

Flavy

Die Membranlösungen
von Bucher Vaslin.



Unser Produktreihe Flavy

Seit über 30 Jahren stellt Bucher Vaslin Innovation in den Mittelpunkt der Entwicklung seiner Produktreihe der Tangentialfilter Flavy. Jeder technologische Fortschritt unterstützt Fachleute bei der Bewältigung der heutigen Herausforderungen: Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks, Optimierung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit der Betriebe und Beitrags zu einer nachhaltigeren Branche.

Dank dieses Ansatzes bietet Bucher Vaslin ein breites Spektrum an Anwendungen, die die Unversehrtheit der behandelten Produkte gewährleisten – für die Filtration von Weinen, Hefen, Most und Vorklärtrub.

Die Produktreihe Flavy ist auf unterschiedliche Betriebsgrößen und Produktionsstrukturen zugeschnitten und erfüllt die technischen, wirtschaftlichen und qualitativen Anforderungen aller Akteure der Weinbranche: von privaten Weingütern über Dienstleister, Genossenschaften, Weinhändler bis hin zu Abfüllern.



Filtration mit Flavy X-Wine 4

Filtration mit Flavy FGC 10

Filtration mit Flavy X-Treme 16

Filtration mit Flavy FGCM 22



Die Filtration mit Flavy X-Wine



Filtration von Weinen und Apfelweinen mit Flavy X-Wine



**Die marktwelt leistungsstärkste
Lösung – ein unverzichtbarer
Partner für Winzer und
Genossenschaftskellereien.**

Anerkanntes Fachwissen für höchste Leistungsfähigkeit

Der Filter Flavy X-Wine ist das Ergebnis von mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Cross-Flow-Filtration von Weinen und gilt heute dank seiner außergewöhnlichen Leistung selbst bei den am schwierigsten zu filternden Weinen weltweit als Maßstab. Dieses einzigartige Fachwissen beruht auf einer perfekten Beherrschung der Verstopfungsprävention in Verbindung mit einem schonenden Filterverfahren, das bei sehr niedrigem Druck erfolgt, sowie auf leistungsstarken Membranen. Diese Kombination garantiert hohe, stabile und gleichmäßige Durchsätze während des gesamten Filtrationszyklus und gewährleistet gleichzeitig die Unversehrtheit des Produkts.

Vielseitigkeit für jede Situation

Der Flavy X-Wine wurde für eine Vielzahl önologischer Anwendungen entwickelt und verarbeitet effizient Apfelweine, Rohweine mit hoher Trübung, thermovinifizierte Rotweine, Weine, die aus der Kühlung bei bis zu -4 °C entnommen wurden, geklärte Weine, Schaumweine sowie zur Flaschenabfüllung bereite Weine. Dank seiner Flexibilität ermöglicht er zudem das Stoppen der Gärung und die Filtration von PVPP-haltigen Weinen und bietet Weinkellereien damit ein besonders vielseitiges Instrument zur Optimierung ihrer Abläufe.

- Geeignet für alle Arten von Produkten (Rohwein, Einstiegs-Cuvée (Prémices), Apfelwein usw.)
- Große Auswahl an Filtrationsverfahren
- Erhaltung der Weinqualität

Eine Lösung für eine nachhaltigere Filtration

In einem Umfeld, in dem ökologische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Herausforderungen im Mittelpunkt der Branche stehen, zeichnet sich der Flavy X-Wine durch seinen äußerst geringen Verbrauch an Wasser und Reinigungsmitteln aus, einer der niedrigsten auf dem Markt. Die Option zur Trennung des Reinigungswassers unterstreicht diesen Ansatz zusätzlich, da das zuletzt verwendete Spülwasser für andere Zwecke in der Kellerei wiederverwendet werden kann, beispielsweise zur Reinigung der Gärtanks oder der Böden. Dieser Ansatz trägt zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit Ressourcen bei und senkt gleichzeitig die Betriebskosten.

Qualität sorgenfrei bewahren

Neben seiner technischen Leistungsfähigkeit zeichnet sich der Flavy X-Wine durch seine Fähigkeit aus, die organoleptischen Eigenschaften der gefilterten Produkte zu bewahren. Seine bewährte Robustheit und Zuverlässigkeit machen ihn zu einem vertrauenswürdigen Partner für höchste Ansprüche, bei denen Qualität, Effizienz und Langlebigkeit im Vordergrund stehen.



Ein Design für Effizienz und Bedienkomfort

Der Filter Flavy X-Wine ist mit modernster Technologie ausgestattet und verfügt über erstklassige Komponenten aus dem industriellen Bereich, die für ihre Robustheit und Zuverlässigkeit geschätzt werden.

Sein ergonomisches Design und seine zahlreichen Sicherheitsvorrichtungen garantieren den Bedienern im Alltag eine einfache, stressfreie und sichere Handhabung.

Für die Filtration von Apfelweinen mit hoher Trübung ermöglicht eine Option zur Steuerung der Retrofiltration die Umleitung des Filtrats in einen Nebentank. Diese Konfiguration optimiert die Filterleistung, indem sie höhere und stabilere Durchsätze gewährleistet, was zu einer Produktivitätssteigerung von bis zu 75 % führen kann.

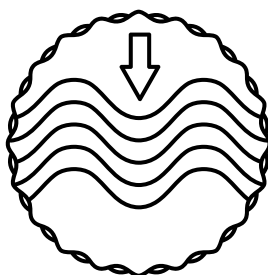
Der Filter Flavy X-Wine wurde im Hinblick auf Erweiterbarkeit konzipiert und kann problemlos mit neuen Optionen nachgerüstet werden. Diese Modularität ermöglicht eine schnelle Anpassung der Anlage an zukünftige betriebliche Anforderungen und sichert gleichzeitig den langfristigen Wert der getätigten Investition.

