BUCHER
vaslin

Lexy

Lösungen für die önologische Behandlung



Unser Produktreihe Lexy

Das grundlegende Ziel besteht darin, gezielt einzugreifen, ohne die Integrität des Weins zu beeinträchtigen. Die Reduzierung des Alkoholgehalts oder die Konzentration des Mosts kann nur unter minimaler thermischer und mechanischer Belastung erfolgen. Diese Philosophie des respektvollen Umgangs mit dem Produkt ist maßgebend für die Entwicklung der Produktreihe Lexy.

Die Beherrschung önologischer Verfahren ist heute ein wesentlicher Faktor, um den neuen Erwartungen des Marktes gerecht zu werden und gleichzeitig die Identität Ihrer Weine zu bewahren. Die Produktreihe Lexy bietet einen schonenden und präzise kontrollierten Ansatz für die Behandlung von Weinen und Most, der in jeder Phase die aromatische Integrität gewährleistet.

Mit der Produktreihe erhalten Sie eine Behandlungslösung, deren Leistungsfähigkeit, schonende Eingriffe und respektvoller Umgang mit dem Produkt perfekt aufeinander abgestimmt sind. Eine ideale Lösung, um Ihre Cuvées zu veredeln und Weine anzubieten, die Ihren Marktanforderungen voll und ganz entsprechen.

Die önologische Behandlung





BUCHER vaslin

Lexy X-Low

Vakuumverdampfer vom Typ „Vacuum Vortex“



Anpassung des Alkoholgehalts von Weinen

Eine schonende Technologie durch Vakuumverdampfung, mit der Weine bei niedriger Temperatur behandelt werden können, wobei die organoleptischen Eigenschaften des Weins erhalten bleiben.

Verbesserung des Endprodukts

Der ausgewogene Charakter eines Weins garantiert optimale Aromen und Geschmacksnoten. Der Alkoholgehalt kann nach der Ernte angepasst werden, wodurch sich die Ausgewogenheit des Weins verbessern lässt. Bei dieser Methode kommt ein Verfahren zur Vakuumverdampfung bei einer maximalen Temperatur von 30 °C zum Einsatz. Diese Temperatur gewährleistet, dass die Bestandteile und Aromen des Weins erhalten bleiben. Die während der Behandlung verdampften Aromen werden aufgefangen und können dem fertigen Wein wieder zugeführt werden.

Der Vakuumverdampfer Lexy X-Low 1 ist einfach zu bedienen. Er ermöglicht die teilweise oder vollständige Entalkoholisierung von Still- und Schaumweinen und kann zudem zur Konzentration von Traubenmost verwendet werden. Die Produkte erfordern keine vorherige Klärung.

Die Anlage ist kompakt und mobil und auch in engen Räumen sehr praktisch.

Anwendungen

Lexy X-Low nutzt eine äußerst kompakte Vakuumverdampfungstechnologie durch die Integration einer patentierten Lösung, die einen Vacuum-Vortex (Unterdruckwirbel) erzeugt.
Diese Technologie bietet eine flexible Lösung, um den Alkoholgehalt von Weinen von 0,5 bis zu mehreren Grad einzustellen.
Lexy X-Low 1 ist für die Verarbeitung von Chargen von 0,5 bis 50 Liter konzipiert.

Der extrahierte Alkohol kann vorbehaltlich der örtlichen Vorschriften für andere Zwecke verwertet werden.

	Lexy X-Low 1	
Leergewicht		kg
Elektrische Stromversorgung	230 V AC – 50 Hz	-
Länge	760	mm
Breite	625	mm
Höhe	1750	mm
Leistung bei Kälte	1,6 kW – 12 °C	kW
Mindestbehandlungsvolumen	0,5	l
Behandelte Weinmenge (Reduktion von 12 ° auf 6 °) innerhalb von 10 Stunden Behandlungszeit	50	l



BUCHER vaslin

Lexy Rotathermic

Rotationswärmetauscher



Die Lösung für eine gleichmäßige Wärmebehandlung von heterogenen Produkten.

Eine geeignete Lösung für den Wärme- oder Kälteübertrag auf ein Produkt wie das Lesegut oder Traubenmost.

