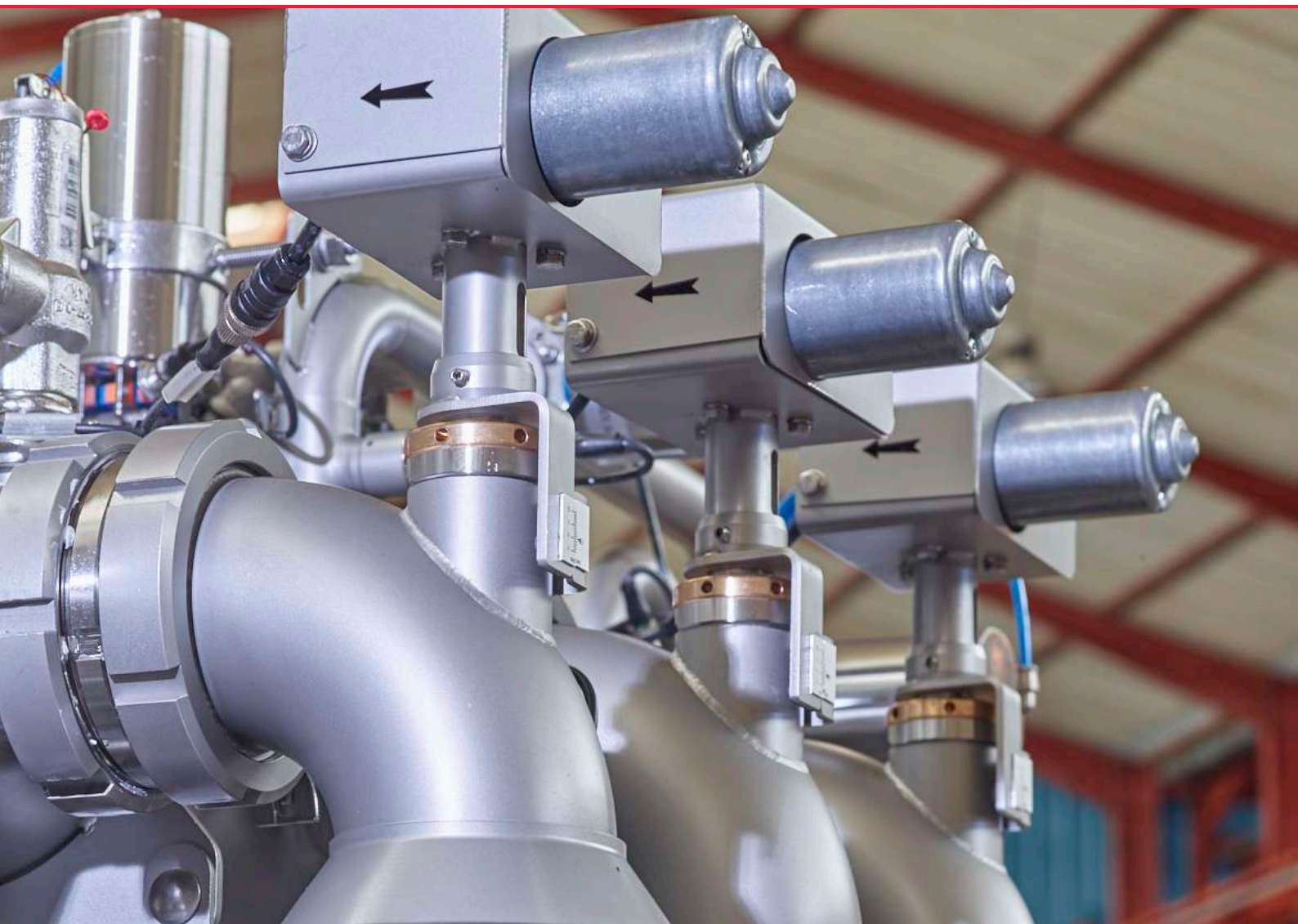


Flavy

Die Membranlösungen
von Bucher Vaslin



Die Welt der Weinherstellung unterliegt starken Transformationen und Bucher Vaslin innoviert kontinuierlich, um auf Ihre neuen Herausforderungen antworten zu können. Dieses Bestreben liegt in unserer DNA: Sie auf Ihrem Weg der Leistungsoptimierung zu begleiten.

Seit mehr als 30 Jahren ist Bucher Vaslin ein im Bereich der Filtration anerkannter Akteur und entwickelt seine Cross-Flow-Filter unermüdlich weiter, um immer neue Anwendungsmöglichkeiten anzubieten.

Wir antworten heute auf Ihre Erwartungen und Anforderungen im Bereich der Filtration Ihrer Weine und Trubstoffe wie Vorklärtrub und Geläger. Dabei geht es uns um die Schonung des gefilterten Produkts, eine optimale Produktivität und die Reduzierung der Umweltauswirkungen.

Entdecken Sie anhand der verschiedenen Rubriken dieses Katalogs die Bandbreite unseres Angebots der Flavy-Produktreihe.

Für eine angenehme Lektüre !

Inhaltsverzeichnis

Unsere Geschichte	5
Unsere internationale Präsenz	6
Unsere Stärken	8
Unsere Innovationen	10
Kellereitechnik-Engineering	14
Die Produktreihe Flavy	18
Die Filtration mit dem Filter Flavy FGC	22
Die Filtration mit dem Filter Flavy X-Wine	28
Filtrado con Flavy X-Treme	34
Die Filtration mit dem Filter Flavy X-Treme	40
Retrofit	46
Die Osmose-Behandlung	50



Bucher Vaslin

Eine Geschichte, die zählt - Mehr als 160 Jahre Fachkenntnis

Seit fast zwei Jahrhunderten engagiert sich Bucher Vaslin begeistert für Weinberge und Wein. Von den ersten Pressen von Joseph Vaslin 1857 und Johann Bucher 1874 bis hin zu der breiten Palette von heute reicht eine Geschichte einzigartiger Erfolge, die wir Winzern und Önologen zur Verfügung stellen.

