

BUCHER
vaslin



**Filtración de altas
prestaciones con total
serenidad**

Flavy FX
Filtración tangencial de Vinos y Fangos

Para elegir un equipo de filtración eficiente, hay que tener los buenos puntos de referencia.

Aquí, Bucher Vaslin le permite comprobar algunas afirmaciones.

¿Verdadero o Falso?

“ **Para obtener un buen resultado, hay que ajustar correctamente y administrar el desarrollo de la filtración.** ”

FALSO Los filtros Flavy FX Bucher Vaslin manejan la totalidad del proceso para Usted según el vino a filtrar, eso automáticamente y con total autonomía. No hace falta ser un experto.

“ **Se necesita una superficie de membrana grande para obtener un bueno caudal de filtración.** ”

FALSO Los filtros Flavy FX Bucher Vaslin le garantizan un caudal de filtración óptimo en función de su requerimiento diario. Es inútil sobredimensionar el equipo.

“ **El caudal de filtración es estable durante todo el proceso de filtración.** ”

VERDADERO Solo los filtros Flavy FX Bucher Vaslin le garantizan un caudal de filtración estable. Su eficacia continúa a lo largo de todo el proceso de filtración.

“ **Diámetros de poros de 0,2 μm favorecen vinos despojados.** ”

FALSO Los filtros Flavy FX Bucher Vaslin, específicamente adaptados al vino y los fangos, permiten preservar la calidad de los vinos ofreciendo al mismo tiempo un rendimiento alto.

“ **El lavado del filtro es muy fácil y consume poca agua.** ”

VERDADERO Solo los filtros Flavy FX Bucher Vaslin colmatan exclusivamente en superficie y su lavado es muy fácil. Se necesitan poca agua y pocos productos de lavado.



Con los filtros tangenciales Flavy FX con membranas orgánicas, opte por la prestación y la serenidad

Automáticos y autónomos, los filtros Flavy FX manejan la totalidad del proceso en su lugar

Necesita ninguna pericia en filtración. Flavy FX administra automáticamente y con perfecta autonomía los parámetros siguientes: el volumen filtrado, la necesidad o no de activar un enjuague intermedio, el caudal de filtración, el poder de colmatación, el porcentaje de residuos, etc. Se auto-controla el filtro permanentemente para ajustar el mejor par caudal-presión. Basta con una sencilla vigilancia mínima del equipo.

Los únicos reglajes necesarios dependen del poder de colmatación del vino según varios modos:

- “fácil a filtrar” (por ejemplo: vino blanco/rosado clarificado trasegado),
- “estándar” (por ejemplo: vino blanco/rosado bruto, vino tinto clarificado trasegado),
- “difícil” (por ejemplo: tinto bruto, vino procediendo de la termovinificación, vino licoroso).

Así, el filtro va a efectuar un ajuste automático de la presión de funcionamiento, del caudal por modulo y garantizar un rendimiento optimizado.

En el proceso Bucher Vaslin, la concentración del producto rechazado durante la filtración de los fangos es continuamente optimizada. Eso favorece pérdidas últimas mínimas: no estar demasiado líquido evita la pérdida de zumos que se pueden reutilizar.



Filtro Flavy FX3 y pre-filtro Flavy D3 para la filtración de los fangos.

Dispone de un caudal de filtración adaptado a su requerimiento

No es necesario sobredimensionar el equipo. Bucher Vaslin le ayude en plantear las preguntas apropiadas para escoger la capacidad de su filtro,

- **para la filtración de los vinos:** el volumen anual a filtrar, la repartición por tipo de vinos (tinto tradicional, tinto termovinificado, blanco seco, rosado...), las temperaturas de filtración, el volumen diario medio y máximo,
- **para la filtración de los fangos:** el modo para obtener los fangos, el volumen diario medio y máximo.

Los filtros tangenciales Bucher Vaslin garantizan caudales elevados y estables incluso sobre vinos que colmatan mucho como los vinos procediendo de la termovinificación o los vinos licorosos sobre los cuales sus prestaciones están las más altas del mercado.

(Se pueden consultar los resultados por simple petición)

Escoger la capacidad de un filtro Flavy FX vino y fangos

	Cantidades a filtrar*				
Fangos obtenidos: • Por flotación • Por sedimentación	60 hl/día 80 hl/día	90 hl/día 120 hl/día	180 hl/día 240 hl/día	240 hl/día 320 hl/día	300 hl/día 400 hl/día
Tipos de vinos: • Difícil a filtrar: vino tinto bruto • Fácil a filtrar: vino blanco	200 hl/día 480 hl/día	300 hl/día 720 hl/día	600 hl/día 1440 hl/día	800 hl/día 1920 hl/día	1000 hl/día 2400 hl/día
Modelo de filtro Flavy	FX2	FX3	FX6	FX8	FX10

*Volumen máximo diario.

¿Cómo calcular correctamente el rendimiento de un filtro?

Método primero: el más fiable por l_mh (litro por m² y por hora, o l/m²/h)

Este cálculo es el más justo porque le permite percibir mejor el rendimiento de la membrana estableciendo el caudal por unidad de superficie del filtro.

La medida del flujo debe **incluir todos los tiempos no productivos a la vez**, especialmente las fases de llenado, drenaje y cuando necesario, los enjuagues intermedios... Debe incluir también los parámetros del producto a filtrar (su naturaleza, su temperatura...).

Cuanto más el valor del flujo en l_mh está elevado, más eficiente es la membrana: hasta 2 veces más rendimiento con un filtro Flavy FX para vinos que colmatan mucho.

Método segundo: por m²

El cálculo es simple pero **es un mal reflejo de la prestación real del filtro**. La superficie instalada es en m², lo que no permite dar la información más esencial: el volumen diario que se puede filtrar.

