MASTERMIND® REMOVE

ITA La diminuzione del grado alcolico a passaggio diretto su membrana.

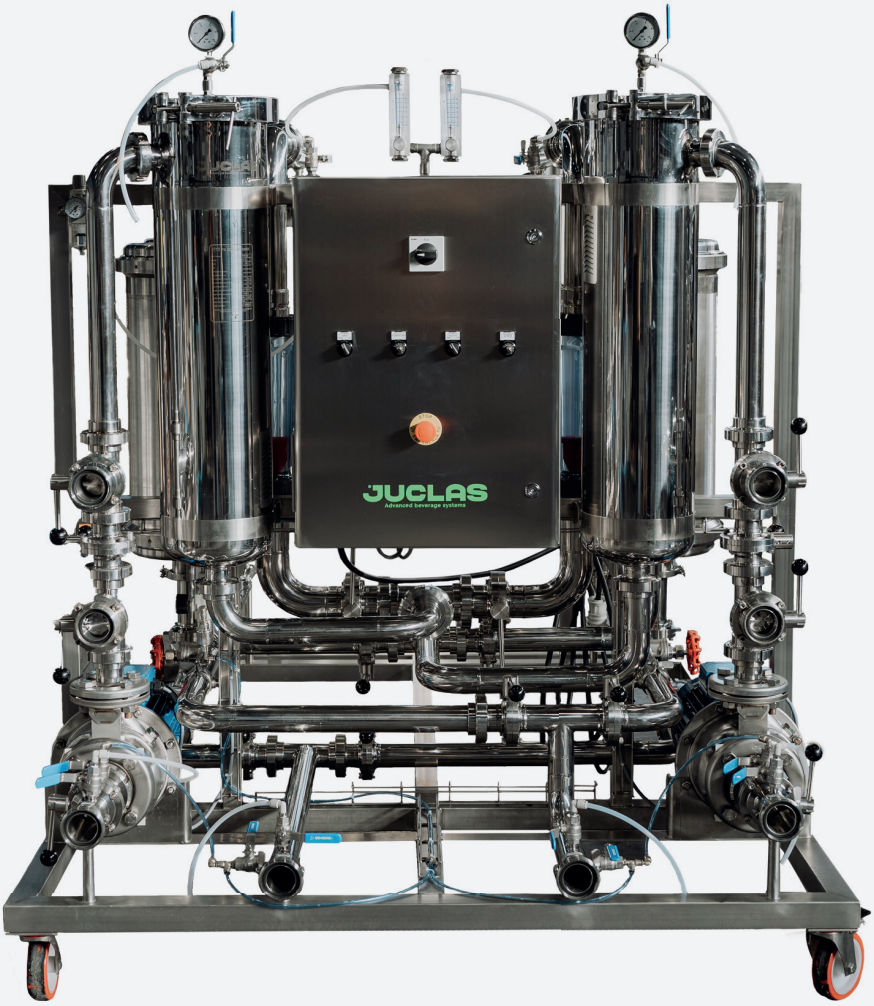
ENG The decrease in alcoholic degree at direct membrane passage.

DEU Die Reduzierung des Alkoholgehalts bei direktem Durchfluss durch die Membran.

FRA La diminution du degré alcoolique au passage direct de la membrane.

ESP La disminución del grado alcohólico a través de la membrana.

JUCLAS®
Advanced beverage systems



MASTERMIND® REMOVE

JUCLAS

MASTERMIND® REMOVE

La diminuzione del grado alcolico a passaggio diretto su membrana.

- Rispetto della struttura e del colore del vino
- Alta precisione
- Senza arricchimento di ossigeno