Innovationskultur - Beobachten und Erforschen fördert die Entwicklung von neuen Lösungen

Schon immer betreibt Bucher Vaslin die Forschung, Innovation und Entwicklung seiner Produkte in Funktion Ihrer Anforderungen.

Wir haben ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Weinbaubranche und unterstützen ihr ständiges Streben nach Qualität. So sind wir stets darauf bedacht, unsere Produkte weiterzuentwickeln, um ihre Effizienz, Bedienerfreundlichkeit und Rentabilität zu steigern.

Bucher Vaslin bietet für jeden Weinkeller die passenden Lösungen für die individuellen Bedürfnisse des Weinbereiters, denn sein Wein entsteht aus einer sensiblen Verbindung zwischen dem Terroir, dem überlieferten Wissen und dem technischen Können. Wir sind stolz darauf, Ihnen bei Ihrem Streben nach Erfolg zur Seite zu stehen.

Die Stärke einer großen Unternehmensgruppe - Eine Garantie für Beständigkeit

Bucher Vaslin ist Teil des Industriekonzerns Bucher Industries mit Sitz in der Nähe von Zürich in der Schweiz.

Bucher Industrie besteht aus fünf Konzerneinheiten :

- Kuhn Group – Landmaschinen
- Bucher Municipal – Fahrzeuge und Ausrüstungen für Reinigungs- und Räumungsarbeiten
- Bucher Hydraulics – Elektronik- und Hydraulikkomponenten
- Bucher Emhart Glass – Herstellung und Prüfung von Glasbehältern
- Bucher Specials – Ausrüstungen für die Herstellung von Wein mit Bucher Vaslin, von Fruchtsäften mit Bucher Unipektin und für die Bierfiltration mit Bucher Denwel



376 Beschäftigte weltweit



Präsent auf den 5 Kontinenten
und in mehr als 80 verschiedenen
Ländern



507 Händler und
Vertreter weltweit

Mehr als 160 Jahre Geschichte

1857

Joseph Vaslin meldet ein Patent für eine horizontale Weinpresse mit quadratischem Holzkorb an

1961

Die 10.000ste Presse verlässt das Werk
Erste Exporte nach Japan

1980

Das Unternehmen nutzt für Exportverkäufe den Namen CMMC

2001

Übernahme von Mercier Sanchez in Rivesaltes; das Werk wird zu einer ausgelagerten Produktionsstätte

1874

Johann Bucher entwickelt die hydraulische Presse

1970

Auszeichnung für besondere Verdienste (Certificate of Merit) in der Kategorie korrosionsbeständige Produkte im Rahmen des Washingtoner Kongresses der Plastics Industry Association

1983

Die 50.000ste Presse verlässt das Werk

2006

Vaslin Bucher wird
Bucher Vaslin

1945

Gründung der Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) durch Gaston Bernier

1973

Übernahme einer Kapitalbeteiligung durch das Institut für Industrielle Entwicklung (IDI) in der Firma.

1986

Übernahme von CMMC durch das Schweizer Unternehmen Bucher Guyer

2008

Eröffnung der chilenischen Niederlassung:
Bucher Vaslin Sudamerica.

Übernahme von Friulmeccanica, dem italienischen Lizenznehmer von Bucher Guyer, und Fusion mit Vaslin Italia

1946

Gaston Bernier erwirbt die Patente für die Vaslin-Pressen.

Unterzeichnung des ersten Konzessionsvertrags mit dem Unternehmen Juttaud im Departement Charentes

1974

Übernahme des Herstellers kontinuierlicher Presse Coq
Jahr mit Rekordverkäufen

1996

CMMC wird zu Vaslin Bucher SA

2011

Übernahme des Pressenherstellers Sutter

2000

Eröffnung einer amerikanischen Niederlassung durch die Übernahme von KLR Machines: Bucher Vaslin Northamerica

2014

Gründung der argentinischen Tochtergesellschaft: Bucher Vaslin Argentina

Unsere internationale Präsenz



Ein weltweites Vertragshändlernetz

Bucher Vaslin-Vertragshändler sind speziell ausgewählte, professionelle Vertreter, die vor Ort für Sie da sind und Ihnen einen qualitativ hochwertigen, kundennahen Service bieten.

Unsere Händler sind regionale Spezialisten und begleiten Sie mit ihrer Erfahrung und ihrem Fachwissen, um Sie bei der Auswahl der Geräte und der Gestaltung Ihres Weinkellers zu beraten und Ihnen vor, während und nach der Weinlese zur Seite zu stehen.

Eine Auflistung der Partner unseres Vertriebsnetzes finden Sie auf unserer Website : www.buchervaslin.com



Bucher Vaslin S.A.
5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.
Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

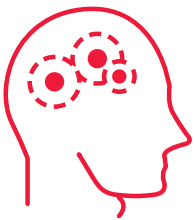
Bucher Vaslin S.r.l.
Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Northamerica
3100 Dutton Ave, Suite 146
Santa Rosa, CA 95407, Californie - USA
T +1 707 823 2883
bvna@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Sudamérica
La Vara 02429, San Bernardo
Santiago - Chile
T +56 22306 9800
info@buchervaslinsudamerica.com

Bucher Vaslin Argentina
Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T +54 261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

Unsere Stärken

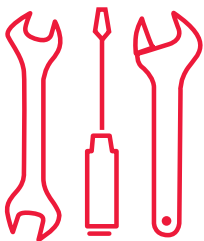


Innovationsdynamik

Mit Blick auf die Herausforderungen des Marktes entwickeln wir innovative, spezifische und effiziente Lösungen für Ihren Erfolg.

Unser täglicher Anspruch ist es, Sie zu unterstützen, Ihre Produktionen zu optimieren und Ihnen unsere Erfahrung für Ihre Weiterentwicklung zur Verfügung zu stellen.

Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung kommt auf der ganzen Welt zum Einsatz, um Ihnen zuzuhören, Analysen durchzuführen und Ihren Erwartungen entsprechende neue Projekte aufzunehmen.



Ausführung und Fertigung

Bei Bucher Vaslin kommt alles aus einer Hand. Die gesamte Produktionskette unserer Ausrüstungen, von der Annahme der Rohstoffe bis hin zur Auslieferung der fertigen Anlagen, bleibt in unserem Unternehmen, in unseren Werken in Frankreich und auf der ganzen Welt.