	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Durchsatz für geklärten, abgestochenen trockenen Weißwein	20 – 24	30 – 36	40 – 48	60 – 72	80 – 96	100 – 120	hl/Std.
Durchsatz für trockenen, ungeklärten Weiß- und Roséwein	14 – 17	20 – 25	28 – 34	40 – 50	56 – 68	70 – 85	hl/Std.
Durchsatz für ungeklärten Rotwein	7 – 10	11 – 15	14 – 20	22 – 30	28 – 40	36 – 50	hl/Std.
Durchsatz für Apfelwein	7 bis 15	10 bis 20	15 bis 30	20 bis 40	30 bis 60	35 bis 70	hl/Std.
Gesamtleistung	10	10	18	18	27	27	kW
Länge	2.390	2.390	2.940	2.940	3.310	3.310	mm
Breite	1.740	1.740	2.230	2.230	2.380	2.380	mm
Höhe	1.980	1.980	2.200	2.200	2.190	2.190	mm
Stellfläche	7	7	10	10	11	11	m²



Eine für den Einsatz bei Lebensmitteln zertifizierte Filtermembran

Bucher Vaslin verfügt über Zertifikate, die garantieren, dass keine Phthalate, PFAS und TiO₂-Nanopartikel freigesetzt werden



Sanfter und flexibler Prozess

- Kein Verstopfen in der Tiefe.
- Filtration bei sehr niedrigem Druck (maximal 700 mbar).
- Exklusive hydrophile Membran von Bucher Vaslin mit asymmetrischer Struktur, die speziell für die Weinfiltration ausgelegt ist.



Geringe Umweltauswirkungen.

- Geringer Wasserverbrauch.
- Trennung des Reinigungswassers.

Optionen

Inline-Zugabe von Bentonit UF

- Die Proteinstabilisierung von Weiß- und Roséweinen wird einfacher, schneller und effizienter.
- Der Behandlungsprozess wird optimiert, der Reinigungsaufwand reduziert und der Umgang mit Hilfsstoffen entfällt. Dies bietet dem Bedienpersonal mehr Komfort und Sicherheit.
- Diese Technologie trägt zur Verbesserung der Rentabilität der Betriebe bei, indem sie die Verfügbarkeit der Weine für die Abfüllung beschleunigt und Verluste durch den Bodensatz verhindert. Die Verluste können bis zu 3 bis 5 % der verarbeiteten Mengen entsprechen.
- Eine leistungsstarke Lösung, die den aktuellen Herausforderungen in Bezug auf Produktivität, Nachhaltigkeit und maximale Wertschöpfung des Weins gerecht wird.

Zugabe von önologischen Produkten

Zugabe von bis zu drei Produkten am Eingang (z. B. MCR, Metaweinsäure, Bentonit UF) und drei Produkte am Ausgang des Filters (z. B. CMC, SO₂, Gummi arabicum).



Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge

Ermöglicht die Programmierung von Filtrationsabläufen oder -kombinationen, wobei bei Bedarf Reinigungszyklen zwischengeschaltet werden können.



Auswahl des Ablassventils für das Reinigungswasser

- Das System ermöglicht die Rückgewinnung von klarem Wasser (letztes Reinigungswasser), das direkt für verschiedene Reinigungsvorgänge in der Kellerei wiederverwendet werden kann.
- Diese Funktion fördert eine effizientere Nutzung der Wasserressourcen, senkt den Gesamtverbrauch und trägt aktiv zur Verbesserung der Umweltbilanz des Betriebs bei.

Filtrationsmodul(e)

Wein-Vorfilter

Eingang für zu filterndes Produkt

Ausgang für gefiltertes Produkt

Entleerung zu Trubstoffen



Schaumwein

- Filtration von geschlossenem Tank zu geschlossenem Tank mit maximal 1 bis 6 bar.
- Anschluss des Filters an das isobare Netz der Kellerei, um Druckgleichheit zwischen zu filterndem und gefiltertem Tank zu gewährleisten.



Trübungsmesser

Automatische Kontrolle der Trübung des gefilterten Weins.



Leitfähigkeitssonde

- Automatische Überprüfung auf Rückstände von Reinigungsmitteln nach Abschluss einer Regeneration.
- Vorgeschriebenes Kontroll- und Sicherheitsinstrument bei einem IFS/BRC-Audit.

Optionen

Standfüße für Flavy X-Wine 4/6

Die Filter Flavy X-Wine 4 und 6 sind wahlweise mit Rädern oder festen Standfüßen erhältlich.



Fernbedienung

Die Fernbedienung ermöglicht das Starten und Unterbrechen des Filterbetriebs aus der Ferne.

Verstellbares Ventil

Ermöglicht die Einstellung eines Gegendrucks, um die gute Qualität der Retrofiltration zu gewährleisten. Dies ist beispielsweise dann erforderlich, wenn sich der Aufnahmetank auf einer niedrigeren Ebene als der Filter befindet.

Wasserfilterpatronen (Spülung + Reinigung)

Bei Wasser mit einem Fouling-Index von > 3 empfehlen wir den Einbau von drei Wasserfilterstufen ($5 \mu - 1 \mu - 0,5 \mu$), um eine maximale Effizienz der Spül- und Reinigungsvorgänge zu gewährleisten.



Sterilisierbarer Probihahn

Ermöglicht die Probenahme für mikrobiologische Analysen.



Luft-/Stickstoffversorgung

Zufuhr von Reinigungsmitteln

Wasserversorgung



Option zur Filtration von Apfelwein mit hoher Trübung

Die Retrofiltration wird in einen Nebentank geleitet. Diese Option gewährleistet höhere (bis zu 75 % mehr) und stabilere Durchsätze bei der Filtration. Es ist erforderlich, den externen Tank, der zwischen 10 und 15 % des Volumens des Haupttanks ausmacht, erneut zu filtern.



