



STACJA ODWRÓCONEJ OSMOZY DO KOREKTY MOSZCZU LUB WINA, FLAVY ML



Dzięki specjalnym membranom i wysokim ciśnieniom roboczym, woda może być ekstrahowana (permeat) z moszczu lub wina.

Stacja odwróconej osmozy Flavy ML oferuje całą gamę zabiegów korygujących moszcze i wina w odpowiedzi na zagrożenia klimatyczne, wypadki technologiczne, korekty organoleptyczne itp.

Flavy ML jest dostępna w modelach od 2 do 12 modułów. Można ją łatwo skalować bez żadnych zmian, po prostu dodając moduły. PLC zawiera wszystkie istotne informacje, a urządzenie posiada zabezpieczenia, które czynią go całkowicie autonomicznym (ciśnienie, temperatura, natężenie przepływu).

Flavy ML jest wyposażona w najmniej zatykającą się membranę na rynku, przyjmującą produkty wejściowe do 400 NTU, w porównaniu z zaledwie 5 do 20 NTU w przypadku innych membran. W ofercie dostępne są dwa rodzaje membran „X” lub „O” o różnych poziomach selektywności, w zależności od potrzeb.



Flavy ML oferuje szeroki zakres zastosowań:

- Koncentracja moszczu gronowego
- Korekta stężenia alkoholu w winie
- Częściowa dealkoholizacja wina
- Redukcja cukru w moszczu
- Redukcja etylofenoli w winie

TECHNICAL DESCRIPTION

Technical data	2 ML	4 ML	6 ML	8 ML	10 ML	12 ML
Average flow (l/h)	200	400	600	800	1000	12000
Length (mm)	1244	1244	1244	1244	1244	1244
Width (mm)	630	630	630	630	800	800
Height (mm)	1216	1216	1295	1455	1626	1786

e. Reduction of volatile phenols in wine.

Results

	Concentration in volatile phenols ($\mu\text{g.L}^{-1}$)		Reduction in percentage
	Before treatment	After treatment	
Vin 1	453	233	- 48 %
Vin 2	2447	280	- 88%
Vin 3	1409	394	- 72 %
Vin 4	1072	323	- 69 %

- The treatment enables volatile phenols to be reduced under the sensory threshold regardless the initial level of concentration.
- Treated wines are considered less bitter with less animal flavors. They are fruitier and more complex
- Wine structure is not altered by the treatment.



GALERIA