Con sus membranas y su proceso de filtración específicos, Bucher Vaslin presenta generalmente una productividad global de 30% a 50% superiora a los otros filtros tangenciales del mercado tanto para la filtración de los vinos como para la de los fangos.

(Se pueden consultar los resultados por simple petición)



Pupitre de mando Flavy FX3.



Filtración de los fangos.

Beneficia de una tecnología específicamente adaptada al vino y los fangos

La garantía de un resultado cualitativo

Los filtros tangenciales Flavy FX sirven su éxito:

- No pérdida de color.
- No incidencia en el índice de los polifenoles totales.
- El CO₂ disuelto está conservado.
- Dominio de la oxidación (posibilidad de inertar el filtro).
- Calentamiento muy bajo (< 2°C).
- Respeto de las cualidades organolépticas de los vinos.
- Estabilidad microbiológica garantizada.

Una productividad aumentada

- La membrana orgánica de polietersulfona (PES), hidrófila con una estructura asimétrica y un diámetro de poros de 0,2 µm es específicamente adaptada a los vinos y los fangos.
- El carácter hidrófilo es reconocido para jugar un papel positivo en el dominio de los fenómenos de adsorción de los polifenoles y de los polisacáridos (pruebas independientes por Inter Rhône, IFV...).
- La membrana PES permite la estabilidad microbiológica del vino filtrado: los vinos son pobres en gérmenes.
- La estructura asimétrica de la membrana y el par caudal/presión optimizado del proceso favorecen a la vez la eficacia de la retro-filtración y la facilidad de regeneración de las membranas. Eso contribuye no solamente a mantener un caudal de filtración estable pero también buenos indicios de colmatación a lo largo del proceso de filtración.
- La presión de funcionamiento utilizada será de 0,7 bar máximo, una presión que no fuerza ni el vino ni los fangos a pasar a través de la membrana. El riesgo de colmatación en profundidad está así evitado incluso sobre los vinos muy difíciles a filtrar.
- Sea cual sea la turbidez del vino a filtrar, el permeado obtenido será < 1 NTU.

Con una membrana específicamente adaptada al vino y los fangos, la solución Flavy FX garantiza una calidad óptima y prestaciones altas para todos los perfiles de vinos.

El lavado está simplificado, gana en eficacia

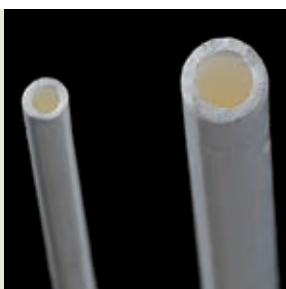
Gracias al principio de colmatación exclusivamente en superficie, el lavado de las membranas de los filtros Flavy FX está facilitado:

- No es necesario ajustar temperaturas elevadas para el lavado de las membranas orgánicas. Los poros de las membranas se abren bajo los efectos de un agua caliente a 50°C permitiendo un lavado más eficaz de toda la pared de filtración.
- Cuando los vinos filtrados no colmatan mucho, un lavado por semana es suficiente. En el caso de vinos que colmatan mucho, el filtro recurrirá a regeneraciones más frecuentes.
- El dominio de la presión de funcionamiento permite evitar enjuagues intermedios y facilitar el lavado final con poca agua y pocos productos de lavado.

En comparación con un filtro equipado con membranas minerales y de productividad igual, un filtro Flavy FX necesita 2 veces menos agua para el enjuague y hasta 5 veces menos productos de lavado.



Membrana Bucher Vaslin orgánica, hidrófila y asimétrica.



Membrana para la filtración del vino y membrana para la filtración de los fangos.



Bucher Vaslin, la elección de la calidad, perennidad y servicio

Más de 20 años de pericia en filtración

Desde muchos años, Bucher Vaslin interviene en cada país productor de vino y cada país importador de vino a granel. Así se volvió una referencia a través el mundo en cuanto a la filtración tangencial.

Un servicio Investigación & Desarrollo coronado con éxito

Cerca del terreno y sus realidades, siempre al tanto de sus evoluciones, adaptamos sin cesar nuestras soluciones a sus procesos de producción y siempre trabajamos a mejorar nuestros productos y sus prestaciones para satisfacer plenamente a Usted.

Nuestros procesos de filtración son reconocidos en todo el mundo y recibieron numerosos premios.



Rigor de diseño y de fabricación

Bucher Vaslin desarrolla y fabrica la totalidad de sus procedimientos y materiales en Chalonnes-sur-Loire (Pays de la Loire).

La fuerza de un grupo mayor

Bucher Vaslin tiene 4 filiales al extranjero y pertenece al grupo industrial Bucher Industries, el cual cuenta 10 000 empleados y cuyo domicilio social se encuentra en Suiza en Niederweningen cerca de Zúrich.

Piezas de recambio disponibles durante 20 años

Bucher Vaslin garantiza una disponibilidad rápida de las piezas de recambio hasta 20 años después de la terminación de la comercialización de un modelo.

Una red de servicio mundial y reactivo

Bucher Vaslin cuenta con su red de técnicos autorizados y concesionarios repartidos a través el mundo. A su escucha y formados en nuestro centro de formación técnica, nuestra red está compuesta de verdaderos profesionales y especialistas regionales disponibles para asesorarle.

Formaciones para sacar mejor provecho de su instalación

Proponemos formaciones específicas para sus operadores y equipos de mantenimiento, lo que permite acompañar a usted lo mejor posible para el mantenimiento preventivo y el pilotaje de su filtro y así optimizar el uso de su equipo.

Distribuido por:

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

Documentación no contractual, el constructor se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones sin previo aviso.

www.buchervaslin.com
Su éxito es nuestra prioridad