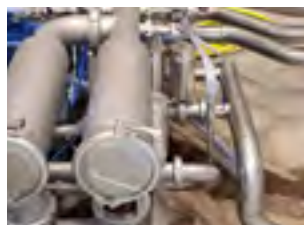
Stickstoffinjektion

- Das Stickstoffsystm gewährleistet eine effiziente Entkarbonisierung des Weins nach der Filtration.
- Es ist am Ausgang der Filtrationsanlage integriert und mit einem Stickstoffdiffusor ausgestattet, der eine gleichmäßige und kontrollierte Injektion gewährleistet. Der Stickstoffdurchsatz ist vom Bediener manuell einstellbar.
- Erhältlich auch für Anlagen, die mit einem Selektor mit 2 Eingängen/ 2 Ausgängen ausgestattet sind.



Überprüfung des Weinvorfilters

Das Filtersystem wird bei der Warnmeldung „Vorfilter verstopft“ unterbrochen.



Vorfiltergitter 100 µm

Schutz des Filters vor Weinsteinkristallen bei der Filtration von Kälte ausgesetztem Wein.



Ablass an der Warmwasserleitung

Dank der Temperaturregelung des Warmwassers am Eingang des Filters gewährleistet diese Option die Sicherheit der Spül- und Reinigungsphasen und sorgt für den Einsatz von Wasser mit optimaler Temperatur. Sie verhindert ineffiziente Reinigungsvorgänge, die durch zu kaltes Wasser verursacht werden.

Filtration mit Flavy FGC





Filtration von Weinen mit Flavy FGC



Eine Kombination aus Technologien,
die den Herausforderungen
industrieller Anlagen gerecht wird.

Senken Sie Ihren Energieverbrauch nachhaltig

Ausgestattet mit der patentierten Eco-Energy-Technologie passt der Filter Flavy FGC seine Betriebsparameter automatisch an die Eigenschaften des zu behandelnden Weins an. Dieses intelligente Prozessmanagement ermöglicht eine kontinuierliche Optimierung der Energieeffizienz bei gleichzeitiger Gewährleistung einer hochwertigen Filtration. Dank dieser Innovation zeichnet sich der Flavy FGC durch einen besonders geringen CO₂-Fußabdruck aus: Der Stromverbrauch ist im Vergleich zu marktüblichen Lösungen im Durchschnitt um die Hälfte reduziert und kann bei der Filtration bestimmter Weißweine sogar bis zu 30-mal niedriger sein. Ein bedeutender Fortschritt, der den ökologischen und wirtschaftlichen Herausforderungen der Weinbranche konkret Rechnung trägt.

Unsere Antworten auf energetische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Herausforderungen.

Verbessern Sie den Komfort und die Sicherheit der Bediener

Der Filter Flavy FGC wurde entwickelt, um Arbeitsabläufe im Alltag zu vereinfachen, und bietet eine intuitive und sichere Bedienung, die die Arbeiten in der Kellerei erleichtert. Sein hohes Schutzniveau verringert das Risiko von Bedienungsfehlern, insbesondere bei anspruchsvollen Vorgängen wie dem Anschluss an einen Tankboden. Sein besonders leiser Betrieb verbessert zudem den Arbeitskomfort der Bediener und sorgt für ein angenehmeres und sichereres Arbeitsumfeld. Dieser Ansatz verdeutlicht das Bestreben von Bucher Vaslin, Lösungen zu entwickeln, die nicht nur den Anforderungen an Leistung und Nachhaltigkeit gerecht werden, sondern auch den gesellschaftlichen Erwartungen hinsichtlich der Arbeitsbedingungen entsprechen.



Optimieren Sie Ihre Betriebskosten

Der Filter Flavy FGC vereint die neuesten von Bucher Vaslin entwickelten Innovationen, um maximale Produktivität bei gleichzeitig reduziertem Ressourcenverbrauch zu bieten. Durch die präzise Prozesssteuerung lassen sich die Mengen an Rückständen auf ein bisher unerreichtes Maß begrenzen, während der Verbrauch an Strom, Wasser und Reinigungsmitteln deutlich gesenkt wird. Diese einzigartige Kombination aus Leistung und Effizienz trägt dazu bei, die Rentabilität der Betriebe nachhaltig zu verbessern, indem die Betriebskosten über den gesamten Filterzyklus hinweg gesenkt werden.



Die Qualität von Flavy – ein anerkannter Benchmark

In Fortführung der Produktreihe Flavy X-Wine profitiert der Filter Flavy FGC von bewährtem Know-how, das von Fachleuten für seine Fähigkeit geschätzt wird, die organoleptischen Eigenschaften der gefilterten Produkte zu bewahren. Durch die Kombination von Zuverlässigkeit, Leistung und schonendem Umgang mit dem Produkt stellt er eine Referenzlösung für Weinkellereien dar, die ökologische Exzellenz, betriebliche Effizienz und nachhaltiges Engagement miteinander verbinden möchten.

Eine neue Generation der Cross-Flow-Filtration

Der Filter Flavy FGC verkörpert einen neuen Ansatz in der Cross-Flow-Filtration. Dieser Filter vereint zahlreiche patentierte Innovationen und verbindet dank seiner einzigartigen zweistufigen Konstruktion Leistung, Flexibilität und Ressourcenoptimierung. Eine erste Einheit ist vollständig der Produktion gewidmet, um hohe und konstante Durchsätze zu gewährleisten, während eine zweite Konzentrationseinheit die Mengen an Rückständen auf ein Minimum reduziert und so zu einer besseren Verwertung der behandelten Weine beiträgt.

Der Filter Flavy FGC wurde mit Blick auf die Weiterentwicklung der Kellereien konzipiert und verfügt über einen modularen Aufbau, der eine einfache Erweiterung der Produktionskapazitäten durch Hinzufügen zusätzlicher Skids auf bis zu vier Einheiten ermöglicht. Eine skalierbare Lösung, die Produktivität, Nachhaltigkeit und Kontrolle der Betriebskosten vereint.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Durchsatzbereich für Weiß- und Roséwein*	50 – 80	100 – 160	150 – 240	200 – 320	hl/Std.
Durchsatzbereich für Rotwein*	25 – 50	50 – 100	75 – 150	100 – 200	hl/Std.
Durchsatzbereich für die Inline-Zugabe von Bentonit*	25 – 35	50 – 70	75 – 105	100 – 140	hl/Std.
Gesamtleistung	30	40	50	60	kW
Länge	2.800	3.600	4.400	5.200	mm
Breite	2.440	2.440	2.440	2.440	mm
Höhe	2.510	2.510	2.510	2.510	mm
Stellfläche	6.5	8.2	10.7	12,6 s	m ²
Leergewicht	1.600	2.100	2.700	3.300	kg
Gewicht mit Wasser	1.900	2.700	3.500	4.300	kg

(*) Gemessener Durchsatz für Weine mit einer Trübung < 100 NTU und einem Tankvolumen von 500 hl – unverbindliche Werte, abhängig vom Weinprofil und bei Rohrleitungen mit einem Durchmesser von 80 – Rohrleitungen mit kleinerem Durchmesser verringern den Filtrationsdurchsatz.



Eine für den Einsatz bei Lebensmitteln zertifizierte Filtermembran
Bucher Vaslin verfügt über Zertifikate, die garantieren, dass keine Phthalate, PFAS und TiO₂-Nanopartikel freigesetzt werden



Geringer CO₂-Fußabdruck
Der „Process Eco-Energy“ ermöglicht eine Reduzierung des Stromverbrauchs:
Standardfilter: 3 Wh/gefilterter Liter
Flavy FGC: 0,1 – 1,5 Wh/gefilterten Liter



Betriebskosten halbiert
Deutliche Senkung der Betriebskosten aufgrund einer erheblichen Reduzierung des Verbrauchs von Strom, Wasser und Reinigungsmitteln sowie durch maximal reduzierte Abwassermengen dank des integrierten Konzentrations-Skids

Optionen

Inline-Zugabe von Bentonit UF

- Proteinstabilisierung von Weiß- und Roséweinen.
- Vereinfachung der Weinbearbeitungskette.
- Weniger Reinigungsarbeiten an Pumpen, Schläuchen und im Tankbereich.
- Weinbearbeitung ohne Verwendung von Zusatzstoffen.
- Schnellere Verfügbarkeit der Weine für die Abfüllung.
- Kein Aufwand mit dem Bodensatz mehr, der 3 bis 5 % des behandelten Volumens ausmachen kann.

Zugabe von önologischen Produkten

Zugabe von bis zu drei önologischen Produkten am Eingang (z. B. MCR, Metaweinsäure, Bentonit UF) und drei am Ausgang des Filters (z. B. CMC, SO₂, Gummi arabicum).



Selektor 2 Eingänge/2 Ausgänge

- Satz 2 Eingangs- und 2 Ausgangsventile.
- Ermöglicht die Programmierung der Filtrationssequenzen für verschiedene Tanks mit Zwischenschaltung von ggf. erforderlichen Reinigungszyklen: Verkettung von gleichen oder unterschiedlichen Zyklen.



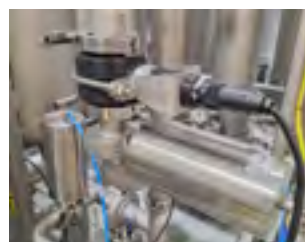
Auswahl des Ablassventils für das Reinigungswasser

- Möglichkeit, das Reinigungswasser (verschmutztes Wasser) vom letzten Spülwasser des Filters (sauberes Wasser) zu trennen.
- Ermöglicht die Rückgewinnung dieses klaren Wassers für andere Zwecke (Reinigung der Kellerei, des Bodens usw.).
- Trägt zur Senkung des Wasserverbrauchs der Kellerei bei.



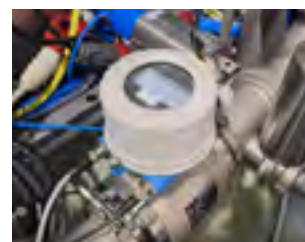
Schaumwein

- Filtration von geschlossenem Tank zu geschlossenem Tank mit maximal 1 bis 6 bar.
- Anschluss des Filters an das isobare Netz der Kellerei, um Druckgleichheit zwischen zu filterndem und gefiltertem Tank zu gewährleisten.



Trübungsmesser für gefilterten Wein

Automatische Kontrolle der Trübung des gefilterten Weins.