Garantierte Effizienz

Dieser Wärmetauscher arbeitet mit einer rotierenden, mit Schaufeln ausgestatteten Welle, die für eine gleichmäßige Temperaturverteilung sorgt und Überhitzung verhindert. Der Wärmeübertrag ist optimiert. Die Lexy Rotathermic-Module sind von 10 bis 30 t/h erweiterbar.

Der Einsatz von Lexy Rotathermic zu Kühlzwecken ist möglich.



	Rotathermic 10 t/h	Rotathermic 20 t/h	Rotathermic 30 t/h	
Warmwasserdurchsatz	45	90	135	m^3/h
Wassertemperatur	95	95	95	°C
Wärmeleistung	815	1.630	2.445	kW
Wasseranschlussflansch	DN 100 PN10	DN 100 PN10	DN 100 PN10	
Lesegutanschlussflansch	DN 125 PN10	DN 125 PN10	DN 125 PN10	
Länge	7.100	7.100	7.100	mm
Breite	900	1200	1200	mm
Höhe	930	1.700	2400	mm

BUCHER
vaslin

Lexy Extractys

Die Bestandteile der Traubenschale schneller extrahieren



Ein patentiertes Extraktionsverfahren

Garantierte Effizienz

Die selektive Extraktion mit dem Lexy Extractys bietet dem Winzer Wahl- und Handlungsfreiheit. Das Extraktionsniveau ist an die Rebsorte und den gewünschten Weintyp anpassbar. Dies ermöglicht den Erhalt strukturierterer, farbintensiverer und aromatischerer Weine mit ausgeprägteren typischen Merkmalen (geschmeidige, fruchtige Weine etc.).

Der für alle bestehenden Thermovinifikationketten unabhängig von ihrer Erhitzungstemperatur geeignete Lexy Extractys ist leicht und ohne Vornahme von Änderungen integrierbar (er kann über dem Mazerationstank installiert werden).

Dieser Prozess soll die Diffusion von Bestandteilen der Traubenschalen, wie z. B. Polyphenole (Anthocyane und Tannine), und aromatischen Vorstufen im Saft von durch Maischeerhitzung behandeltem Lesegut beschleunigen.

Seine Funktionsweise ist für die Weinbereitung in flüssiger oder fester Phase wie auch für wärmeunterstützte Hülsenmaischung usw. ausgelegt.

Erleichterte Reinigung und Wartung

Das Spülen der Druckrohre mit heißem Wasser über die Lesegutleitungen ermöglicht eine leichte Pflege.

Lexy Extractys verfügt über ein Spülsystem für die Druckrohre und den Auffangtank. Das Gerät ist kompakt und verfügt über eine Reihe von Klappen, die den Zugang zu den verschiedenen Komponenten ermöglichen.

	Lexy Extractys
Durchsatzmodulation	3x10 t/h
Heizung des Wassers	20 bis 65 °C
Länge (mm)	3.000
Höhe (mm)	3.700
Breite (mm)	2200

inpi
BREVET DÉPOSÉ

Lexy ML

Membranbehandlung durch Umkehrosmose



Eine Auswahl an Lösungen, die den Anforderungen der Märkte gerecht werden

Eine skalierbare, einfache und sichere Maschine

Die Osmoseanlage Lexy ML ist in Ausführungen mit 2 bis 12 Modulen erhältlich. Sie lässt sich problemlos und ohne Umbau durch das Hinzufügen weiterer Module erweitern.

Die SPS ist sehr umfassend und liefert alle wesentlichen Informationen (extrahierte Menge), und das Gerät verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die einen autonomen Betrieb gewährleisten (Druck, Temperatur, Durchfluss).

Die Osmoseanlage Lexy ML ist so konzipiert, dass sie die Verstopfung durch die Präzipitation von Kaliumbitartrat begrenzt – ein Phänomen, das bei der Aufbereitung von Most und Wein unvermeidlich ist. Um diese Verstopfung zu verringern und die Reinigungsvorgänge zu erleichtern, wurde bei der technischen Konzeption Wert auf eine hohe Tangentialgeschwindigkeit an der Membran sowie einen großen Durchflussquerschnitt für das Produkt durch die Membran gelegt. Dank dieses Designs kann die Anlage Lexy ML Produkte mit einer Trübung von bis zu 400 NTU verarbeiten, in längeren Zyklen betrieben werden und die Effizienz von Reinigungsvorgängen mit lauwarmem Wasser verbessern, während gleichzeitig der Einsatz chemischer Reinigungsmittel deutlich reduziert wird.

