

MASTERMIND FILTRATION

UNA GAMMA DI IMPIANTI ESTREMAMENTE COMPLETA
PER SODDISFARE LE PIÙ DIVERSE ESIGENZE



MICROFILTRAZIONE ORTOGONALE DOVE LA QUALITÀ È TUTTO

L'industria delle bevande in genere e quella enologica in particolare, richiede da tempo tecnologie di filtrazione rispettose delle qualità organolettiche e strutturali del prodotto da processare, ma anche economicità di lavoro ed impianti capaci di grandi volumi giornalieri.

Impianti per la microfiltrazione di vini fermi, frizzanti e spumanti con il controllo automatico di portate e pressioni secondo parametri impostabili.

Le fasi di rigenerazione delle cartucce possono essere eseguite in modalità semi-automatica secondo le procedure fornite dalla casa produttrice delle cartucce stesse.

Il sistema **MMF**, processo di filtrazione ortogonale, è stato progettato con lo scopo di ottimizzare tutte le fasi di chiarifica del vino prima della sua stabilizzazione microbiologica. Questa soluzione innovativa conserva la qualità del vino ed i suoi aromi, realizzando riduzioni di spese produttive e proteggendo, contestualmente, l'ambiente. L'architettura del sistema è sviluppata secondo i più evoluti criteri di sanitarità applicabili nell'industria alimentare sviluppati secondo la decennale esperienza e competenza di Ju.Cla.S. nel settore enologico internazionale.

CARATTERISTICHE

- possibilità di installare diverse micrometrie di filtrazione;
- basse portate di esercizio;
- sistemi a singolo o doppio stadio;
- impianti automatici con lavaggi C.I.P.;
- design estremamente compatto.

VANTAGGI

- filtrazione delicata;
- ottimo rapporto costo-efficacia;
- rispetto del patrimonio colloidale ed aromatico del vino;
- filtrazione estremamente versatile e precisa;
- gestione dell'impianto automatica;
- intervento manuale dell'operatore limitato;
- operatività dell'impianto gestita e controllata tramite display touch-screen;
- sostituisce i filtri a farina e cartoni;
- assenza di coadiuvanti di filtrazione.



JU.CLA.S.[®]
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



MASTERMIND FILTRATION

UNA GAMMA DI IMPIANTI
ESTREMAMENTE COMPLETA PER
SODDISFARE LE PIÙ DIVERSE ESIGENZE
**SENKRECHTE MIKROFILTRATION QUALI-
TÄT IST ALLES**

Die Getränkeindustrie im Allgemeinen und insbesondere die Weinherstellung bedarf seit langem Filtrierverfahren, die den organoleptischen und strukturellen Eigenschaften des zu verarbeitenden Produkts Rechnung tragen und dabei auch die Wirtschaftlichkeit der Vorgänge und Anlagen, die in der Lage sein müssen, täglich große Mengen zu verarbeiten, berücksichtigen. Mikrofiltrationsanlagen für nicht schäumende Weine, Schaumweine und Sekte mit Automatiksteuerung für Durchlauf und Druck nach einstellbaren Parametern. Die Regenerationsphasen der Patronen können gemäß den vom Patronen-Hersteller bereitgestellten Vorgängen halbautomatisch durchgeführt werden.

Das MMF-System mit dem senkrechten Filterprozess wurde entwickelt, um alle Phasen der Klärung des Weins vor der mikrobiologischen Stabilisierung zu optimieren. Diese innovative Lösung erhält die Qualität des Weins mit seinen Aromen, senkt die Produktionskosten und trägt maßgeblich zum Umweltschutz bei. Der Aufbau dieses Systems wurde nach fortschrittlichen Gesundheitskriterien, die in der Industrie angewendet werden und anhand der jahrzehntelangen Erfahrung und Kompetenz von Juclas in der internationalen Önologie-Branche, entwickelt.

EIGENSCHAFTEN

- Möglichkeit der Installation verschiedener, mikrometrischer Filter;
- Niedriger Durchlaufbetrieb;
- Einzel- oder Doppelstadium-Systeme;
- Automatische Anlage mit C.I.P. Reinigung;
- Kompaktes Design.

VORTEILE

- Schonende Filtrierung;
- Optimales Preis-Leistungsverhältnis;
- Rücksicht auf die kolloidalen und aromatischen Eigenschaften des Weins;
- Extrem vielseitige und präzise Filtration;
- Automatische Anlagenverwaltung;
- Begrenzter, manueller Eingriff des Bedieners;
- Funktionen der Anlage werden über ein Touchscreen-Display verwaltet und gesteuert;
- Ersetzt Filter auf Steinmehl- bzw. Karbonbasis.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



MASTERMIND FILTRATION

A COMPLETE RANGE OF SYSTEMS TO
SATISFY THE MOST DIVERSE NEEDS
**ORTHOGONAL MICROFILTRATION -
WHERE QUALITY IS EVERYTHING**

The beverage industry in general and wine in particular, have long awaited a filtration technology that is respectful of the organoleptic and structural qualities of the product to be processed, but that at the same, is also cost-effective to apply, and systems that are capable of producing large daily volumes. Micro-filtration systems for still and sparkling wines offering automatic control of the flow rates and pressures, according to adjustable parameters. The cartridge regeneration stages can be run in semi-automatic mode, in accordance with the instructions provided by the manufacturer of the cartridge.