DESCRIZIONE

Con MASTERMIND® REMOVE è possibile abbassare la quantità di alcol in un vino senza interferire con colore, struttura e corredo aromatico originari, secondo un processo brevettato (nr. 0001387862).
Si tratta di un approccio delicato sul vino, condotto a pressione e temperatura ambiente, tramite passaggio del vino su membrane contattore, dove si ha un'interfaccia idrofobica che permette il passaggio di alcol in forma gassosa, verso la parte estraente.
Il brevetto è relativo al processo di separazione che prevede il contatto tra il vino e un solvente di estrazione, che in questo caso è l'acqua; la permeazione dell'alcol attraverso la membrana avviene per un fenomeno fisico chiamato perestrazione.
L'uso della tecnologia della perestrazione permette di ottenere vini con gradazioni alcoliche più basse e senza andarne ad alterare le caratteristiche organolettiche di partenza. Anni di studi e ricerche hanno dimostrato come un riequilibrio alcolico del vino dia luogo ad una maggiore espressività.
MASTERMIND® REMOVE assicura delle portate orarie di etanolo che dipendono dalla temperatura di lavorazione, dalla quantità del solvente di estrazione (acqua) e dalla superficie della membrana utilizzata: attraverso il modello predittivo DEHALOCOLIZard è possibile è possibile presupporre in linea di massima, tempi e consumi d'acqua necessari per il trattamento.

PUNTI DI FORZA

- Impianto compatto, intuitivo, di semplice utilizzo.
- Membrane affidabili.
- Processo svolto a temperatura e pressione ambiente.

AREE DI APPLICAZIONE

MASTERMIND® REMOVE permette di riportare il tenore alcolico dei vini a valori più consoni al trend di consumo attuali, con una tecnica a membrana coperta da brevetto (nr. 0001387862), che agisce in condizioni di pressione e temperature ambiente.
Per queste sue caratteristiche è una tecnica che risulta applicabile alla rifinitura di vini di qualità, nella ricerca dello "sweet spot", ovvero la presenza d'alcol più adeguata alla miglior espressività di ogni vino.
La pratica enologica è ammessa sui vini come indicato nel **Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione**. A seguito di recenti introduzioni normative, interessante risulta l'applicazione della tecnica per l'ottenimento di bevande a basso/nullo contenuto alcolico.

MODELLI MANUALI

- Lab Unit fino a 1 L/h di alcol estratto
- MMR 10-20 fino a 20 L/h di alcol estratto
- MMR 50-100 fino a 100 L/h di alcol estratto

MODELLI AUTOMATICI

- MMR 50-100 fino a 100 L/h di alcol estratto
- MMR 150-200 fino a 200 L/h di alcol estratto

ITA

JUCLAS

MASTERMIND® REMOVE

The decrease in alcoholic degree at direct membrane passage.

- Respect for the structure and colour of the wine
- High precision
- Without oxygen enrichment

DESCRIPTION

With MASTERMIND® REMOVE it is possible to lower the amount of alcohol in a wine without interfering with the original colour, structure and aromatic complement, according to a patented process (no. 0001387862).
This is a gentle approach on wine, that takes place at ambient pressure and temperature. Wine passes over contactor membranes, where there is a hydrophobic interface that allows the passage of alcohol in gaseous form to the extractive part.
The patented separation process implies the contact between the wine and an extraction solvent, which in this case is water. Permeation of the alcohol through the membrane occurs by a physical phenomenon called perextraction.
The use of perextraction technology makes it possible to obtain wines with lower alcohol contents without altering their initial organoleptic properties. Years of studies and research have shown how an alcoholic rebalancing of wine results in greater expressiveness.
MASTERMIND® REMOVE ensures hourly flow rates of ethanol that depend on the processing temperature, the amount of the extraction solvent (water) and the surface area of the membrane used: using the DEHALOCOLIZARD predictive model, it is possible to predict the time and water consumption required for treatment.

STRENGTHS

- Compact, intuitive, user-friendly system.
- Reliable membranes.
- Process carried out at ambient temperature and pressure.

AREAS OF APPLICATION

MASTERMIND® REMOVE makes it possible to restore the alcohol content of wines to values more in line with current consumption trends, using a patented membrane technique (no. 0001387862) acting under ambient pressure and temperature conditions.
Because of these characteristics, it is a technique that is applicable to the refinement of quality wines, in the search for the 'sweet spot', i.e. the presence of alcohol most suited to the best expressiveness of each wine.
The oenological practice is permitted on wines as set out in **Commission Delegated Regulation (EU) 2019/934**. Following recent regulatory introductions, the application of the technique for obtaining low/no-alcohol drinks is of great interest.