Volumenzähler

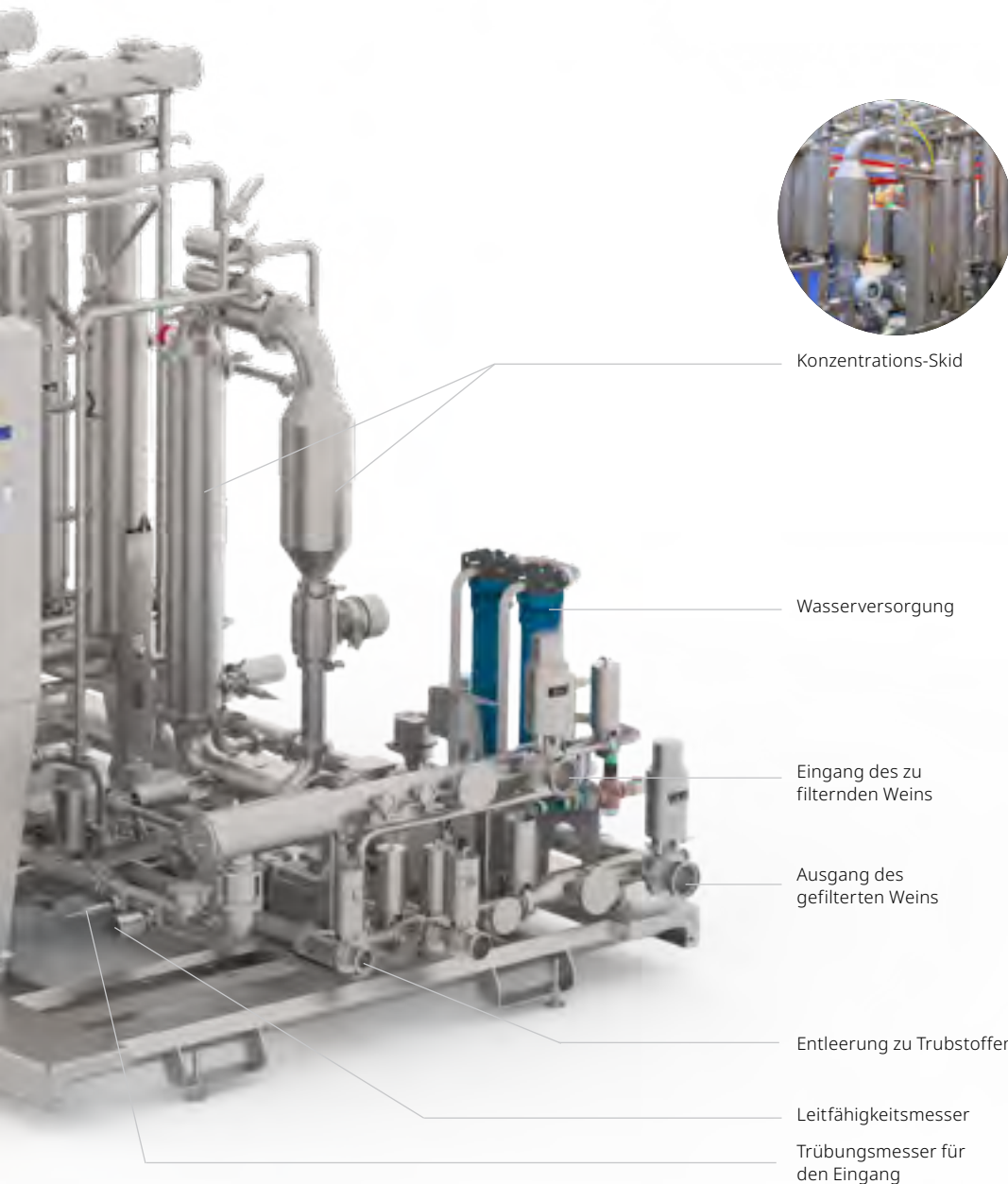
Messung und Protokollierung der Weinmenge, die in den Filter eintritt.

Produktions-Skid

Luft-/Stickstoffversorgung

Zufuhr von
Reinigungsmitteln





Optionen



Fernbedienung

Die Fernbedienung ermöglicht das Starten und Unterbrechen des Filterbetriebs aus der Ferne für den Fall, dass Maßnahmen vorzunehmen sind.



Ablass an der Warmwasserleitung

- Sicherheit für Temperatur des in den Filter eintretenden Warmwassers (Einstellung auf 40 °C).
- Verhindert eine Spülung oder Reinigung mit nicht ausreichend warmem Wasser.
- Erhöht die Effizienz der Spülung oder Reinigung.



Stickstoffinjektion

- Entkarbonisierung des gefilterten Weins
- Manuelle Einstellung des Stickstoffdurchsatzes
- durch den Bediener



Vorfiltergitter 100 µ
Schutz des Filters vor Weinstinkristallen bei der Filtration von Kälte ausgesetztem Wein.



Sterilisierbarer Probierhahn
Ermöglicht die Probennahme für mikrobiologische Analysen.



Erkennung des Verstopfungszustands des Weinvorfilters
Das Filtersystem wird bei der Warnmeldung „Vorfilter verstopft“ unterbrochen.



Zwei Wasser- und Gasanschlüsse am Eingang und Ausgang des Filters

- Erleichtert die Inertisierung, Entleerung und Spülung der Filterschläuche am Ein- und Ausgang (mit Gas oder Wasser)



Die Filtration mit
Flavy X-Treme



Filtration von Weinen, Vorklärtrub und Hefe mit Flavy X-Treme



Die Referenz für die Filtration des Vorklärtrubs. Das System vereint fast 20 Jahre Erfahrung aus Weinbaugebieten auf der ganzen Welt.

Einzigartiges Know-how

Flavy X-Treme ist der Marktstandard für die Filtration von Produkten mit hohem Gehalt an Feststoffen (Vorklärtrub, Hefe), der hinsichtlich Durchsatz und Wirkungsgrad unübertroffene Leistungen bietet.

Dank eines intelligenten Verstopfungsmanagements, einer optimalen Kontrolle der Konzentration innerhalb der Filtrationsschleife und einer leistungsstarken Membran gewährleistet das System stabile Durchsätze und eine schonende Filtration während des gesamten Prozesses.

Bis zu 20 Stunden kontinuierliche Filtration ohne Maschinenstillstand, ohne Zwischenspülung und ohne Anpassung der Parameter: Der Flavy X-Treme gewährleistet einen einfachen, zuverlässigen und vollautomatischen Betrieb.

In Kombination mit dem Vorfilter DB entfernt er bereits vorab effizient die größten Partikel (Schalen, Rappen, Kerne usw.) und optimiert so die Leistung und Sicherheit der Filtration.

- Zeiteinsparungen
- Reduzierung des Wasserverbrauchs
- Reduzierung der Rückstände
- Sehr schneller ROI

Eine vielseitige Filtrationslösung für alle Ihre Produkte

Der Flavy X-Treme verarbeitet effizient alle Arten von Vorklärtrub (Sedimentations-, Flotations-, Stabilisierungstrub), Gärungs- und Schönungstrub sowie Weine.

Er ist mit allen önologischen Zusatzstoffen (Bentonit, Aktivkohle, PVPP, Gelatine, pflanzliche Proteine usw.) kompatibel und garantiert eine konstante Leistung ohne Dosierungsbeschränkungen.

Eine einzigartige Lösung zur Verwertung Ihres Vorklärtrubs, Ihrer Hefen und Ihrer Weine.

Reduzieren Sie Ihre Umweltbelastung, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen.

