



DESTILLER

WIRÓWKA, SEPARATOR DO WINA



Reda Separation

Separatory, wirówki REDA są przeznaczone do klarowania wina poprzez oddzielanie i usunięcie zawartych w nim cięższych ciał stałych, osadów, drożdży. Proces ten przebiega w sposób ciągły w jednym cyklu. Specjalna konstrukcja oraz uszczelnienia zapewniają optymalną wydajność klarowania nawet w obecności CO₂, bez strat gazu i aromatów. Duża siła odśrodkowa zastosowana w tej technologii pozwala na zbieranie cząstek stałych do „komory szlamowej” umieszczonej na obrzeżu bębna obrotowego: stamtąd są one okresowo usuwane w ustalonych odstępach czasu poza pomocą urządzenia hydraulicznego. Czasy wyładowań i interwały są programowalne.

Dzięki zautomatyzowanemu sterowaniu proces klarowania przebiega w sposób ciągły, bez konieczności przerw międzyoperacyjnych na czyszczenie, z cyklami produkcyjnymi nawet kilkudniowymi.

Wszystkie części mające kontakt z piwem są wykonane ze stali nierdzewnej.

Dostępna jest również wersja dostarczana z czujnikiem mętności. Ma on na celu wykrycie poziomu zmętnienia produktu, dzięki czemu może sterować automatycznym rozładowaniem separatora. To urządzenie zapobiega zatykaniu się filtrów świecowych, które można wykorzystać jako końcowy stopień filtracji.

Separator jest wyposażony w płynne uszczelnienie pierścieniowe, które gwarantuje hermetyczną pracę oraz eliminuje ryzyko strat CO₂ (wersja izobaryczna).

Zalety w porównaniu z tradycyjną filtracją:

- ☑ Dzięki natychmiastowemu oddzieleniu ciał stałych możliwe jest ograniczenie kolejnych zabiegów filtracyjnych, które powodują straty produktu i / lub wyjątkowo długie czasy dekantacji.
- ☑ Proces klarowania połączony z końcowym etapem filtracji filtrami świecowymi pozwala uniknąć filtrów diatomitowych, kartonowych itp., które mają dobrze znane koszty operacyjne i trudności w stosowaniu.
- ☑ Klarowanie wina odbywa się w trybie ciągłym, a więc z dużą oszczędnością pracy. Klarowanie uzyskuje się po jednym cyklu pracy, bez recyrkulacji
- ☑ Brak strat CO₂ podczas stosowania prezentowanego rozwiązania.

Aplikacje

- Klarowanie wina pod koniec fermentacji
- Klarowanie w linii z modułem filtracji świecowej
- Eliminacja drożdży

Zalety

Wyższy uzysk wina (brak strat podczas filtracji)

Poprawa właściwości organoleptycznych

FLOW RATES

MOD.	CLARIFICATION BEFORE FINAL CARTRIDGE CLARIFICATION	CLARIFICATION BEFORE FINAL DIATOMITE CLARIFICATION	CLARIFICATION FOR HIGH FERMENTATION
RE30BR	3,000-4,000	4,000-6,000	5,000-7,000
RE50BR	5,000-6,000	6,000-9,000	7,000-12,000
RE85BR	7,000-12,000	15,000-18,000	18,000-20,000
RE130BR	15,000-20,000	20,000-25,000	25,000-30,000

Notes:

- Flow rates are expressed in liters/hour.

- The data for diatomite filtration relate to an inlet of about 20 million cells/ml and an output <0.5 million cells/ml.

TECHNICAL DATA

Mod.	length	width	height	Motor kW	Weight kg.
RE30BR	1938	1170	1585	7,5 / 9,0	850
RE50BR	2092	1403	1685	15,0	1100
RE85BR	2489	1773	1908	18,5	1700
RE130BR	1747	1174	1786	30,0	2350

Notes:

- The dimensions are reported in millimeters and refer to models mounted on skid.

- Only RE130BR is installed on ground and not on skid.

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl