BUCHER
vaslin

Lexy

Soluciones para el tratamiento enológico



Nuestra gama Lexy

El objetivo fundamental es intervenir con precisión, sin alterar la integridad del vino. La reducción del alcohol o la concentración del mosto solo pueden llevarse a cabo aplicando el mínimo impacto térmico y mecánico. Esta filosofía de respeto por el producto es la que guía el diseño de la gama Lexy.

El dominio de los procesos enológicos es hoy en día un factor clave para responder a las nuevas expectativas del mercado sin dejar de preservar la identidad de sus vinos. La gama Lexy ofrece un tratamiento suave y perfectamente controlado de los vinos y mostos, lo que garantiza la integridad aromática en cada etapa.

Con la gama Lexy, dispondrá de una herramienta de tratamiento diseñada para combinar rendimiento, precisión en la intervención y respeto por el producto. Una solución ideal para sacar el máximo partido a sus cosechas y ofrecer vinos perfectamente adaptados a su mercado.

El tratamiento enológico





Lexy X-Low

Evaporador al vacío mediante Vaccum Vortex



Ajuste del grado alcohólico de los vinos

Una tecnología de evaporación suave al vacío utilizada para tratar vinos a bajas temperaturas preservando sus propiedades organolépticas.

Mejora del producto final

El equilibrio de un vino garantiza aromas y sabores óptimos. La graduación alcohólica se puede ajustar tras la vendimia, lo que puede mejorar el equilibrio del vino. El método utiliza un proceso de evaporación al vacío a una temperatura máxima de 30 °C. A esta temperatura, se conservan los compuestos y aromas del vino. Los aromas que se evaporan durante el tratamiento se recuperan y pueden volver a incorporarse al vino final.

El evaporador al vacío Lexy X-Low 1 es fácil de usar. Permite desalcoholizar, parcial o totalmente, vinos tranquilos o espumosos, y también puede utilizarse para concentrar mostos de uva. Los productos no requieren ninguna clarificación previa. Compacta y móvil, resulta muy práctica incluso en espacios reducidos.

Aplicaciones

Lexy X-Low implementa una tecnología de evaporación al vacío extremadamente compacta mediante la incorporación de una solución patentada que produce un vórtice de vacío.
Esta tecnología ofrece una solución flexible para ajustar el grado alcohólico de los vinos desde 0,5 hasta varios grados.
Lexy X-Low 1 se ha diseñado para tratar lotes de 0,5 a 50 litros.

El alcohol extraído puede reciclarse para otros usos, según la normativa local.

	Lexy X-Low 1	
Peso en vacío		kg
Alimentación eléctrica	230 V CA -50 Hz	-
Longitud	760	mm
Anchura	625	mm
Altura	1750	mm
Potencia frigorífica	1,6 KW - 12°C	kW
Volumen mínimo de tratamiento	0,5	L
Volumen de vino tratado (reducción de 12° a 6°) en 10 horas de tratamiento	50	L



Lexy Rotathermic

Intercambiador de calor rotativo



La solución de un tratamiento térmico homogéneo para productos heterogéneos.

Una solución adecuada para la transferencia de calor o frío a un producto como la vendimia o el mosto de uva.

Eficacia garantizada

Este intercambiador térmico funciona gracias a un árbol de álabes giratorio que garantiza una temperatura homogénea y evita el riesgo de sobrecalentamiento. Se optimiza la transferencia de calorías. Los módulos Lexy Rotathermic son ampliables de 10 a 30 t/h.

El uso de Lexy Rotathermic es posible también en modo refrigeración.



	Rotathermic 10 t/h	Rotathermic 20 t/h	Rotathermic 30 t/h	
Caudal de agua caliente	45	90	135	m^3/h
Temperatura del agua	95	95	95	°C
Potencia calorífica	815	1630	2445	kW
Brida de conexión al agua	DN 100 PN10	DN 100 PN10	DN 100 PN10	
Brida de conexión a la uva	DN 125 PN10	DN 125 PN10	DN 125 PN10	
Longitud	7100	7100	7100	mm
Anchura	900	1200	1200	mm
Altura	930	1700	2400	mm

Lexy Extractys

Extraer más rápido los compuestos del hollejo de la uva



Un proceso de extracción patentado

Eficacia garantizada

El extractor selectivo Lexy Extractys ofrece al vinicultor libertad de elección y de acción. El nivel de extracción se puede regular en función del tipo de uva y de vino deseado. Esto permite obtener vinos más estructurados, con más color, más aromáticos y con una tipicidad más marcada (perfil de vinos suaves, afrutados...).