Der Flavy X-Treme ist führend im Hinblick auf einen sparsamen Wasserverbrauch und einen geringen Einsatz von Reinigungsmitteln und trägt dazu bei, die Betriebskosten und den ökologischen Fußabdruck Ihrer Kellerei nachhaltig zu senken.

Das System zur Aufbereitung des Spülwassers unterstützt diesen Ansatz, indem es dessen Wiederverwendung für andere Zwecke in der Kellerei fördert





Hefe mit Flavy X-Treme filtern

Mit der optionalen 3-in-1-Funktion wird Flavy X-Treme zum unverzichtbaren Anlage in Ihrer Kellerei. Eine einzige Maschine zur effizienten Filterung von Vorklärtrub, Hefe und Wein mit einfacher Bedienung.

Filtern Sie Ihren Gärungs- und Schönungs trub während der Produktion, um die volle Qualität des Produkts zu bewahren. Die gefilterte Hefe kann anschließend wieder in den Wein zurückgeführt werden, wodurch die Erträge optimiert und gleichzeitig jeder Teil Ihrer Produktion optimal verwertet wird.

Maximale Vielseitigkeit, Qualität und Produktverwertung mit einer einzigen Anlage.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Durchschnittliche Durchsätze an Vorklärtrub*	5	7,5	10	15	20	25	hl/Std.
Maximales Volumen des zu behandelnden Vorklärtrubs/ Tag (20 Std.)	115	175	230	350	460	580	hl
Durchschnittlicher Durchsatz an Hefe*	5	7,5	10	15	20	25	hl/Std.
Geklärter, abgestochener trockener Weißwein**	10 – 12	15 – 18	20 – 24	30 – 36	40 – 48	50 – 60	hl/Std.
Trockener Weiß- und Roséwein, Rohwein**	7 – 9	10 – 12	13 – 16	20 – 24	26 – 32	35 – 40	hl/Std.
Rotwein**	3 – 5	5 – 8	7 – 10	11 – 15	14 – 20	18 – 25	hl/Std.
Breite (mm)	1.214	1.214	1.705	1.705	1.805	1.805	mm
Länge (mm)	1.954	1.954	2.528	2.528	2.889	2.889	mm
Höhe (mm)	2.020	2.020	2.304	2.304	2.299	2.299	mm

(*) Daten für Vorklärtrub mit 20 % Schwebstoffen (3.000 U/min – 5 Min.) und Saftertrag > 85 %.

(**) Unverbindliche Richtwerte für den Durchsatz bei der Weinfiltration.



Eine für den Einsatz bei Lebensmitteln zertifizierte Filtermembran
Bucher Vaslin verfügt über Zertifikate, die garantieren, dass keine Phthalate, PFAS und TiO₂-Nanopartikel freigesetzt werden



Unübertroffene Leistung

- Höchster Durchsatz.
- Bester Saft- (Vorklärtrub) oder Weinertrag (Hefe).
- Geringster Verbrauch an Wasser und Reinigungsmitteln.
- Einfacher und benutzerfreundlicher Filter.



Sofortige Rentabilität

Schnelle Amortisation dank reduzierter Betriebskosten und maximaler Rückgewinnung von Saft und Wein.
Eine leistungsstarke Filtration, die den Wert Ihrer Endprodukte weiter steigert

Optionen

Inline-Zugabe von Bentonit UF

- Proteinstabilisierung von Weiß- und Roséweinen.
- Vereinfachung der Weinbearbeitungskette.
- Weniger Reinigungsarbeiten an Pumpen, Schläuchen und im Tankbereich.
- Weinbearbeitung ohne Verwendung von Zusatzstoffen.
- Schnellere Verfügbarkeit der Weine für die Abfüllung.
- Kein Aufwand mit dem Bodensatz mehr, der 3 bis 5 % des behandelten Volumens ausmachen kann.

Zugabe von önologischen Produkten

Zugabe von bis zu drei önologischen Produkten am Eingang (z. B. MCR, Metaweinsäure, Bentonit UF) und drei am Ausgang des Filters (z. B. CMC, SO₂, Gummi arabicum).



Selektor 2 Eingänge/2 Ausgänge

- Satz 2 Eingangs- und 2 Ausgangsventile.
- Ermöglicht die Programmierung der Filtrationssequenzen für verschiedene Tanks mit Zwischenschaltung von ggf. erforderlichen Reinigungszyklen: Verkettung von gleichen oder unterschiedlichen Zyklen.



Auswahl des Ablassventils für das Reinigungswasser

- Möglichkeit, das Reinigungswasser (verschmutztes Wasser) vom letzten Spülwasser des Filters (sauberes Wasser) zu trennen.
- Ermöglicht die Rückgewinnung dieses klaren Wassers für andere Zwecke (Reinigung der Kellerei, des Bodens usw.).
- Trägt zur Senkung des Wasserverbrauchs der Kellerei bei.



Schaumwein

- Filtration von geschlossenem Tank zu geschlossenem Tank mit maximal 1 bis 6 bar.
- Anschluss des Filters an das isobare Netz der Kellerei, um Druckgleichheit zwischen zu filterndem und gefiltertem Tank zu gewährleisten.



Trübungsmesser

Automatische Kontrolle der Trübung des gefilterten Weins.



Leitfähigkeitssonde

- Automatische Überprüfung auf Rückstände von Reinigungsmitteln nach Abschluss einer Regeneration.
- Vorgeschriebenes Kontroll- und Sicherheitsinstrument bei einem IFS/BRC-Audit.

Filtrationsmodul(e)

Wein-Vorfilter

Eingang für zu filterndes Produkt

Ausgang für gefiltertes Produkt

Entleerung zu Trubstoffen





Optionen

Standfüße für Flavy X-Wine 4/6

Die Filter Flavy X-Wine 4 und 6 sind wahlweise mit Rädern oder festen Standfüßen erhältlich.



