BUCHER
vaslin

Lexy

Le soluzioni di trattamento enologico



La nostra gamma Lexy

L’obiettivo fondamentale è di intervenire con precisione, senza alterare l’integrità del vino. Ridurre l’alcol o concentrare il mosto può essere fatto solo applicando minime sollecitazioni termiche e meccaniche. È questa filosofia di rispetto del prodotto che guida la progettazione della gamma Lexy.

Il controllo dei trattamenti enologici è oggi una leva essenziale per rispondere alle nuove aspettative del mercato salvaguardando al contempo l’identità dei vini. La gamma Lexy offre un approccio delicato e perfettamente controllato al trattamento di vini e mosti, garantendo l’integrità aromatica in ogni fase.

Con la gamma Lexy, si dispone di uno strumento di trattamento progettato per conciliare prestazioni, finezza d’intervento e rispetto del prodotto. Una soluzione ideale per valorizzare le cuvée e offrire vini perfettamente adatti al mercato.

Il trattamento enologico





Lexy X-Low

Evaporatore sottovuoto tramite vortice a vuoto



Regolazione del tenore alcolico dei vini

Una delicata tecnologia di evaporazione sottovuoto che permette di trattare i vini a basse temperature preservandone le qualità organolettiche.

Miglioramento del prodotto finale

L'equilibrio di un vino permette di garantire aromi e sapori ottimali. Il livello di alcol può essere regolato dopo la raccolta, operazione che può migliorare l'equilibrio del vino. Il metodo utilizza un processo di evaporazione sottovuoto a una temperatura massima di 30 °C. A questa temperatura, i componenti e gli aromi del vino sono preservati. Gli aromi evaporati durante il trattamento vengono recuperati e possono essere reintegrati nel vino finale.

L'evaporatore sottovuoto Lexy X-Low 1 è facile da usare. Consente di dealcolizzare, parzialmente o totalmente, vini fermi o effervescenti e può anche essere utilizzato per la concentrazione dei mosti d'uva. I prodotti non richiedono una chiarificazione preliminare. Compatta e mobile, è estremamente pratica anche in spazi ristretti.

Applicazioni

Lexy X-Low utilizza una tecnologia di evaporazione sottovuoto estremamente compatta, incorporando una soluzione brevettata che produce un vortice a vuoto. Questa tecnologia offre una soluzione flessibile per correggere il tenore alcolico dei vini da 0,5 a diversi gradi. Lexy X-Low 1 è progettato per il trattamento di lotti da 0,5 a 50 litri.

L'alcol estratto può essere utilizzato recuperato per altri usi, nel rispetto delle normative locali.

	Lexy X-Low 1	
Peso a vuoto		kg
Alimentazione elettrica	230 V AC - 50 Hz	-
Lunghezza	760	mm
Larghezza	625	mm
Altezza	1750	mm
Potenza di raffreddamento	1,6 KW - 12 °C	kW
Volume minimo di trattamento	0,5	l
Volume di vino trattato (riduzione da 12° a 6°) in 10 ore di trattamento	50	l



Lexy Rotathermic

Scambiatore termico rotativo



La soluzione di un trattamento termico omogeneo per prodotti eterogenei.

Una soluzione adatta al trasferimento di calorie o frigorie a un prodotto come l'uva o i mosti d'uva.

Efficienza garantita

Questo scambiatore termico funziona grazie ad un albero rotante a pale che assicura l'omogeneizzazione della temperatura, evitando così qualsiasi rischio di surriscaldamento. Il trasferimento di calorie è ottimizzato. I moduli Lexy Rotathermic sono espandibili da 10 a 30 t/h.

L'utilizzo del Lexy Rotathermic è possibile in raffreddamento.



	Rotathermic 10 t/h	Rotathermic 20 t/h	Rotathermic 30 t/h	
Portata acqua calda	45	90	135	m^3/h
Temperatura dell'acqua	95	95	95	°C
Potere calorifico	815	1630	2445	kW
Flangia di collegamento acqua	DN 100 PN10	DN 100 PN10	DN 100 PN10	
Flangia di collegamento uve	DN 125 PN10	DN 125 PN10	DN 125 PN10	
Lunghezza	7100	7100	7100	mm
Larghezza	900	1200	1200	mm
Altezza	930	1700	2400	mm

Lexy Extractys

Estrazione più rapida dei componenti dalla buccia dell'uva



Un processo di estrazione brevettato

È destinato a migliorare quantitativamente e qualitativamente l'estrazione di composti pellicolari quali i polifenoli (antociani e tannini) e i precursori aromatici – da uve trattate in termovinificazione.

Efficienza garantita

L'estrattore selettivo Lexy Extractys offre libertà di scelta e di azione del vinificatore. Il livello di estrazione è adattabile in funzione del vitigno e del tipo di vino ricercato. Ciò consente di ottenere vini più strutturati, colorati e aromatici con una tipicità più marcata (profilo di vini morbidi, fruttati,...).

Lexy Extractys si adatta a tutte le catene di termovinificazione esistenti indipendentemente dalla temperatura di riscaldamento e si integra facilmente senza modifiche (si installa sopra la vasca di macerazione).

Funziona per vinificazioni in fase liquida o solida, per macerazioni pellicolari a caldo...

Manutenzione facile

Il risciacquo con acqua calda dei tubi di pressione attraverso il circuito delle tubazioni delle uve permette una manutenzione agevole.

Lexy Extractys integra un dispositivo di risciacquo dei tubi di pressione e della vasca di ricezione. Il dispositivo è compatto, una serie di sportelli consente l'accesso ai vari punti.

	Lexy Extractys
Modulazione della portata	3x10 t/h
Riscaldamento acqua	20-65 °C
Lunghezza (mm)	3000
Altezza (mm)	3700
Larghezza (mm)	2.200

Lexy ML

Trattamento a membrana mediante osmosi inversa



Un concentrato di soluzioni che rispondono alle esigenze dei mercati

Una macchina scalabile, semplice e sicura

L'unità di osmosi Lexy ML offre modelli da 2 a 12 moduli. È facilmente scalabile, senza modifiche, aggiungendo semplicemente dei moduli.

Il PLC è molto completo con le informazioni essenziali (volume estratto) e l'apparecchio dispone degli organi di sicurezza che lo rendono autonomo (pressione, temperatura, portata).

Lexy ML è progettato per limitare l'intasamento legato alla precipitazione del bitartrato di potassio, fenomeno intrinseco al trattamento dei mosti e dei vini. Per ridurre questo intasamento e facilitare le operazioni di lavaggio, le scelte tecniche privilegiano un'elevata velocità tangenziale a livello della membrana e un ampio spazio di passaggio del prodotto nella membrana. Grazie a questo design, Lexy ML può trattare prodotti fino a 400 NTU, operare su cicli più lunghi e migliorare l'efficacia dei risciacqui con acqua tiepida, il tutto riducendo significativamente il ricorso ai lavaggi chimici.

Ampio campo di applicazione

L'unità di osmosi inversa Lexy ML offre molteplici applicazioni. Potranno essere realizzate secondo la legislazione locale in vigore. La gamma propone due tipi di membrane
"X" o "O" con selettività diverse, a seconda delle esigenze.

- Concentrazione del mosto d'uva
- Riduzione dello zucchero del mosto
- Concentrazione del vino
- Riduzione dell'acidità volatile
- Riduzione degli etilfenoli del vino
- Dealcolizzazione parziale del vino



La semplicità a portata di mano

Il PLC (1) dell'unità di osmosi inversa Lexy ML consente la visualizzazione e il controllo:
- della pressione di lavoro
- della temperatura del liquido trattato (con sicurezza),
- della portata d'acqua da estrarre (con sicurezza),
- del volume di acqua estratta (con programmazione).

Lexy ML è una macchina scalabile che consente di aumentare la capacità di trattamento semplicemente aggiungendo membrane (2).

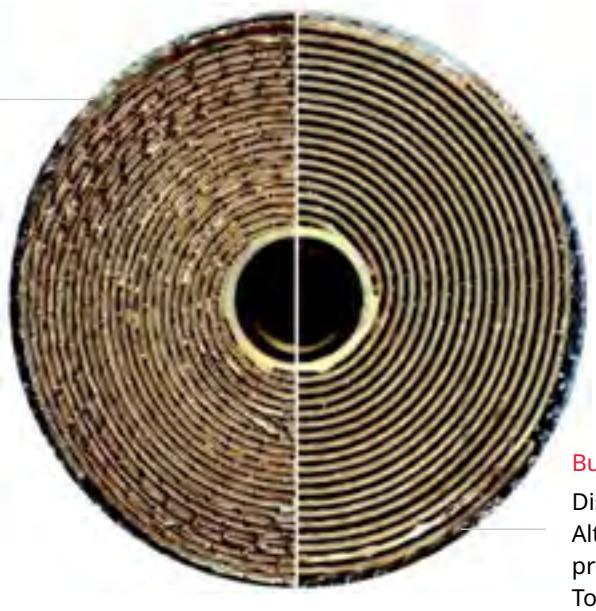
	Lexy ML 2	Lexy ML 4	Lexy ML 6	Lexy MLX 8	Lexy ML 10	Lexy ML 12	
Portate medie*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Larghezza	630	630	630	630	800	800	mm
Lunghezza	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Altezza		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* Portate indicative e non contrattuali su mosti a 10-11° di alcol potenziale, 15 °C di temperatura e a 70 bar di pressione.