Unsere Mitarbeiter werden während ihrer gesamten Laufbahn geschult, um sich so das nötige Know-how für die Weiterentwicklungen unserer Herstellungsprozesse anzueignen.

In unserem Unternehmen sind verschiedenste Handwerke und Fachbereiche vertreten, die die Fertigung einer Maschine vom ersten zu formenden Edelstahlblech bis hin zum Anbringen des Typenschildes an der Maschine ermöglichen.



Gütesiegel

ISO 9001: Version 2015

Um eine vertragsgemäße Bereitstellung der Produkte sowie eine erfolgreiche Inbetriebnahme der Ausrüstungen sicherzustellen

Einige Partnerschaften



Der Universitätsfachbereich Chaire Denis DUBOURDIEU

Der von der Fondation Bordeaux Université getragene und an das Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) der Universität Bordeaux angelehnte Fachbereich Chaire Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins (Qualität und Identität der Weine) wird von sieben bordelaiser Spitzenweingütern und vier auf dem Gebiet des Weinbaus und der Weinbereitung führenden Unternehmen unterstützt, für die die Qualität der Bordeauxweine ein tägliches Anliegen und die Önologieforschung ein Hauptthema sind.

Dieser Lehrstuhl ist also darauf ausgerichtet, die Arbeiten der Önologieforschungsabteilung des Instituts ISVV zu unterstützen, die es nicht nur zum Ziel haben, neue Kenntnisse bereitzustellen, sondern zusätzlich dazu den Akteuren der Weinbranche konkrete Antworten zu liefern.

In diesem Rahmen hat der Lehrstuhl seit 2018 Arbeiten von promovierten Forschern, Doktoranden und Laborpraktikanten finanziert. Des Weiteren hat er zur Anschaffung hochspezialisierter wissenschaftlicher Ausrüstungen für die Önologieforschungsabteilung beigetragen.



Die engagierten Winzer

Der Verband Les Vignerons Engagés hat Folgendes zum Ziel:

- Er wirbt für das Label „Vignerons Engagés“, das erste Sozialgüte- und Nachhaltigkeitssiegel für die Weinbranche in Frankreich. Sein weitreichendes, umfassendes und ausgeglichenes Lastenheft wird alle 18 Monate von einer unabhängigen Prüfstelle überprüft.
- Er betreut alle Aktionen der Produzenten der Weinbranche auf der Basis eines umfassenden Ansatzes zur nachhaltigen Entwicklung, die eine Verbesserung, Differenzierung und Schaffung neuer Mehrwerte in ihrer Produktion zum Ziel haben.
- Er bringt die Akteure der Weinbranche, die die gleiche CSR-Vision teilen, miteinander in Kontakt, um Dialogbereitschaft, Synergien und die Herausbildung neuer nachhaltiger Lösungsansätze zu fördern und ein geteiltes Branchenangehörigkeitsgefühl für ein gemeinsames Voranschreiten zu schaffen. Vor diesem Hintergrund vereint er vier Mitgliedergruppen: Produzenten (die ihr Gütesiegel bereits erhalten haben oder sich in der Vorbereitungsphase befinden), Partner, Groß- und Einzelhändler.

VINELINK INTERNATIONAL

Der Verband VINELINK INTERNATIONAL (Lien de la Vigne), der sich auf das Prinzip der Bündelung der Innovationsanstrengungen stützt, ist vor allem ein von jeglicher nationaler oder spezifischer Beeinflussung freier Ort des Austauschs, ein Denklabor für technologische und wirtschaftliche Überlegungen.

Die Gründung des Verbandes beruht auf der Feststellung, dass zahlreiche Probleme der Weinbau- und Weinherstellungsbranche oft in verschiedenen Ländern oder Regionen die gleichen sind: zahlreiche schwere Weinkrankheiten gehören z. B. in diesen Rahmen.

Es ist wünschenswert, dass die Forschungsarbeiten zu den wesentlichsten und oft kostenintensivsten Problemen die betroffenen Länder oder Regionen verbinden, um einerseits die ja immer begrenzten Mittel bestmöglich einzusetzen und andererseits den kritischen Umfang zu erreichen, wobei komplementäre Fachkenntnisse mehrerer Regionen kombiniert werden.

Der Verband hat schon eine große Anzahl an Forschungsprogrammen organisiert. Zuerst zu nennen sind zwei zentrale Schwerpunkte aus dem Bereich der Weinproduktion: die Rebkrankheiten und die Reifung der Weinbeeren.



Die Forschungsstelle CETIM

Die technische Forschungsstelle CETIM hat zur Aufgabe, den technischen Fortschritt voranzutreiben sowie zur Verbesserung der Effizienz und zur Garantie der Qualität in der Industrie beizutragen.

Sie soll im Maschinenbau tätigen Unternehmen Mittel und Kompetenzen zur Verfügung stellen, um ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, zur Normierung beizutragen und eine Verbindung zwischen der wissenschaftlichen Forschung und der Industrie herzustellen.

Als Partner der Industrie begleitet die CETIM Bucher Vaslin in Bezug auf die Herausforderungen einer CO₂-freien Industrie der Zukunft.

Bucher Vaslin nimmt an von der CETIM geleiteten Kooperationsprojekten teil, die es uns ermöglichen, den Winzern innovative und qualitativ noch hochwertigere Lösungen anzubieten.

Unsere Innovationen

Um die professionellen Winzer bestmöglich begleiten zu können, antwortet Bucher Vaslin seit mehr als 75 Jahren mit neuen und innovativen Lösungen auf ihre Erwartungen.

Kontinuierliche Weiterentwicklung der Verfahren

Auf den Bedarf unserer Kunden zu antworten, ist das Leitmotiv bei Bucher Vaslin. Um beste Leistungen zu erbringen, arbeiten unsere Ingenieure an der Weiterentwicklung der Materialien und Verfahren unserer Maschinen.