Al adaptarse a todas las líneas de termovinificación existentes independientemente de su temperatura de calentamiento, Lexy Extractys se puede integrar fácilmente sin necesidad de modificaciones. (Se puede instalar encima del tanque de maceración.)

Se dedica a vinificación en fase líquida o sólida, maceración pelicular en caliente...

Su objetivo es acelerar la difusión de los compuestos de los hollejos —como los polifenoles (antocianinas y taninos) y los precursores aromáticos— en el jugo de una uva tratada con termovinificación.

Mantenimiento sencillo

El enjuague con agua caliente de los tubos de presión a través del circuito de tuberías de la uva permite un mantenimiento más sencillo.

Lexy Extractys incorpora un sistema de enjuague de los tubos de presión y de la cuba de recepción. El dispositivo es compacto; un conjunto de compuertas permite acceder a los distintos puntos.

	Lexy Extractys
Modulación del caudal	3x10t/h
Calentamiento del agua	De 20 a 65 °C
Longitud (mm)	3000
Altura (mm)	3700
Anchura (mm)	2200

Lexy ML

Tratamiento por membrana mediante ósmosis inversa



Un conjunto de soluciones que satisfacen las necesidades del mercado

Una máquina escalable, sencilla y segura

El sistema de ósmosis inversa Lexy ML ofrece modelos de 2 a 12 módulos. Se puede ampliar fácilmente, sin necesidad de modificaciones, simplemente añadiendo módulos.

El controlador es muy completo y ofrece toda la información esencial (volumen extraído), y el equipo cuenta con dispositivos de seguridad que le permiten funcionar de forma autónoma (presión, temperatura, caudal).

El Lexy ML está diseñado para reducir la formación de sedimentos debida a la precipitación del bitartrato de potasio, un fenómeno habitual en el tratamiento de mostos y vinos. Para reducir esta obstrucción y facilitar las operaciones de lavado, las soluciones técnicas se inclinan por una velocidad tangencial elevada a nivel de la membrana, así como por un amplio espacio de paso del producto a través de la membrana. Gracias a este diseño, el Lexy ML puede tratar productos de hasta 400 NTU, funcionar en ciclos más largos y mejorar la eficacia de los enjuagues con agua tibia, al tiempo que reduce significativamente el uso de lavados químicos.

Un amplio abanico de aplicaciones

El sistema de ósmosis inversa Lexy ML ofrece múltiples aplicaciones. Se podrán llevar a cabo de conformidad con la legislación local vigente. La gama ofrece dos tipos de membranas
«X» u «O» con diferentes selectividades, según sus necesidades.

– Concentración del mosto de 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 al alcance de la mano

El controlador (1) del sistema de ósmosis inversa Lexy ML permite visualizar y controlar:
- la presión de trabajo
- la temperatura del líquido tratado (con seguridad),
- el caudal de agua que se va a extraer (con seguridad),
- el volumen de agua extraída (con programación).

Lexy ML es una máquina escalable que permite aumentar la capacidad de tratamiento con solo añadir membranas (2).

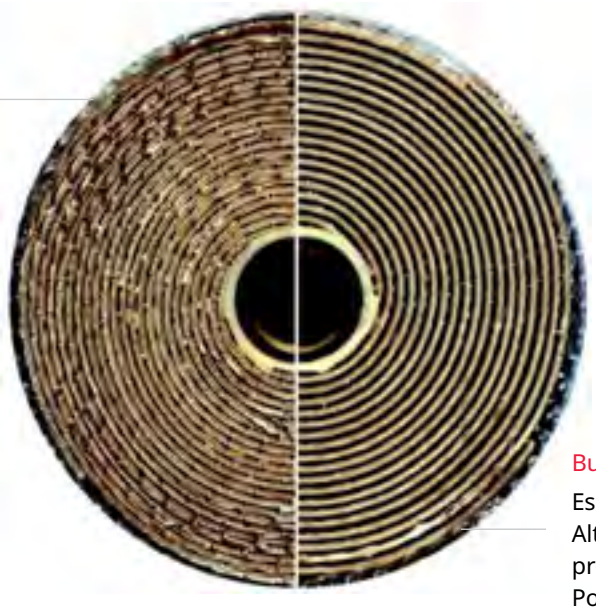
	Lexy ML 2	Lexy ML 4	Lexy ML 6	Lexy MLX 8	Lexy ML 10	Lexy ML 12	
Caudales medios*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Anchura	630	630	630	630	800	800	mm
Longitud	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Altura		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* Caudales orientativos y no contractuales para mostos con un grado alcohólico potencial de 10-11°, una temperatura de 15 °C y una presión de 70 bares.