MANUAL MODELS

- Lab Unit up to 1 L/h of extracted alcohol
- MMR 10-20 up to 20 L/h of extracted alcohol
- MMR 50-100 up to 100 L/h of extracted alcohol

AUTOMATIC MODELS

- MMR 50-100 up to 100 L/h of extracted alcohol
- MMR 150-200 up to 200 L/h of extracted alcohol

ENG

JUCLAS

MASTERMIND® REMOVE

Die Reduzierung des Alkoholgehalts bei direktem Durchfluss durch die Membran.

- Respekt der Struktur und der Farbe des Weines
- Hohe Präzision
- Ohne Sauerstoffanreicherung

BESCHREIBUNG

Mit MASTERMIND® REMOVE ist es möglich, den Alkoholgehalt eines Weines zu senken, ohne die ursprüngliche Farbe, Struktur und Aromen zu beeinträchtigen, und zwar nach einem patentierten Verfahren (Nr. 0001387862).
Hierbei handelt es sich um eine schonende Behandlung des Weins, die bei Umgebungsdruck und –temperatur durchgeführt wird, indem der Wein über Kontaktmembranen geleitet wird, an denen sich eine hydrophobe Grenzfläche befindet, die den Durchgang des Alkohols in gasförmiger Form zum extraktiven Teil ermöglicht.
Das Patent bezieht sich auf das Abtrennung-Verfahren, bei dem der Wein mit einem Extraktionslösungsmittel in Kontakt kommt, das in diesem Fall Wasser ist; die Durchleitung des Alkohols durch die Membran erfolgt durch ein physikalisches Phänomen, das Extraktion genannt wird. **Der Einsatz der Extraktionstechnologie ermöglicht es, Weine mit geringerem Alkoholgehalt zu erzeugen, ohne die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften zu verändern.** Jahrelange Studien und Forschungen haben gezeigt, dass eine Wiederherstellung des alkoholischen Gleichgewichts im Wein zu einer größeren Ausdruckskraft führt. **MASTERMIND® REMOVE** gewährleistet stündliche Durchflussraten von Ethanol, die von der Bearbeitungstemperatur, der Menge des Extraktionslösungsmittels (Wasser) und der Oberfläche der verwendeten Membran abhängen: mit Hilfe des Vorhersagemodells DEHALOCOLIZard ist es möglich, eine grobe Annahme über die für die Aufbereitung erforderliche Zeit und den Wasserverbrauch zu treffen.

STÄRKEN

- Kompakte, intuitive, benutzerfreundliche Anlage.
- Zuverlässige Membranen.
- Durchführung des Verfahrens bei Umgebungstemperatur und -druck

ANWENDUNGSBEREICHE

MASTERMIND® REMOVE ermöglicht es, den Alkoholgehalt der Weine durch eine patentierte Membrantechnik (Nr. 0001387862), die unter Umgebungsdruck und –temperatur arbeitet, wieder auf Werte zu bringen, die den aktuellen Konsumtrends entsprechen.
Aufgrund dieser Eigenschaften ist es eine Technik, die für die Verfeinerung von Qualitätsweinen geeignet ist, auf der Suche nach dem „Sweet Spot", d.h. dem Alkoholgehalt, der am besten geeignet ist, um die beste Ausdruckskraft eines jeden Weines zu erreichen.
Das Weinverfahren ist für Weine gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission zulässig. Nach der jüngsten Einführung von Rechtsvorschriften ist die Anwendung der Technik zur Herstellung von Getränken mit niedrigem bzw. ohne Alkoholgehalt von Interesse.

MANUELLE MODELLE

- Lab Unit bis zu 1 l/h extrahierten Alkohol
- MMR 10-20 bis zu 20 l/h extrahierter Alkohol
- MMR 50-100 bis zu 100 l/h extrahierter Alkohol

AUTOMATISCHE MODELLE

- MMR 50-100 bis zu 100 l/h extrahierter Alkohol
- MMR 150-200 bis zu 200 l/h extrahierter Alkohol

DEU

JUCLAS

MASTERMIND® REMOVE

La diminution du degré alcoolique au passage direct de la membrane.