Unsere Motivation liegt darin, bestehende Technologien zu verwenden, aber auch über das Bekannte hinauszuschauen, um anforderungsgerechte Lösungen anzubieten.

Unsere Ingenieure entwickeln unsere gesamte Produktpalette weiter, wobei sie Experimente, Tests und Berechnungen vornehmen.

In den vielen Jahren unserer Tätigkeit hat eine große Anzahl an Verfahren das Licht der Welt erblickt und unsere gesamten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mobilisieren sich auch heute weiterhin mit der Zielstellung, Ihnen Innovationen anzubieten, die so genau wie möglich auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Die wesentlichen Weiterentwicklungen pro Produktreihe/Jahr

	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Seit 2020
Delta	•	•	• Optische Sortierung	• Abbeerer mit schwingendem Korb • Dichtesortierung • Unterteiler • entsaftungsanhänger • Luftstrom-Sortierer	• Schwingpendel-Abbeermaschine
Bucher	•	•	• Organ-Verfahren • Inertys-Verfahren • Redux-Verfahren	• AquaPulse-Verfahren • Maestro-Verfahren	• Extraflow-Verfahren • Drehbare Saftablaufkanäle
Flavy	• Cross-Flow-Filtration von Wein	• Cross-Flow-Filtration von Vorklärtrub • Umkehrosmose	• Cross-Flow-Filtration von Bodensatz • Filtration von Vorklärtrub	• In-Line-Schönung	• Filter mit großem Fassungsvermögen der neuen Generation • Filtration von Bodensätze



Unsere Innovationen in der Delta-Produktreihe

Diversifizierung beim Sortieren Ihres Leseguts

Die Handsortierung hat sicher ihre Vorteile, aber sie ist zeit- und arbeitsaufwändig. Die technologische Weiterentwicklung und die von unseren Teams umgesetzten Lösungen haben zum Ziel, Ihnen höhere Sortierpräzision und Zeiteinsparungen zu ermöglichen.

Die optische Sortierung bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Lesegut dank eines parametrierbaren, präzisen und repetitiven Sortierverfahrens zu valorisieren. Mit dem spezifisch für die Optikanwendung mit hoher Taktfrequenz entwickelten Rechner erfolgen Bildanalyse und Entscheidungsfindung in kürzester Zeit.

Als Ergänzung zu unserer Produktreihe mechanischer Sortiersysteme wurde ein auf Luftstrom basierendes Verfahren entwickelt. Dieses Verfahren bietet die Möglichkeit, automatisch Pflanzenteile, Insekten wie auch Kerne, Häute, vertrocknete Beeren usw. auszusortieren.

Unsere Ingenieure haben ebenfalls Verfahren zur Dichtesortierung studiert und entwickelt. So können wir Ihnen heute ein Verfahren anbieten, das es ermöglicht, alle schwebenden Abfälle auszusortieren und nur die Beeren zu bewahren, deren Dichte Ihren Wünschen entspricht.

Ein neues Abbeerverfahren

Sagen Sie den Abbeerwellen, Rührern und rotierenden Körben Adieu. Jetzt gewährleistet eine Schwingbewegung das hochwertige Abbeeren Ihres Leseguts, die gleichzeitig das Freisetzen von Saft stark reduziert.

Unsere Innovationen der Bucher-Produktpalette

Vom Einfüllen bis zum Reinigen, eine Innovation auf jeder Stufe

Von der Befüllung bis zur Reinigung wurde jede einzelne Etappe überarbeitet und ausgefeilt, um Ihnen Lösungen anbieten zu können, die auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Das Verfahren Extraflow

Das patentierte Verfahren Extraflow gewährleistet ein schnelles Abfließen der freien Säfte und ein optimales Befüllen der Presse ohne Vollumdrehung. Der Tank schwenkt lediglich hin und her. Diese bedeutende Weiterentwicklung ermöglicht eine sehr schnelle Extraktion der freien Säfte, die Steigerung der Füllkapazität der Presse und die Minderung der Pressdauer.

Das Verfahren Inertys

Es handelt sich um das erste Verfahren, das das Lesegut und die Säfte während des Pressvorgangs vor Oxidation schützt. Das Aromapotential bleibt so erhalten, wodurch komplexere und fruchtigere Weine ermöglicht werden.

Das Verfahren Organ

Es handelt sich um ein selbstentscheidendes Verfahren, das den Bediener von Programmieraufgaben befreit. Die Presse wählt über die Überwachung des Saftdurchflusses autonom und in Echtzeit die Druckbedingungen, Zeiten und Umdrehungen. Die Dauer der Pressvorgänge wird in Abhängigkeit einer definierten Entwässerungsrate optimiert.

Das Verfahren Maestro

Maestro ist die Lösung, die eine vollständige Automatisierung Ihrer Presse ermöglicht. Von der Messung der in der Presse enthaltenen Lesegutmenge beim Befüllen bis hin zur Endreinigung : alles läuft automatisch und ohne Präsenz eines Bedieners ab. Dieses Verfahren bietet eine reelle Optimierung von der Befüllung bis hin zur Reinigung Ihrer Presse.

Automatisches Spülen der Saftablaufkanäle

Die Bucher-Pressen bieten eine für ihre Effizienz bekannte Lösung für das automatische Spülen der Saftablaufkanäle. Abwechselndes Injizieren von Wasser und Hochdruckluft garantiert ein unvergleichliches Ergebnis. Dieses nur eine sehr einfache Steuerung erfordernde Verfahren ermöglicht bedeutende Zeiteinsparungen bei den Reinigungsprozessen.

Das Verfahren AquaPulse

AquaPulse ist ein automatisches Reinigungssystem für das Tankinnere der Presse. Die Hauptvorteile sind eine höhere Bediener-sicherheit (keine Eingriffe im Pressentank erforderlich), eine bedeutende Minderung der Reinigungszeiten sowie Wassereinsparungen.

Drehbare Saftablaufkanäle mit werkzeuglosem Schnellanschluss

Die elektropolierten, selbstreinigenden Kanäle weisen ein leicht von Hand und werkzeuglos zu verschließendes und zu öffnendes Anschlusssystem auf. Ihre Reinigung ist leichter, schneller, effizienter und wassersparender.