Breites Anwendungsspektrum

Die Osmoseanlage Lexy ML bietet zahlreiche Anwendungen. Diese können gemäß der geltenden lokalen Gesetzgebung durchgeführt werden. Die Produktreihe bietet zwei Arten von Membranen „X“ oder „O“ mit unterschiedlichen Selektivitäten, je nach Ihrem Bedarf.

- Konzentration des Traubenmosts
- Reduzierung des Zuckers im Most
- Konzentration des Weins
- Reduzierung der flüchtigen Säure
- Reduzierung der Ethylphenole im Wein
- partielle Entalkoholisierung des Weins



Alle Funktionen bequem per Knopfdruck

Die SPS (1) der Osmoseanlage Lexy ML bietet Funktionen zur Anzeige und Steuerung:
- des Arbeitsdrucks,
- der Temperatur der behandelten Flüssigkeit (mit Sicherheitsfunktion),
- der Durchsatzmenge des zu extrahierenden Wassers (mit Sicherheitsfunktion),
- der extrahierten Wassermenge (programmierbar).

Lexy ML ist eine erweiterbare Anlage, deren Behandlungskapazität durch einfaches Hinzufügen weiterer Membranen (2) erhöht werden kann.

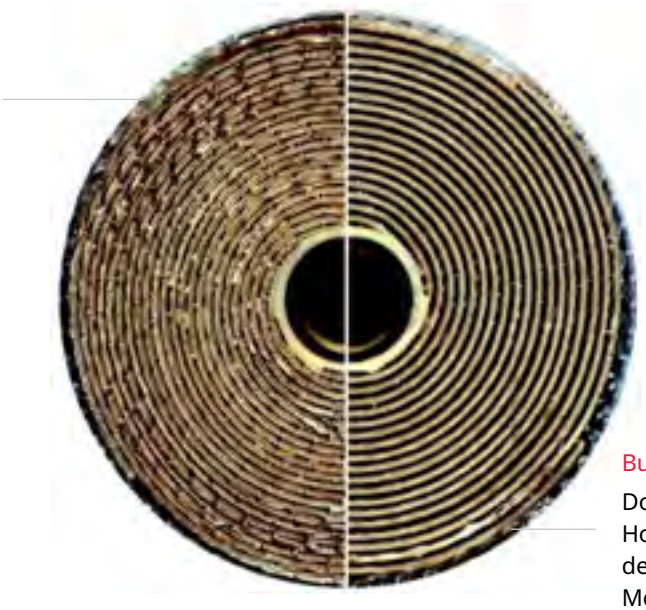
	Lexy ML 2	Lexy ML 4	Lexy ML 6	Lexy MLX 8	Lexy ML 10	Lexy ML 12	
Durchschnittliche Durchsätze*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Breite	630	630	630	630	800	800	mm
Länge	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Höhe		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* Die Durchsatzmengen sind Richtwerte und nicht verbindlich. Sie gelten für Most mit einem potenziellen Alkoholgehalt von 10–11 °, einer Temperatur von 15 °C und einem Druck von 70 bar.

Die Membran im Detail

Wettbewerber

Einfacher Abstandhalter: 0,75 mm
Geringe Tangentialgeschwindigkeit des Produkts im Abstandhalter
Notwendige Trübung des Safts: von 5 bis 20 NTU



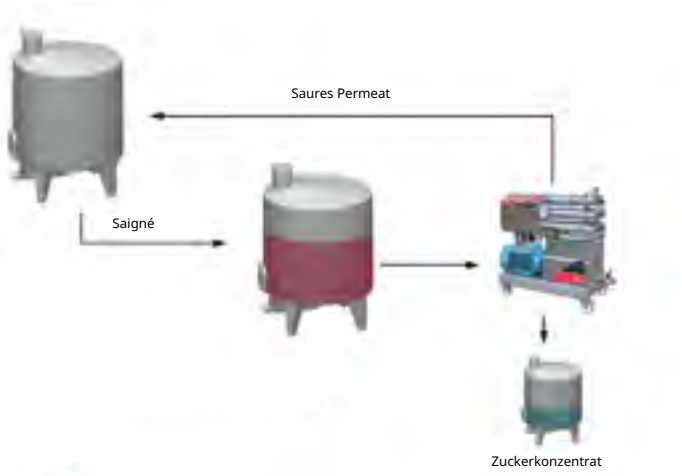
Bucher Vaslin

Doppelter Abstandhalter: 1,2 mm
Hohe Tangentialgeschwindigkeit des Produkts im Abstandhalter
Mögliche Trübung des Safts: 400 NTU

