

MFTS

LA FILTRAZIONE NEL RISPETTO DEL VINO

MFTS

LA MICROFILTAZIONE TANGENZIALE
AUTOMATICA SU MEMBRANA AVVOLTA
COMPLETAMENTE INERTE

MFTS è il primo filtro progettato pensando prima al vino e poi all'aspetto ingegneristico, affinché il vino rimanga se stesso durante e successivamente al processo di filtrazione.

L'industria delle bevande richiedeva da tempo una tecnologia di filtrazione rispettosa delle qualità organolettiche e strutturali del prodotto da processare, economica e capace di grandi volumi giornalieri. Juclas ha studiato e realizzato **MFTS** che è nato pensando che il filtro deve soddisfare le esigenze enologiche e la sicurezza della gestione del processo.

Juclas è sempre in grado di suggerire il filtro migliore. L'intercambiabilità dei materiali è assicurata dall'impiego di vessel per moduli in formato standard.

Le particolari membrane che compongono la normale dotazione di **MFTS** hanno costi competitivi, sono state scelte in funzione delle tipologie di prodotti da filtrare, con polimeri particolarmente inerti nei confronti delle componenti in soluzione del vino. Grazie alla conoscenza della gestione del gel di polarizzazione, attraverso il Sistema J/DP Control il filtro si comporta come un perfetto brillantatore, rimuovendo solamente ciò che si trova in sospensione. Inoltre, non trattenendo nulla del patrimonio colloidale del vino, garantisce tempi rapidi di ripristino delle qualità organolettiche del prodotto filtrato.

VANTAGGI

- automazione completa fin dai modelli più piccoli;
- membrane selezionate per mantenere la qualità del vino;
- gestione ottimale del gel di polarizzazione;
- processi di rigenerazione esclusivi;
- modelli espandibili;
- non aumenta la temperatura del vino;
- evita ossidazione del vino.



JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



MFTS

EINE FILTRATION, DIE DIE WEIN-QUALITÄT WAHRT

AUTOMATISCHE TANGENTIALE MIKROFILTRATION MIT KOMPLETT INERTER WICKELMEMBRAN

MFTS ist der erste Filter, bei dessen Entwicklung zuerst an den Wein und dann an die technischen Aspekte gedacht wurde. Nur so kann der Wein nach dem Filterungsprozess seine charakteristischen Merkmale beibehalten. In der Getränkeindustrie bestand seit langem der Bedarf nach einer Filtrationstechnologie, die die sensorischen und strukturellen Merkmale des zu verarbeitenden Produktes nicht verändert, wirtschaftlich ist und gleichzeitig große Tagesvolumen bearbeitet. Juclas hat **MFTS** auch im Hinblick auf seine Langlebigkeit entworfen und entwickelt, während das Filtermaterial wechseln kann. Für die Auswahl des am besten geeigneten Materials steht Juclas jederzeit beratend zur Verfügung. Die Austauschbarkeit der Materialien ist durch die Verwendung von Gefäßen für Module im Standardformat garantiert. Die besonderen Membranen der Standardausstattung von **MFTS** haben wettbewerbsfähige Kosten und wurden den zu filternden Produkten entsprechend ausgewählt, d.h. mit Polymeren, die gegenüber den Lösungsbestandteilen des Weins inert sind. Dank der Steuerung des Polarisationsgels über das System J/DP Control wirkt der Filter im Grunde wie ein Schönungsmittel und entfernt nur schwebende Stoffe. Da zudem das Kolloidsystem des Weins unberührt bleibt, wird eine äußerst schnelle Wiederherstellung der sensorischen Eigenschaften des gefilterten Produktes garantiert.

VORTEILE

- komplette Automatisierung, auch bei den kleinsten Modellen;
- ausgewählte Membrane für die Beibehaltung der Weinqualität;
- optimale Steuerung des Polarisationsgels;
- einzigartige Regenerationsprozesse;
- ausbaufähige Modelle;
- keine Erwärmung des Weins.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG



MFTS

THE FILTERING PROCESS THAT RESPECTS WINE

AUTOMATIC TANGENTIAL MICROFILTRING ON A COMPLETELY INERT WRAPPED MEMBRANE

MFTS is the first filter designed by taking into consideration wine first and engineering second. This is the only way to ensure the wine will remain unchanged during the filtering process. The beverage industry has long since requested a filtering technology that is economical, as well as able to handle large volumes daily and to respect the organoleptic and structural features of the products to be processed. Juclas has devised and manufactured **MFTS**, a system designed to last: even if the filtering material changes, Juclas will always be ready to suggest the best materials. The interchangeability of the materials is guaranteed by the use of vessels for standard format modules. The particular membranes the standard **MFTS** is provided with are cost-effective, and have been chosen according to the types of products to be filtered, boasting particularly inert polymers that do not affect the solution components of the wine. Thanks to our knowledge of how to manage polarising gel, by means of the J/DP Control System, the filter acts as a perfect polishing filter, removing only suspended particles. Furthermore, since it does not absorb wine colloids, it ensures the organoleptic characteristics of the filtered product are restored quickly.

ADVANTAGES

- full automation of even the smallest models;
- selected membranes to maintain the characteristics of the wine;
- optimal management of polarising gel;
- exclusive regeneration processes;
- expandable models;
- wine does not get warm.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



MFTS

LE FILTRAGE DANS LE RESPECT DU VIN

LA MICROFILTRATION A FLUX TRANSVERSAL AUTOMATIQUE SUR MEMBRANE ENVELOPEE COMPLETEMENT INERTE

MFTS est le premier filtre conçu en pensant avant au vin et ensuite à l'aspect ingénieur. Seulement ainsi le vin reste lui-même dans le processus de filtration respectueux des qualités organoleptiques et structurelles du produit à traiter, économique et capable de grand volumes journaliers. Juclas à étudié et réalisé **MFTS** qui est né justement en pensant au fait que la machine doit résister au cours des années. Le matériel filtrant pourra aussi changer. Juclas sera toujours prêt à suggérer des matériaux meilleurs. L'interchangeabilité des matériaux est assurée par l'emploi de(vessel)récipient pour modules en format standard. Les membranes particulières qui composent la dotation standard de **MFTS** ont des couts concurrentiels et ont été choisies en fonction des composantes en solution du vin; grâce à la connaissance de la gestion du gel de polarisation, à travers le système J/DP Control le filtre se comporte en pratique comme un parfait brillant, en enlève seulement ce qui se trouve en suspension. En outre, puisque il ne retiens rien du patrimoine colloïdale du vin, il garanti des temps rapides de restauration des qualités organoleptiques du produit filtré.

AVANTAGES

- automatisation complète à partir des plus petits modèles;
- membranes sélectionnées pour maintenir la qualité du vin;
- gestion optimale du gel de polarisation;
- procédé de régénération exclusif.
- modèle extensible;
- ne chauffe pas le vin.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



MFTS

LA FILTRACIÓN EN EL RESPECTO DEL VINO

LA MICROFILTRACIÓN TANGENCIAL AUTOMÁTICA CON MEMBRANA ENVUELTA TOTALMENTE INERTE

MFTS es el primer filtro diseñado teniendo en cuenta antes el vino, y luego los aspectos de ingeniería. Sólo de esta manera el vino se queda lo mismo en el proceso de filtración. La industria de bebidas exigía desde hace tiempo una tecnología de filtración que respete las calidades organolépticas y de estructura del producto a procesar, que sea económica y capaz de grandes volúmenes diarios. Juclas ha estudiado y realizado **MFTS**, que nació pensando exactamente en una máquina que tenía que resistir a lo largo de los años; el material filtrante también puede que cambie. Juclas siempre estará lista para sugerir el mejor material. La intercambiabilidad de los materiales está garantizada por el uso de vessel para módulos en un formato estándar. Las membranas particulares que constituyen la dotación estándar de **MFTS** tienen precios competitivos, han sido elegidos en función de los tipos de productos que se filtren, con polímeros inertes, en particular respecto de los componentes en solución en el vino; gracias a los conocimientos en la gestión del gel de polarización, a través de Sistema J/DP Control, el filtro se comporta en la práctica como un abrillantador perfecto, eliminando sólo lo que está en suspensión. Además, no reteniendo nada de las propiedades coloidales de la vino, garantiza una rápida restauración de las calidades organolépticas del producto filtrado.

VENTAJAS

- automatización completa ya en los modelos más pequeños;
- membranas seleccionadas para mantener la calidad del vino;
- gestión optimal del gel de polarización;
- procesos de regeneración exclusivos;
- modelos extensibles;
- no calienta el vino.

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS

JU.CLA.S. S.r.l.
via Mirandola, 49/A - ZAI
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691
infojuclas@vason.it - www.vason.com