La membrana en detalle

Competidores

Espaciador simple: 0,75 mm
Baja velocidad tangencial del producto en el espaciador
Turbidez necesaria del zumo: de 5 a 20 NTU



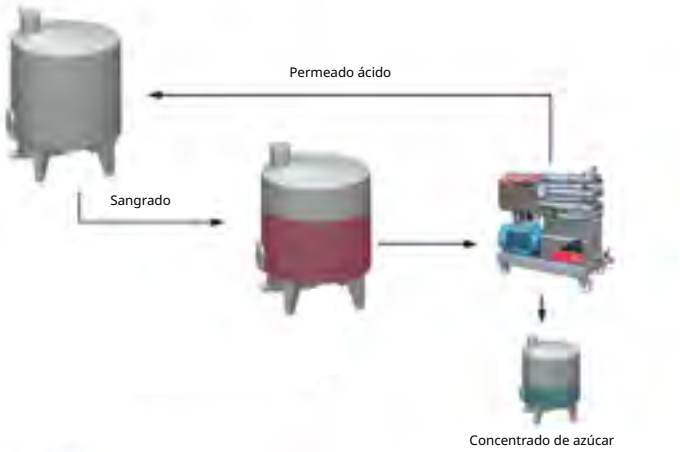
Bucher Vaslin

Espaciador doble: 1,2 mm
Alta velocidad tangencial del producto en el espaciador
Posible turbidez del zumo: 400 NTU

Un equipo multiusos

Concentración del mosto de uva

Para evitar tener que recurrir a la chaptalización y corregir la dilución del mosto provocada por una vendimia lluviosa, el Lexy ML, equipado con membranas O o X, permite extraer el exceso de agua (permeado). Este proceso aumenta el nivel de azúcar y concentra todos los compuestos del mosto.



Reducción del azúcar en el mosto - Método Redux

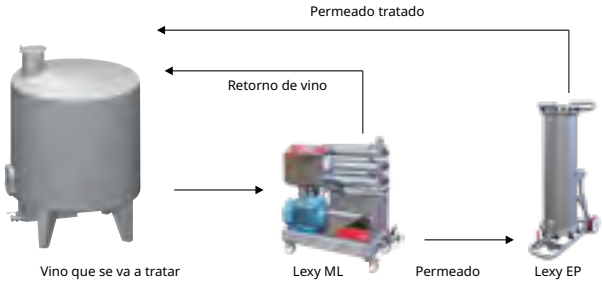
Para obtener vinos con menor graduación alcohólica, el Lexy ML, equipado con una membrana X, permite reducir el contenido de azúcar del mosto antes de la fermentación mediante la reincorporación del agua vegetal (permeado). Este método favorece una fermentación alcohólica más regular y controlada, lo que limita el riesgo de que la fermentación se detenga y la formación de acidez volátil. De este modo, ofrece una gran flexibilidad para adaptarse a las expectativas del mercado y elaborar vinos con la graduación mínima exigida por las denominaciones de origen.

Concentración del vino

La concentración de un vino permite reforzar su estructura e intensidad cuando estas son insuficientes, sin alterar el grado alcohólico. El proceso se basa en la extracción de una pequeña fracción de permeado mediante ósmosis inversa, lo que concentra de forma natural los compuestos del vino. Las membranas X y O permiten ajustar esta concentración modulando, o no, el grado alcohólico en función del objetivo enológico que se persiga.

Reducción de los etilfenoles en el vino

Los fenoles volátiles, derivados del metabolismo de las levaduras contaminantes del género *Brettanomyces*, pueden alterar considerablemente el perfil aromático del vino. En exceso, enmascaran los aromas y generan notas indeseables a cuero, establo o sudor de caballo.
Equipado con la membrana X y combinado con un filtro absorbente, el Lexy ML, mediante el kit Lexy EP, permite reducir eficazmente estos fenoles volátiles por debajo del umbral de percepción, al tiempo que preserva la calidad y la expresión aromática del vino.

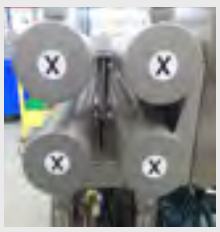


* según la normativa vigente

Equipos y soluciones complementarias



Kit EP
- Conectado al sistema de ósmosis inversa para reducir los etilfenoles



Kit 2 tubos / 2 membranas X



Kit 2 tubos / 2 membranas O



Controlador caudal para vinos licorosos

buchervaslin.com

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