MMF, an orthogonal filtration system, was designed with the goal of optimising all the phases of wine clarification prior to its microbiological stabilisation. This modern solution preserves the quality of the wine and its aroma, contributing lower production costs and at the same time, protecting the environment. The system's architecture is developed with the most advanced principles of cleanliness applicable in the food industry, in keeping with the decades of experience and know-how that Juclas has acquired in the international wine sector.

CHARACTERISTICS

- option of installing several filtration layouts;
- low operating flow-rates;
- single or dual stage systems;
- automatic systems with C.I.P. washes;
- extremely compact design.

BENEFITS

- delicate filtration;
- excellent cost-productivity ratio;
- preservation of colloidal and aromatic properties of wine;
- extremely versatile and precise filtration;
- automatic system management;
- restricted operator manual intervention;
- touch-screen management and control of system operation;
- replaces flour and carton filters.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



MASTERMIND FILTRATION

UNE GAMME D'INSTALLATIONS
EXTRÊMEMENT COMPLÈTE POUR
RÉPONDRE AUX PLUS DIFFÉRENTES
EXIGENCES

**MICROFILTRATION ORTHOGONALE OÙ LA
QUALITÉ PRIME**

L'industrie des boissons en général et l'industrie œnologique en particulier exigent depuis longtemps des technologies de filtration respectueuses des qualités organoleptiques et structurelles du produit à transformer, mais aussi la rentabilité de production et des installations à grande capacité volumétrique journalière.

Installations pour la microfiltration des vins non pétillants, pétillants et mousseux pour le contrôle automatique des portées et des pressions selon des paramètres réglables. Les phases de régénération des cartouches peuvent être exécutées en mode semi-automatique selon les procédures fournies par la maison de production des cartouches en question.

Le système MMF, processus de filtration orthogonale, a été conçu dans le but d'optimiser toutes les phases de clarification du vin avant sa stabilisation microbiologique. Cette solution innovatrice conserve la qualité du vin et ses arômes tout en réduisant les coûts de production et en protégeant l'environnement selon le contexte. L'architecture du système a été développée selon les plus stricts critères de salubrité en vigueur dans l'industrie alimentaire élaborés grâce à l'expérience décennale et la compétence de Juclas dans le secteur œnologique international.

CARACTÉRISTIQUES

- possibilité d'installer différentes micrométries de filtration;
- basses portées de service;
- systèmes monophasés et biphasés;
- installations automatiques avec lavages C.I.P.;
- design extrêmement compact.

AVANTAGES

- filtration délicat;
- excellent rapport efficacité-prix;
- respect du patrimoine colloïdal et aromatique du vin;
- filtration extrêmement polyvalente et précise;
- gestion automatique de l'installation;
- intervention manuelle limitée de l'opérateur;
- fonctionnalité de l'installation gérée et contrôlée par écran tactile;
- remplace les filtres à farine et les cartons.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



MASTERMIND FILTRATION

UNA GAMA DE SISTEMAS REALMENTE
COMPLETA QUE SATISFACE LAS
NECESIDADES MÁS DIVERSAS
**MICROFILTRACIÓN ORTHOGONAL, DONDE LA
CALIDAD LO ES TODO**

El sector de las bebidas en general, y el sector enológico especialmente, hace tiempo que necesita de una serie de soluciones en tecnología de filtración que respeten las calidades organolépticas y estructurales del producto procesado, además de una eficacia productiva y sistemas capaces de gestionar grandes volúmenes diarios.

Sistemas para la microfiltración de vinos base, de aguja y espumosos con control automático de capacidad y presión, según una serie de parámetros que pueden introducirse en el sistema.

Las fases de regeneración de los cartuchos se pueden realizar en modo semiautomático según los procedimientos que facilita el fabricante de los mismos.

El sistema MMF, un proceso de filtración ortogonal, se ha diseñado con el fin de optimizar todas las fases de clarificación del vino antes de su estabilización microbiológica. Esta solución innovadora conserva la calidad del vino y sus aromas, comportando una reducción de los gastos de producción y protegiendo el medioambiente a nivel general. La arquitectura del sistema se desarrolla según los más avanzados criterios de salubridad aplicables en la industria alimentaria, desarrollados en base a la larga experiencia y competencia de Juclas en el sector enológico internacional.

CARACTERÍSTICAS

- posibilidad de instalar varias micrométrías de filtración;
- baja capacidad de ejercicio;
- sistemas de fase individual o doble;
- sistemas automáticos con lavados C.I.P.;
- diseño muy compacto.

VENTAJAS

- filtración suave;
- óptima relación precio-productividad;
- respeta las cualidades coloidales y aromáticas del vino;
- filtración altamente versátil y precisa;
- gestión automática del sistema;
- mínima intervención manual del técnico;
- operatividad del sistema gestionada y controlada a través de una pantalla táctil;
- sustituye los filtros de harina y cartón.

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