- Respect de la structure et de la couleur du vin
- Précision élevée
- Sans enrichissement en oxygène

DESCRIPTION

Avec MASTERMIND® REMOVE, il est possible de réduire la quantité d'alcool dans un vin sans interférer avec la couleur, la structure et le complément aromatique d'origine, selon un procédé breveté (nr. 0001387862).
Il s'agit d'une méthode délicate appliquée au vin, réalisée à température et pression ambiantes, à travers le passage du vin sur des membranes de contacteur. Ces membranes présentent une interface hydrophobe qui permet le passage de l'alcool sous forme gazeuse vers la partie extractrice. Le brevet concerne le processus de séparation impliquant le contact entre le vin et un solvant d'extraction, qui dans ce cas est l'eau. La perméation de l'alcool à travers la membrane se produit par un phénomène physique appelé extraction.
L'utilisation de la technologie d'extraction permet d'obtenir des vins dont les teneurs en alcool sont plus faibles et sans altérer les caractéristiques organoleptiques initiales.
Des années d'études et de recherches ont montré comment un rééquilibrage alcoolique du vin permet une plus grande expressivité.
MASTERMIND® REMOVE assure des débits horaires d'éthanol qui dépendent de la température de traitement, de la quantité de solvant d'extraction (eau) et de la surface de la membrane utilisée : grâce au modèle prédictif DEHALOCOLIZard, il est possible de faire une estimation approximative du temps et de la consommation d'eau nécessaires au traitement.

ATOUTS

- Installation compacte, intuitive et facile à utiliser.
- Membranes fiables.
- Processus effectué à température et pression ambiantes

DOMAINES D'APPLICATION

MASTERMIND® REMOVE permet de ramener la teneur en alcool des vins à des valeurs plus conformes aux tendances de consommation actuelles, grâce à une technique membranaire brevetée (n°0001387862) agissant dans les conditions de pression et de température ambiantes. **En raison de ces caractéristiques, il s'agit d'une technique applicable à l'affinage des vins de qualité, à la recherche du « sweet spot », c'est-à-dire de la présence d'alcool la plus adaptée à la meilleure expressivité de chaque vin.**
La pratique oenologique est autorisée sur les vins comme indiqué dans le **Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission**. À la suite de récentes introductions réglementaires, l'application de la technique pour obtenir des boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool est intéressante.

MODÈLES MANUELS

- Lab Unit jusqu'à 1 L/h d'alcool extrait
- MMR 10-20 jusqu'à 20 L/h d'alcool extrait
- MMR 50-100 jusqu'à 100 L/h d'alcool extrait

MODÈLES AUTOMATIQUES

- MMR 50-100 jusqu'à 100 L/h d'alcool extrait
- MMR 150-200 jusqu'à 200 L/h d'alcool extrait

FRA

JUCLAS

MASTERMIND® REMOVE

La disminución del grado alcohólico a través de la membrana.

- Respeto de la estructura y del color del vino
- Alta precisión
- Sin enriquecimiento de oxígeno

DESCRIPCIÓN

Con MASTERMIND® REMOVE, es posible reducir la cantidad de alcohol en un vino sin interferir en el color, la estructura y el complemento aromático originales, según un proceso patentado (nr. 0001387862).
Se trata de una corrección suave sobre el vino, realizada a presión y temperatura ambiente, haciendo pasar el vino sobre membranas de contacto, donde existe una interfase hidrofóbica que permite el paso del alcohol en forma gaseosa a la parte extractiva.
La patente se refiere al proceso de separación que requiere el contacto entre el vino y un disolvente de extracción, que en este caso es agua; la permeación del alcohol a través de la membrana se produce por un fenómeno físico denominado extracción.
El uso de la tecnología de extracción permite obtener vinos con menor graduación alcohólica sin alterar las características organolépticas iniciales. Años de estudios e investigaciones han demostrado que un reequilibrio alcohólico del vino da lugar a una mayor expresividad. **MASTERMIND® REMOVE** garantiza caudales horarios de etanol que dependen de la temperatura de tratamiento, de la cantidad del disolvente de extracción (agua) y de la superficie de la membrana utilizada: mediante el programa predictivo DEHALOCOLIZard, es posible hacer una estimación aproximada del tiempo y del consumo de agua necesarios para el tratamiento.