Unsere Innovationen in der Flavy-Produktreihe

Eine Antwort auf die Herausforderungen des Umweltschutzes

Das an den Filtern Flavy FGC integrierte Verfahren Eco-Energie wurde entwickelt, um auf die aktuellen wirtschaftlichen und umweltschutzbezogenen Herausforderungen zu antworten.

Es ermöglicht Ihnen dank seines Systems zur kontinuierlichen Anpassung der Funktionsparameter eine Reduktion von bis zu 95 % des Stromverbrauchs Ihres Filters (je nach Weinprofil).

Eine weltweite Referenz im Bereich der Vorklärtrubfiltration

Seit mehr als 15 Jahren ermöglicht Ihnen unser Know-how die Filtration von Flotations- und Sedimentationstrubstoffen sowie auch von feinen Trubstoffen aus der gekühlten Klärung, ohne Einschränkungen in Bezug auf die önologischen Produkte und ihre Dosierung.

Unsere Prozessbeherrschung garantiert Ihnen (je nach Ausgangstrubgehalt) eine Ausbeute von bis zu 90 % des in Ihrem Vorklärtrub enthaltenen Saftes. Der stabile und hohe Durchfluss unserer Filter ermöglicht ein tägliches Filtrationsvolumen von 600 hl je nach Filtermodell.

Vereinfachte Behandlung für die Proteinstabilisierung der Weine

Die Option In-Line-Zugabe von Bentonit UF gewährleistet die Proteinstabilisierung des Weins und seine Klärung in einer einzigen Etappe.

Es handelt sich um eine reelle Vereinfachung der Behandlungskette der Weine mit folgenden bedeutenden Vorteilen für den Kunden : Senkung der Betriebskosten, schneller abfüll- und verkaufsbereite Weine, Reduzierung der Beschwerlichkeit dieser Weinbereitungsetappe und Umweltschutz dank Wassereinsparungen.

Ein Schritt hin zur Reduzierung der flüchtigen Phenole im Wein

Der EP-Kit, in Kombination mit einer Osmose-Anlage der Produktreihe Flavy ML, wirkt auf die flüchtigen Phenole des Weins, egal welche Ausgangskonzentration vorliegt.

Er reduziert diese unter die Perzeptionsschwelle, um Ihren Wein noch fruchtiger und komplexer zu machen, ohne dabei seine Struktur zu verändern.

Ein Gerät, um alles zu filtern !

Eine neue 3-in-1-Option, die für die Flavy X-Treme-Maschine entwickelt wurde, erweitert die Vielseitigkeit des Filters und ermöglicht es ihm, neben Wein und Trub auch Bodensätze zu filtern.

Bei dieser Option müssen die Module nicht auseinandergelassen werden. Wählen Sie einfach den zu filternden Bodensatz auf Ihrem Steuerungsbildschirm aus und schon kann es losgehen ! Mit 3 in 1 gewinnen Sie an Gelassenheit, Effizienz und Produktqualität, indem Sie Weintrub und Trub während der Produktion filtern.

Die Konnektivität

Eine Innovation im Herzen unserer Praktiken

Bucher Vaslin hat anhand von Service Connect eine ganze Palette digitaler Angebote entwickelt, um es Ihnen zu ermöglichen, genau auf Ihren Hauptbedarf abgestimmte Lösungen in Bezug auf Supportleistungen und Fernmonitoring Ihrer Ausrüstungen zu abonnieren.

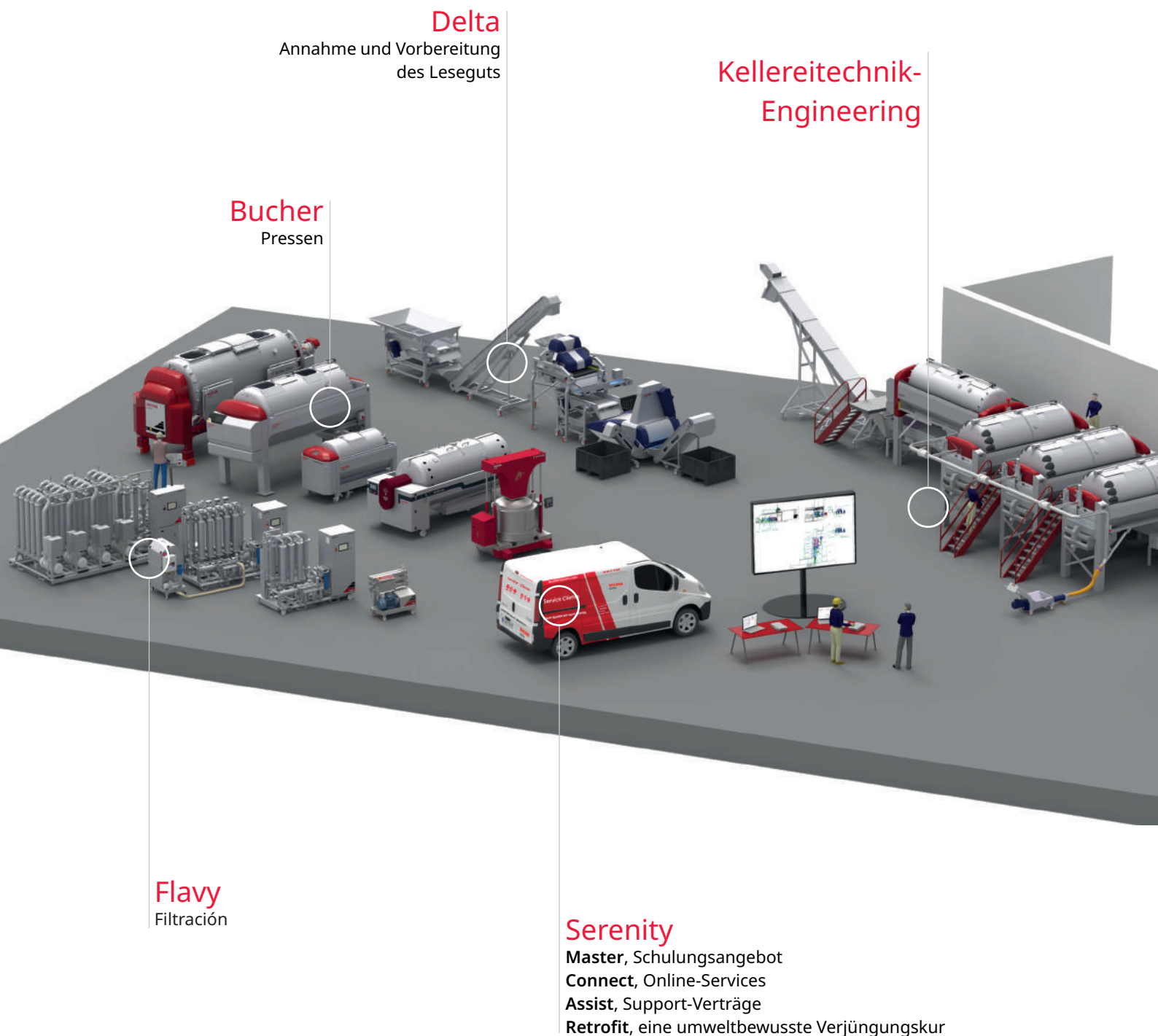
Dank des gesicherten Echtzeit-Zugriffs können Sie mit der App Winect den Verlauf Ihrer Filtration oder Pressung verfolgen, bei Zyklusende oder im Störfall benachrichtigt werden sowie Ihren Filter fernsteuern (Anpassungsparameter ändern, ein Filtrations- oder Reinigungsprogramm stoppen oder wieder starten).