Eine vielseitig einsetzbare Lösung

Konzentrierung des Traubenmosts

Um auf eine Chaptalisation verzichten zu können und die Verdünnung des Safts aufgrund von Niederschlägen während der Lese auszugleichen, ermöglicht die mit O- oder X-Membranen ausgestattete Anlage Lexy ML die Entfernung des überschüssigen Wassers (Permeat). Dieser Vorgang erhöht den Zuckergehalt und konzentriert alle Bestandteile des Mosts.

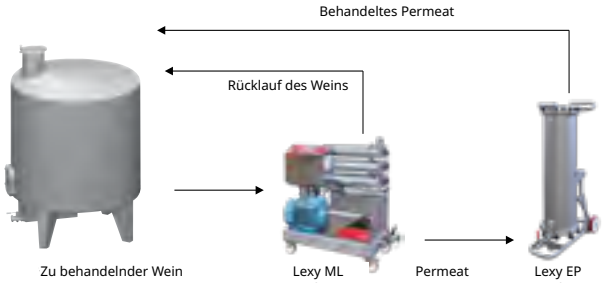


Zuckerreduktion im Most – Redux-Verfahren

Um Weine mit geringerem Alkoholgehalt zu erhalten, ermöglicht der mit einer X-Membran ausgestattete Lexy ML die Reduzierung des Zuckergehalts im Most vor der Gärung durch Rückführung des pflanzlichen Wassers (Permeat). Dieser Ansatz begünstigt eine gleichmäßigere und kontrolliertere alkoholische Gärung und begrenzt das Risiko einer Unterbrechung der Gärung sowie die Bildung flüchtiger Säure. Er bietet somit eine große Flexibilität, um sich an die Erwartungen des Marktes anzupassen und Weine mit den Mindestalkoholgehalten der Appellationen zu keltern.

Konzentration des Weins

Die Konzentration eines Weins ermöglicht es, dessen Struktur und Intensität zu verstärken, wenn diese unzureichend sind. Der Alkoholgehalt bleibt dabei erhalten. Das Verfahren basiert auf der Extraktion eines geringen Anteils an Permeat durch Umkehrosmose, wodurch die Bestandteile des Weins auf natürliche Weise konzentriert werden. Mit den X- und O-Membranen lässt sich diese Konzentration anpassen, indem der Alkoholgehalt je nach gewünschtem önologischem Ziel erhöht oder unverändert belassen wird.



Reduzierung der Ethylphenole im Wein

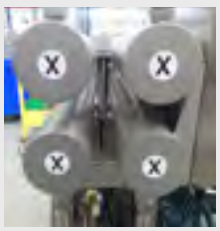
Die flüchtigen Phenole, die aus dem Stoffwechsel von Schadhefen vom Typ *Brettanomyces* stammen, können das aromatische Profil des Weins stark beeinträchtigen. In übermäßigen Mengen überdecken sie die Aromen und erzeugen unerwünschte Noten von Leder, Pferdestall oder Pferdeschweiß.
Ausgestattet mit der X-Membran und in Kombination mit einem Absorptionsfilter ermöglicht die Osmoseanlage Lexy ML mithilfe des Phenol-Filters Lexy EP eine wirksame Reduzierung dieser flüchtigen Phenole unterhalb der Wahrnehmungsschwelle, wobei die Qualität und der aromatische Ausdruck des Weins erhalten bleiben.

* gemäß der geltenden Vorschrift

Ergänzende Ausrüstungen und Lösungen



Phenol-Filter EP
- in Kombination mit der Osmoseanlage zur Reduzierung von Ethylphenolen



Kit mit 2 Rohren / 2 X-Membranen



Kit mit 2 Rohren / 2 O-Membranen



Durchflussregler für Likörweine

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