PUNTOS FUERTES

- Planta compacta, intuitiva y fácil de usar.
- Membranas fiables.
- Proceso realizado a temperatura y presión ambiente

ÁMBITOS DE APLICACIÓN

MASTERMIND® REMOVE permite restablecer el contenido de alcohol de los vinos a valores más acordes con las tendencias de consumo actuales, mediante una técnica de membrana patentada (nr. 0001387862), que se realiza en condiciones de presión y temperatura ambiente.
Por estas características, es una técnica que se puede aplicar en el afinado de los vinos de calidad, en la búsqueda del "sweet spot", es decir, la presencia de alcohol más adecuada para la mejor expresividad de cada vino.
La práctica enológica está permitida en los vinos según lo establecido en el **Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.** Tras las recientes introducciones normativas, resulta interesante la aplicación de la técnica para obtener bebidas con bajo contenido de alcohol o sin alcohol.

MODELOS MANUALES

- Lab Unit hasta 1 L/h de alcohol extraído
- MMR 10-20 hasta 20 L/h de alcohol extraído
- MMR 50-100 hasta 100 L/h de alcohol extraído

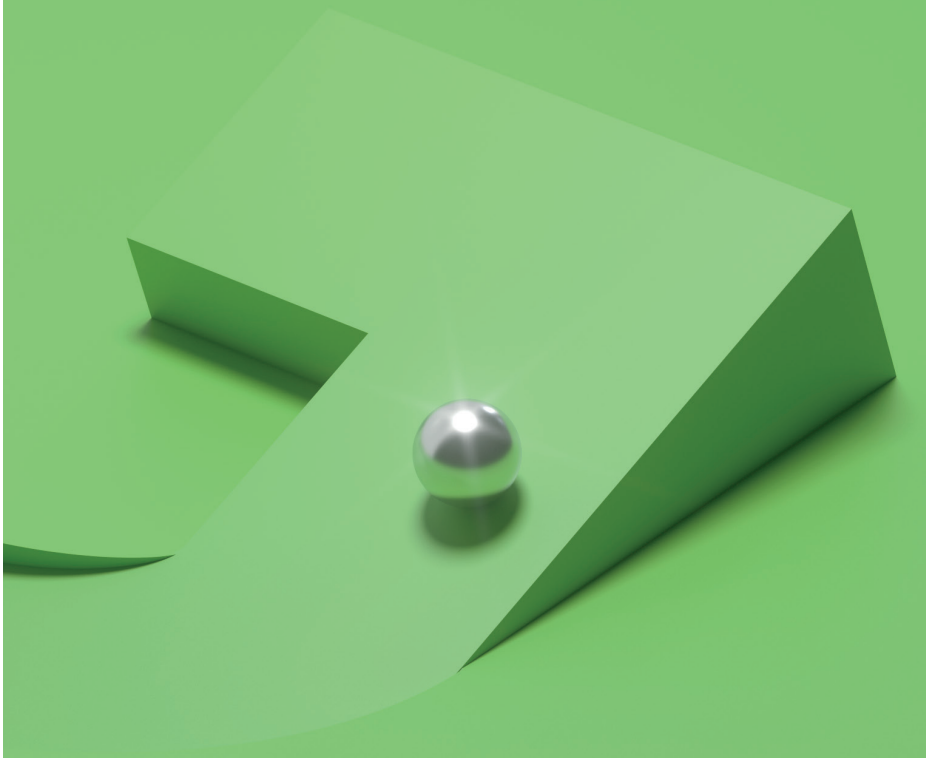
MODELOS AUTOMÁTICOS

- MMR 50-100 hasta 100 L/h de alcohol extraído
- MMR 150-200 hasta 200 L/h de alcohol extraído

ESP

JUCLAS

JUCLAS
Advanced beverage systems



JU.CLA.S S.r.l.
Via Mirandola, 49/A ZAI 37026
Settimo di Pescantina (VR) Italia

+39 045 6702595
info@juclas.it
juclas.it