día.

Connect Portal

En el Connect Portal ponemos a su disposición una serie de innovadoras herramientas en línea que se pueden configurar : connect.buchervaslin.com.

Allí encontrará muchas secciones para ayudarle en sus gestiones.

Este portal le permite gestionar en línea su cuenta o su parque de máquinas, consultar nuestro catálogo técnico o incluso hacer pedidos.

También puede hablar con Bucher Vaslin, que podrá tendrá en cuenta sus necesidades y peticiones concretas.

Conexión a la nube

Para los clientes que dispongan de máquinas con conectividad, este servicio permite activar su equipo para conectarlo a la red móvil.

De esta forma podrá utilizar la aplicación Winect y recibir alertas.



Kit Upgrade Connect

El kit Upgrade Connect permite conectar cualquier máquina compatible a los servicios Connect e incluye un año de estos servicios, incluida la aplicación móvil Winect y la conexión a la nube.

La instalación del kit deberá hacerla su distribuidor. Incluye :

- Un moderno *router* compatible con 3G/4G
- Una conexión al autómata mediante ethernet
- El montaje en el armario en carril DIN
- Alimentación de 24 VCC con la fuente de alimentación existente
- Las distintas referencias según país.



Conexión a la nube

Este servicio permite activar el equipo de comunicación instalado en la máquina y conectarla a una red móvil.

El equipo se conecta a la red móvil más eficiente disponible en el lugar de instalación.

Los datos de la máquina se suben a la nube de Bucher Vaslin. Allí están accesibles para el cliente. Esta conexión es necesaria para contratar cualquier otra oferta de conectividad.



Teleasistencia - Licencia

El proveedor de servicios se conecta a la pantalla de la máquina y ve lo que ve el operario.

De esa forma puede controlar la máquina, con el consentimiento del operario, para ayudarle a resolver problemas u optimizar su funcionamiento.

El tiempo ganado en la resolución del problema es considerable y, por tanto, supone un ahorro significativo.

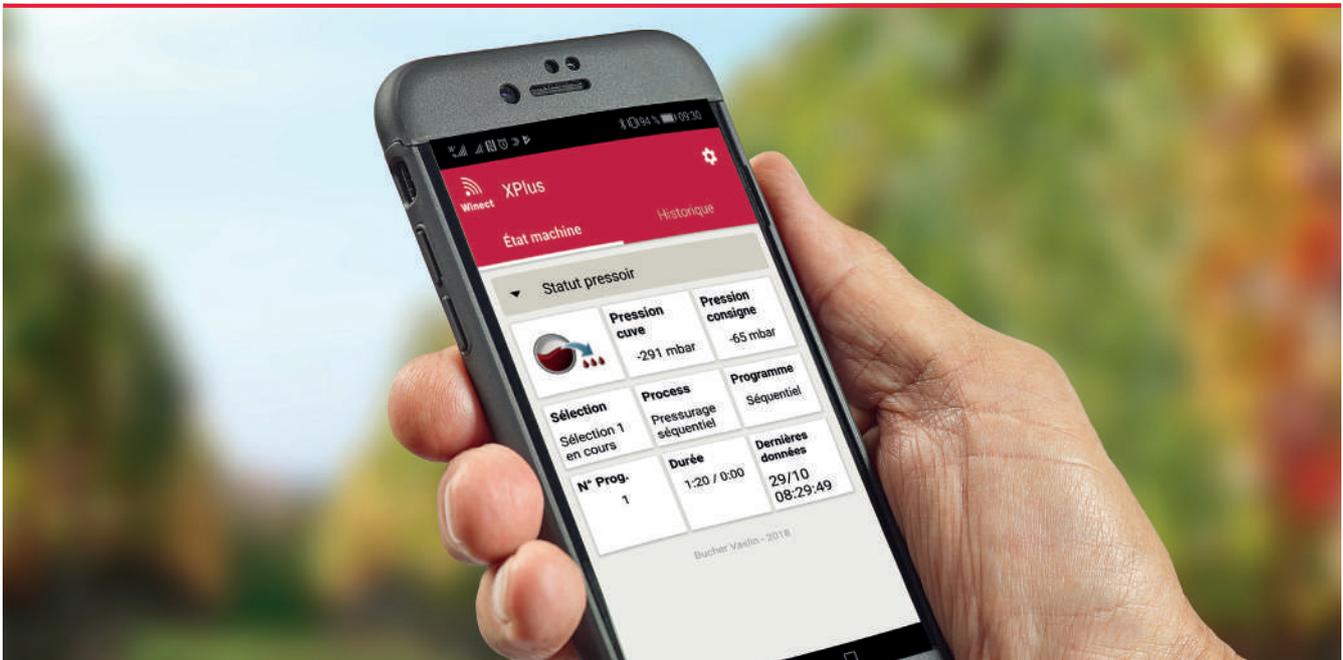


Función de alertas

Esta funcionalidad permite la recepción de alertas procedentes de las máquinas. Esto libera al trabajador y le permite dedicarse a otras tareas.

Se pueden configurar según las expectativas y necesidades de cada uno.

Aplicación Winect



La aplicación móvil que le permite realizar un seguimiento remoto de su máquina.

Desde dondequiera que esté, podrá verificar el progreso de su producción, recibir alertas en tiempo real y controlar su máquina a distancia. La aplicación está disponible en iOS y Android. Puede irse tranquilo, Winect le acompaña.



Público al que se dirige

Clientes con una máquina conectada que desean hacer su seguimiento y/o controlarla de forma remota.

Descripción

La aplicación Winect contiene información completa que permite al usuario hacer un seguimiento del proceso y ajustar la configuración de su máquina según sus necesidades. La recepción de alertas está incluida.

**Ventajas**

Compatible con todos los teléfonos inteligentes con iOS o Android.

La aplicación permite ahorrar mucho tiempo y desplazamientos, ya que el operario ya no tiene que desplazarse para intervenir en la máquina.

Características

- Control de la máquina a distancia
- Ajustes de la máquina a distancia
- Alertas push por correo electrónico y SMS

Requisitos previos

Conexión a la nube

Para los productos:

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine et X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Rétrofits compatibles

buchervaslin.com

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