Die Konnektivität bietet Ihnen des Weiteren die Möglichkeit, schneller von der Fernwartung unterstützt zu werden. Sie gewinnen so, insbesondere in der Erntezeit, an Sorgenfreiheit.

Über das Connect-Portal steht Ihnen ein umfassendes Online-Schulungsprogramm (E-Learning) zur Verfügung, um z. B. die Steuerung Ihrer Ausrüstungen (Filter und Pressen) noch genauer abstimmen zu können. Sie finden dort auch Wiederholungen der guten Praktiken, die für die Bediener vor Beginn der Erntezeit sehr nützlich sind.

Des Weiteren sind dort Schulungen zu allen unseren Online-Diensten und die vollständigen technischen Unterlagen zu Ihrer Ausrüstung verfügbar.

Ein weitreichendes Angebot als Antwort auf Ihren Bedarf



Die Abteilung Kellereitechnik-Engineering (A.K.E.)

Die Abteilung Kellereitechnik-Engineering von Bucher Vaslin bietet Ihnen auf Ihre Anforderungen abgestimmte Fachberatung, um Sie bei allen Abschnitten Ihres Projekts zu begleiten. Unser Expertenteam steht Ihnen zur Seite, um Ihre spezifischen Bedürfnisse, Vorlieben und Einschränkungen zu verstehen. Anschließend erarbeitet es eine auf Ihre Situation abgestimmte Lösung und überwacht den korrekten Verlauf Ihres Projekts.



Sicherheit

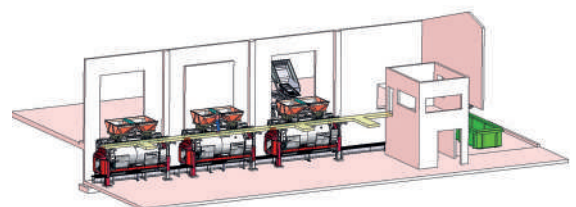
- Risikoanalyse
- Support bei der Erstellung des Präventionsplans
- Interaktion mit dem Sicherheitskoordinator

Studien

- Beratung
- Machbarkeit
- Bedarfsermittlung
- Integration der Weinbereitungsprozesse des Kunden

Planerstellung

- 2D/3D-Zeichnungen
- Aufstellungsplan
- Schnittstelle Bautechnik



Unsere dedizierten Experten

Projektmanager

Er ist in unserem gesamten Netzwerk tätig und arbeitet mit unseren Vertriebsmitarbeitern und Vertragshändlern auf der ganzen Welt zusammen.

Dieser technische Experte ist für die Analyse, die Kalkulation und die Überwachung der Durchführung von Projekten zuständig.

Der Projektmanager ist offen für die Bedürfnisse der Kunden und passt die Produkte und Dienstleistungen individuell an.

Bauleiter

Er koordiniert vor Ort die Teams von Bucher Vaslin und anderen Auftragnehmern.

Er ist für die Sicherheit am Aufstellungsort verantwortlich.

Zeichner

Er ist für die Erstellung von Entwurfs- und Aufstellungsplänen für die Anlagen unserer Kunden zuständig.

Er managt auch die Schnittstellen mit den Bauplänen.

Produktanpassung

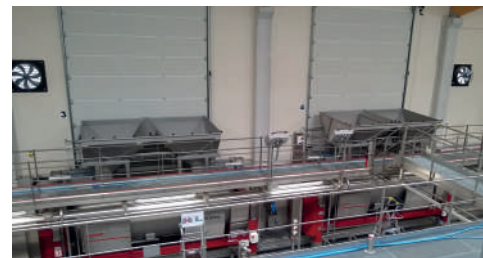
Personalisierung
Anpassung Rahmen und Prozess
Automatisierung und Interaktion Überwachung

Ausführungsverfolgung

Koordination aller Aktivitäten der Beteiligten auf der Baustelle
Terminüberwachung
Dokumentation der Anlagen

Ausführungsverfolgung

Koordination aller Aktivitäten der Beteiligten auf der Baustelle
Terminüberwachung
Dokumentation der Anlagen