Fernbedienung

Die Fernbedienung ermöglicht das Starten und Unterbrechen des Filterbetriebs aus der Ferne für den Fall, dass Maßnahmen vorzunehmen sind.

Verstellbares Ventil

Ermöglicht die Einstellung eines Gegendrucks, um die gute Qualität der Retrofiltration zu gewährleisten. Dies ist beispielsweise dann erforderlich, wenn sich der Aufnahmetank auf einer niedrigeren Ebene als der Filter befindet.

Wasserfilterpatronen (Spülung + Reinigung)

Bei Wasser mit einem Fouling-Index von > 3 empfehlen wir den Einbau von drei Wasserfilterstufen ($5 \mu - 1 \mu - 0,5 \mu$), um eine maximale Effizienz der Spül- und Reinigungsvorgänge zu gewährleisten.



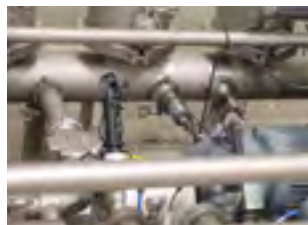
Sterilisierbarer Probierhahn

Ermöglicht die Probennahme für mikrobiologische Analysen.



Stickstoffinjektion

- Zur Entfernung von CO₂ aus dem gefilterten Wein.
- Stickstoffdiffusor am Ausgang des gefilterten Weins.
- Manuelle Einstellung des Stickstoffdurchsatzes durch den Bediener.
- Auch für Selektor mit 2 Eingängen und 2 Ausgängen erhältlich.



Überprüfung des Weinvorfilters

Das Filtersystem wird bei der Warnmeldung „Vorfilter verstopft“ unterbrochen.



Vorfiltergitter 100 µm

Schutz des Filters vor Weinsteinkristallen bei der Filtration von Kälte ausgesetztem Wein.



Ablasse an der Warmwasserleitung

- Sicherheit für Temperatur des in den Filter eintretenden Warmwassers (Einstellung auf 40 °C).
- Verhindert eine Spülung oder Reinigung mit nicht ausreichend warmem Wasser.
- Erhöht die Effizienz der Spülung oder Reinigung.

Die Filtration mit Flavy FGCM





Flavy FGCM



Effizienz im Mittelpunkt des Prozesses

Der Flavy FGCM ist das Ergebnis einer Reihe bahnbrechender Innovationen, die von Bucher Vaslin entwickelt wurden – einem Unternehmen, das als Marktführer im Bereich der Filtration des Vorklärtrubs gilt. Dieser neue Filter stellt einen bedeutenden Fortschritt im Bereich der Vinifikation dar und bietet einen neuen, direkten und vereinfachten Ansatz für die Prozesse.

Er vereinfacht Ihre Arbeitsabläufe in der Kellerei, indem er Ihren Most und Ihre Weine ohne Abstechen filtert und gleichzeitig eine hohe Kapazität bietet, die den Anforderungen von Kellereien gerecht wird. Er gewährleistet hervorragende Filterergebnisse für eine optimale Qualität des Endprodukts.

Der Einsatz des Filters Flavy FGCM wird die Organisation Ihrer Kellerei revolutionieren: Reduzierung der Arbeitsschritte in der Kellerei, Zeitersparnis, geringere Ausfallzeiten der Tanks. Die Steuerung der Durchsätze wird durch einen Inline-Prozess erleichtert.

Eine neue Form der Organisation Ihrer Kellerei

Die Leistungsfähigkeit von FGCM eröffnet neue Möglichkeiten für die Organisation der Kellerei, um den großen Herausforderungen der Zukunft gerecht zu werden.

- Eine echte Alternative zu herkömmlichen, oft manuellen Technologien, die erfahrene und qualifizierte Arbeitskräfte erfordern (Flotation, Kaltsedimentation, Zentrifugation, Filter des Trubs).
- Dieser Filter ist autonom, bietet maximale Sicherheit und ist einfach zu bedienen. Er revolutioniert den Arbeitsalltag der Bediener und erleichtert die Arbeit in der Kellerei. Er ist somit die Antwort auf die aktuellen Probleme bei der Personalbeschaffung in der Kellerei.
- Bis zu viermal geringere Betriebskosten.
- Deutliche Senkung des Energieverbrauchs.
- Weniger Reinigungsvorgänge: geringerer Verbrauch von Wasser und Chemikalien.

Ein strategischer Vorteil für die moderne Kellerei

Moderne Kellereien suchen nach Lösungen, die weit über die reine Filtration hinausgehen. Sie erwarten heute Anlagen, die Leistung, Vielseitigkeit und Langlebigkeit vereinen.

Der Filter FGCM eignet sich für die Behandlung einer Vielzahl von Produkten: Most, Weine am Ende der Gärung ohne Abstechen, in der Kelterung begriffene Weine und Weine vor der Abfüllung. Der Filter erweist sich als echter strategischer Vorteil für einen ganzjährigen optimierten Einsatz.

FGCM stellt derzeit eine der attraktivsten und nachhaltigsten Investitionen für Winzer und Weinhersteller dar, denen Leistung, Qualität und eine zukunftsorientierte Ausrichtung wichtige Anliegen sind.

Leistungen*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Bei frischem Most	Durchsatz	17 – 30	35 – 60	52 – 90	70 – 120	hl/Stunde
	Gefiltertes Volumen	340 – 600	700 – 1.200	1.040 – 1.800	1.400 – 2.400	hl/Tag
Bei Weißwein am Ende der alkoholischen Gärung	Durchsatz	17 – 35	35 – 75	52 – 110	70 – 150	hl/Stunde
	Gefiltertes Volumen	340 – 700	700 – 1.500	1.040 – 2.200	1.400 – 3.000	hl/Tag

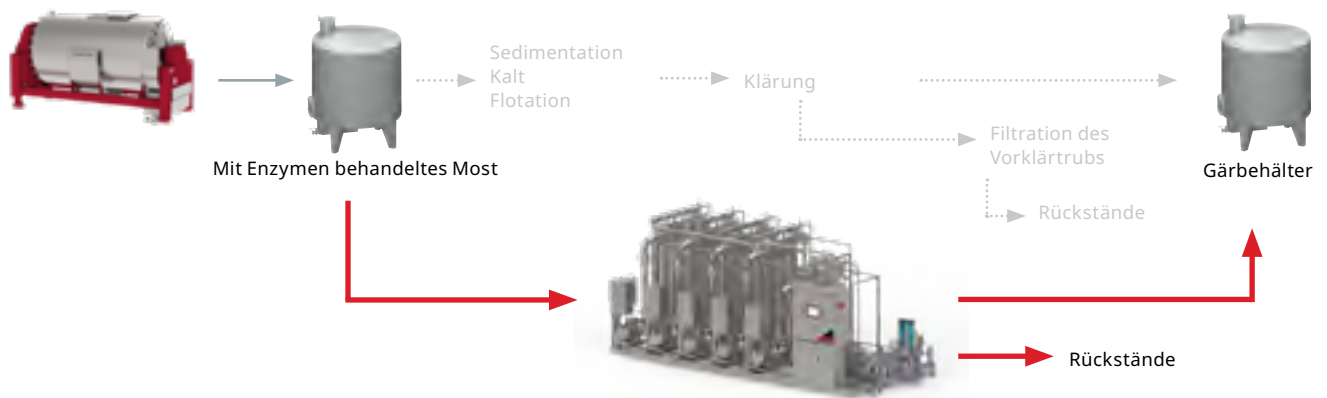
Leistung bei fertigen Weinen (Einsatz des Filters während des restlichen Jahres bei Weinen vor der Abfüllung)

Weinprofile	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Geklärter, abgestochener trockener Weißwein	35 – 45	70 – 90	105 – 135	140 – 180	hl/Stunde
Rohwein, Weiß-/Roséwein, trocken	25 – 35	50 – 70	75 – 105	100 – 140	hl/Stunde
Rohwein, rot	12 – 20	24 – 40	36 – 60	48 – 80	hl/Stunde

* Unverbindliche Werte



Direkte Klärung des Safts ohne Abstechen



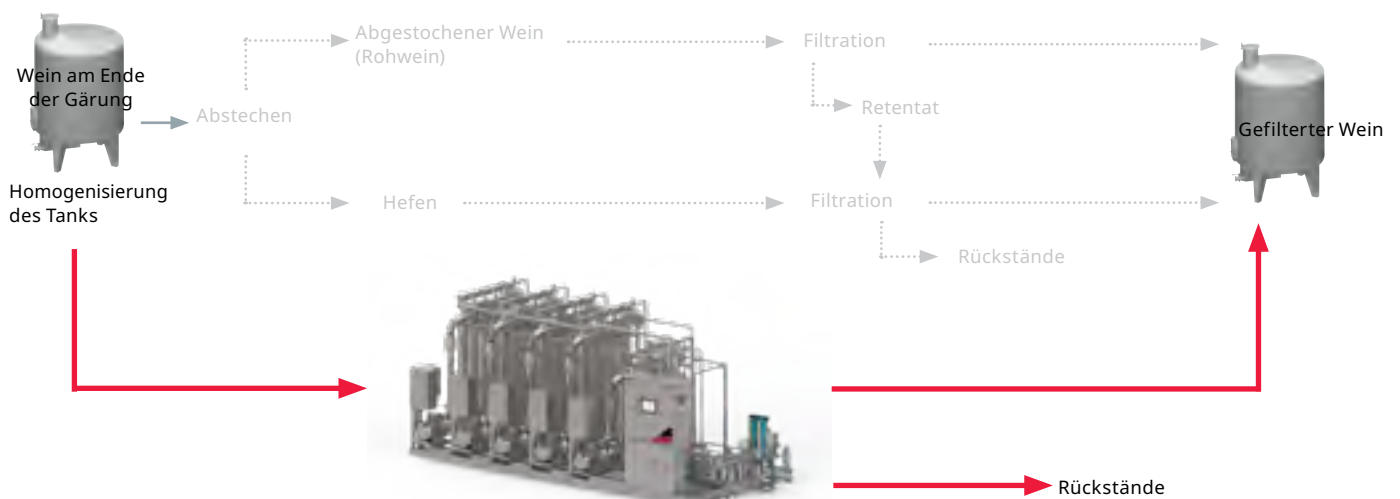
Typisches Beispiel einer Weinlese mit 40.000 hl Weiß- und Rosémost

Vergleich zwischen einem klassischen Verfahren (Flotation + Filtration des Vorklärtrubs mittels Filterpresse) und dem vereinfachten Verfahren mit FGCM 4. Berechnung der Betriebskosten (OPEX) und der gewonnenen Weinmenge, ausgedrückt in €.

Eigenschaften	FGCM (auf Basis von FGCM 4)	Flotation + Filterpresse
OPEX: Reinigung, Enzyme, Zusatzstoffe, Filtererde, Strom, Wasser, Arbeitskräfte (*)	18.000 €	80.000 €
Gewonnene Saftmenge	39.000 hl	39.000 hl
Gegenwert als Fasswein (**)	3.920.000 €	3.875.000 €
Gewinn pro Jahr für FGCM4	107.000 €	

* Quellen: Basisdaten für Frankreich 2025 – ** Wert des Fassweins aus FGCM und Flotation: 100 €/hl. Aus der Filterpresse: 80 €/hl – unverbindliche Werte

Direkte Behandlung der Weine am Ende der Gärung



Anwendungsbeispiel für FGCM 4

Filtration von Sauvignon Blanc mit Bentonit ohne Abstechen.

Variablen	Werte
FSS* im zu filternden Wein	3,5 %
Trübung des zu filternden Weins	3.000 NTU
Mittlerer Durchsatz	100 hl/Std.
Weinertrag	96 %
FSS* in den Rückständen	85 %

* Schwebstoffe (3.000 U/min, 5 Min.)

buchervaslin.com

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