La membrana in dettaglio

Concorrenti

Distanziatore singolo: 0,75 mm
Bassa velocità tangenziale del prodotto nel distanziatore
Torbidità necessaria del succo: da 5 a 20 NTU



Bucher Vaslin

Distanziatore doppio: 1,2 mm
Alta velocità tangenziale del prodotto nel distanziatore
Torbidità possibile del succo: 400 NTU

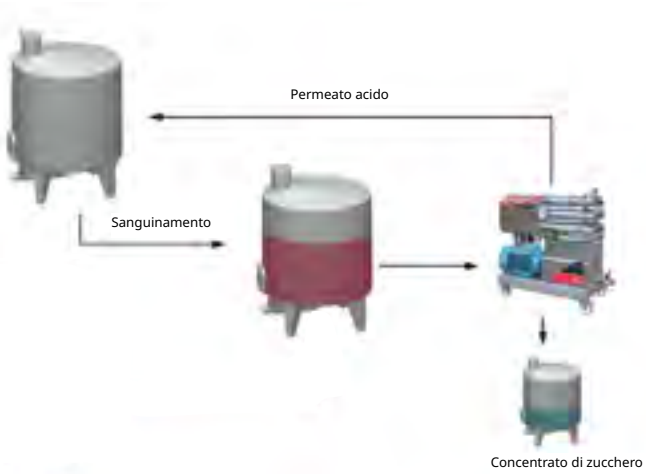
Un'attrezzatura multiuso

Concentrazione del mosto d'uva

Per non ricorrere più allo zuccheraggio e correggere la diluizione del succo legata a vendemmie piovose, il Lexy ML, dotato di membrane O o X, consente di estrarre l'acqua in eccesso (permeato). Questa operazione aumenta il livello di zucchero e concentra tutti i componenti del mosto.

Riduzione dello zucchero sul mosto - Processo Redux

Per ottenere vini con una minore gradazione alcolica, il Lexy ML, dotato di una membrana X, permette di ridurre il tasso zuccherino del mosto prima della fermentazione mediante reincorporazione dell'acqua vegetale (permeato). Questo approccio favorisce una fermentazione alcolica più regolare e controllata, limitando i rischi di arresto della fermentazione e la formazione di acidità volatile. Offre quindi una grande flessibilità per adattarsi alle aspettative del mercato ed elaborare vini con i gradi minimi delle denominazioni.

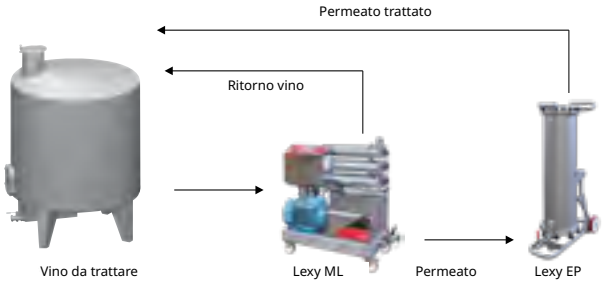


Concentrazione del vino

La concentrazione di un vino permette di rafforzarne la struttura e l'intensità quando è insufficiente, pur mantenendo una gradazione alcolica. Il processo si basa sull'estrazione di una piccola frazione di permeato mediante osmosi inversa, che concentra naturalmente i componenti del vino. Le membrane X e O permettono di adattare questa concentrazione modulando, o meno, il tasso alcolico a seconda dell'obiettivo enologico ricercato.

Riduzione degli etilfenoli del vino

I fenoli volatili, derivanti dal metabolismo dei lieviti di contaminazione del tipo *Brettanomyces*, possono alterare fortemente il profilo aromatico del vino.
In eccesso, mascherano gli aromi e generano note indesiderate di cuoio, scuderia o sudore di cavallo.
Dotato della membrana X e abbinato a un filtro assorbitore, il Lexy ML, tramite il kit Lexy EP, permette di ridurre efficacemente questi fenoli volatili al di sotto della soglia di percezione, preservando la qualità e l'espressione aromatica del vino.

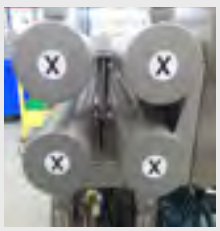


* secondo la normativa vigente

Apparecchiature e soluzioni complementari



Kit EP
- Accoppiato all'unità di osmosi per la riduzione degli etilfenoli



Kit 2 tubi / 2 membrane X



Kit 2 tubi / 2 membrane O



Controllore portata speciale liquoroso

buchervaslin.com

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