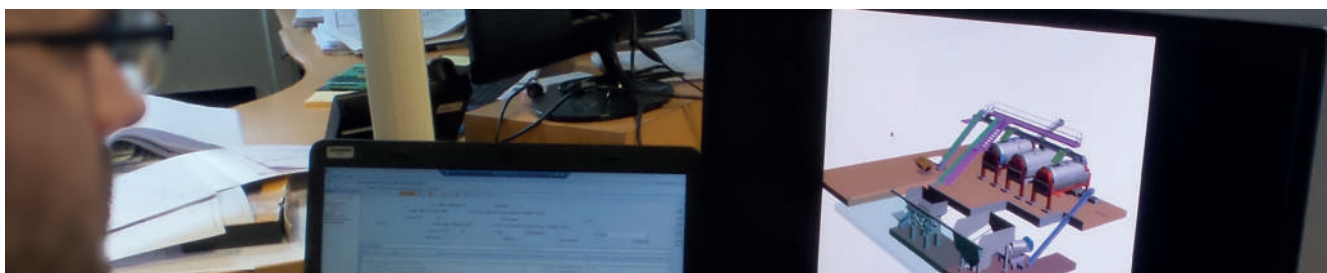
Die vom Kellereitechnik-Team geleisteten Services

Entwurfsplanung und Kalkulation

Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Die Vorprojektstudie ermöglicht die Erstellung der Entwurfspläne und der Kostenberechnung.	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung der Machbarkeit • Kenntnis der Anforderungen und Bedingungen • Wahl der optimalen Lösung • Kenntnis der Kosten der verschiedenen Lösungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde • Vertriebsnetz

Der Support

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Support bei der Definition der Erfordernisse und der Erstellung der Spezifikationen	Dank der Zusammenarbeit mit dem Verkaufsteam und dem Kunden ermöglicht der Support die Definition des Bedarfs in seiner Gesamtheit (Erstellung und Vergleich verschiedener Betriebsszenarien, Unterstützung bei der Redaktion der Spezifikationen).	<ul style="list-style-type: none"> • Austausch von Erfahrungen und Fachwissen • Formulierung des Bedarfs • Einbringung neuer Lösungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde
Technischer Support	Der technische Support besteht aus auf die Produkte spezialisierten Fachreferenten, die mit dem Planungsbüro zusammenarbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> • Austausch von Erfahrungen und Fachwissen • Zusammenarbeit mit verschiedenen internen Abteilungen von Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> • Vertragshändler
Support bei der Erstellung des Präventionsplans	Dieser Supportbereich steht dem Kunden bei der Erfüllung seiner gesetzlichen Auflagen zur Seite, indem er ihn bei der Redaktion der erforderlichen Unterlagen unterstützt.	<ul style="list-style-type: none"> • Support bei der Erstellung des Präventionsplans zu einem Vorhaben 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde



Die Verfolgungsleistungen

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Projektverfolgung	Der Kunde wird bei der Ausführung seines Projekts betreut und begleitet (Fortschrittsverfolgung, Koordination der verschiedenen Akteure, Zwischen- und Endabnahmen im Werk und vor Ort, Erstellung von Baustellenprotokollen, Erstellung der Unterlagen zu den erstellten Bauten).	<ul style="list-style-type: none"> • Garantierte Konformität der technischen Lösung mit dem Vorprojekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde • Vertriebsnetz
Ausführungsverfolgung	Die Ausführungsverfolgung umfasst die zur Verfolgung und Koordination erforderliche Präsenz und Expertise vor Ort.	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherung der Fristen und der Konformität des Endergebnisses mit dem Vertragsumfang 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde
Suche und Betreuung von Geschäftspartnern	In Zusammenarbeit mit identifizierten Partnern werden externe Lösungen zu den spezifischen Anforderungen vorgeschlagen (Erstellung von Spezifikationen für die Zulieferer und Outsourcer, Veröffentlichung von Ausschreibungen, Auswahl von Partnern, Ausführungsverfolgung).	<ul style="list-style-type: none"> • Angebot einer die Standardprodukte und -leistungen unseres Bucher Vaslin-Katalogs überschreitenden Gesamtlösung 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde • Vertriebsnetz

Die maßgeschneiderten Lösungen

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Entwicklung von spezifischen Produkten und Zusatzlösungen	In Funktion des Kundenbedarfs und in Abhängigkeit der Vertragselemente ist es möglich, spezifische Zusatzlösungen zu entwickeln (mechanische, elektrische, elektrotechnische und automatisierungstechnische Analysen).	<ul style="list-style-type: none"> • Eine dem Kundenbedarf angepasste Lösung 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde • Vertriebsnetz • F&E-Abteilung von Bucher Vaslin
Anpassung von Standardprodukten an den spezifischen Kundenbedarf	In Funktion des Kundenbedarfs und in Abhängigkeit der Vertragselemente ist es möglich, eine spezifische Anpassung der Produkte zu begleiten (Machbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem für das Produkt zuständigen Entwicklungsbüro, Erstellung eines Änderungslastenheftes, Konzeption von kundenspezifischen Peripherie- oder Zusatzlösungen, Abnahme von Änderungen).	<ul style="list-style-type: none"> • Eine dem Kundenbedarf angepasste Lösung 	<ul style="list-style-type: none"> • Endkunde • Vertriebsnetz

Die Produktreihe Flavy

Seit mehr als 30 Jahren innoviert Bucher Vaslin im Rahmen der Entwicklung und Verbesserung seiner Cross-Flow-Filterreihe Flavy. Bucher Vaslin bietet heute eine breite Palette an Anwendungen an, die das Filtergut schonen: Filtration von Wein und Trubstoffen wie Vorklärtrub und Geläger.

Die Filter der Produktreihe Flavy antworten auf die Erwartungen aller Akteure der Weinherstellungsbranche, von Privatkellereien bis hin zu Dienstleistern, Genossenschaftskellereien, Weinhändlern und Abfüllern.

Die Umkehrosmose, eines der Spezialgebiete von Bucher Vaslin, ist ein ideales Verfahren für die korrektive Behandlung Ihrer Moste und Weine.



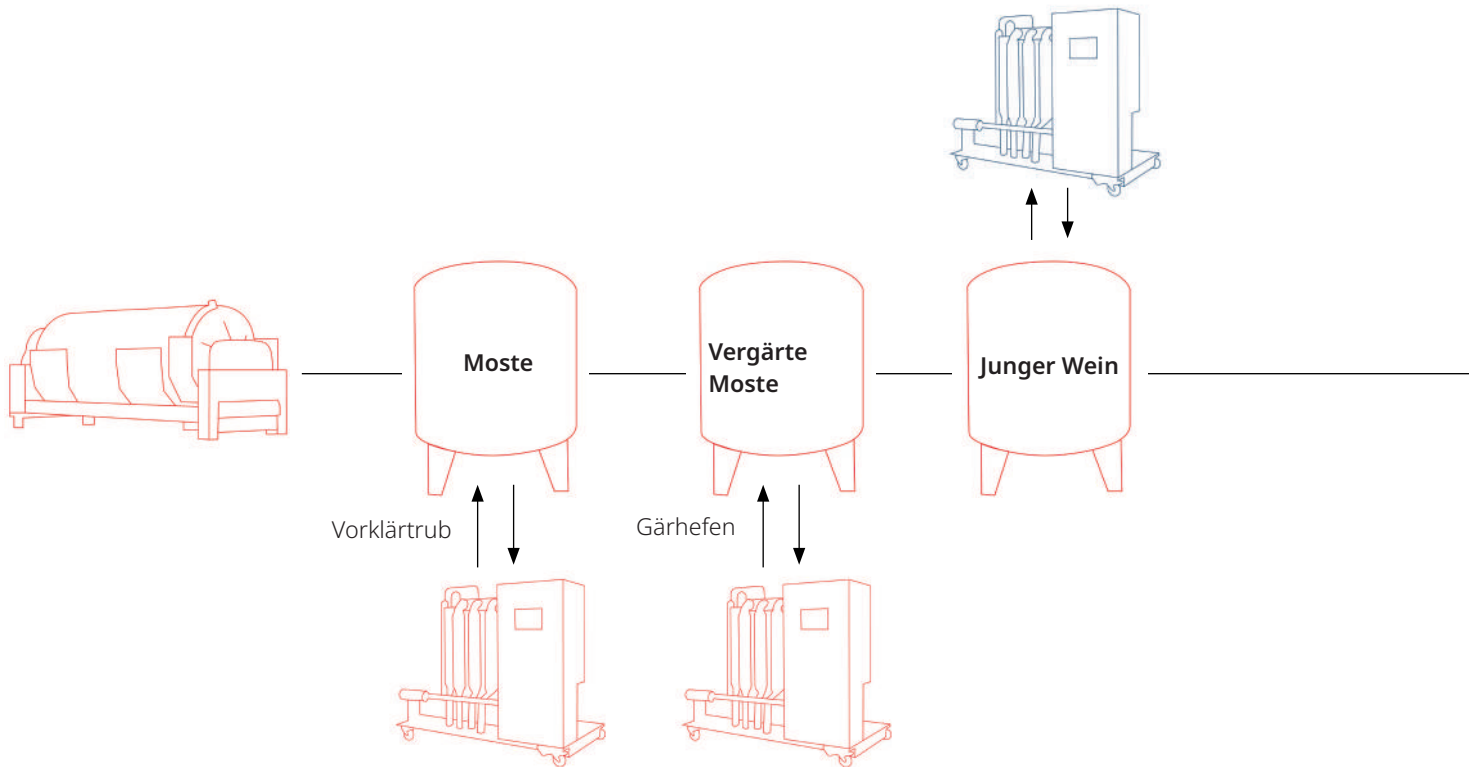
Die Filtration mit dem Filter Flavy FGC	22
Die Filtration mit dem Filter Flavy X-Wine	28
Die Filtration mit dem Filter Flavy X-Treme	34
Die Osmose-Behandlung	40

Die Vinifikations- und Filterkette

Pressen

Gärung

Klärfiltration



Flavy X-Treme: Filtration von Wein und Trubstoffen wie Vorklärtrub, Geläger



Flavy X-Wine: Filtration von Wein



Flavy X-FGC: Filtration von Wein

Die Filtration mit dem Filter Flavy FGC





Die Filtration von Wein Flavy FGC



Ein Technologiekonzentrat als Antwort auf die Herausforderungen industrieller Strukturen

Senken Sie Ihren Stromverbrauch

Die Filter sind mit der sog. Eco-Energie-Technologie (patentiertes Verfahren) ausgestattet: automatische Anpassung der Funktionsprozesse an das zu behandelnde Weinprofil.

Der Filter weist einen geringen ökologischen Fußabdruck auf, da er nur sehr wenig Strom verbraucht: die Hälfte im Durchschnitt und ein 30stel bei Weißwein im Vergleich zu anderen Cross-Flow-Filtern des Marktes.

Reduktion Ihrer Betriebskosten

Die in den Filtern der Flavy FGC-Reihe integrierten technologischen Fortschritte und Innovationen ermöglichen hohe Produktivität, eine noch nie zuvor erreichte Minderung der Filterrückstände und niedrigsten Strom-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch.

Unsere Lösungen in Hinsicht auf die energetischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Thematiken.

Verbessern Sie Ihre Arbeitsbedingungen

Der Filter Flavy FGC sorgt dank seiner unkomplizierten Bedienung, seiner maximalen Sicherheit (z. B.: Sicherung vor Fehlern beim Anschluss an den Tankboden) und seines geringen Betriebsgeräuschpegels für wahren Arbeitskomfort und ein entspannteres Arbeitsumfeld für die Kellereimitarbeiter.

Des Weiteren teilt der Filter Flavy FGC mit den Flavy X-Wine-Filtern die Vorteile, für die letztere bekannt sind: die Bewahrung der Qualität der gefilterten Weine und ihre absolute Zuverlässigkeit.





Auf Ihre Anforderungen abgestimmte Prozesse

Der Filter Flavy FGC umfasst verschiedene Prozesse, die auf die Herausforderungen von heute antworten.

Der Produktions-Skid (1) ist mit seinen 1 bis 4 Filtrationsschleifen (je nach Kundenbedarf) modular aufgebaut und bietet die Möglichkeit, die Filtrationskapazität zu steigern.

Der Konzentrations-Skid (2) reduziert das Volumen der Filtrerrückstände und gewährleistet hohe und stabile Durchsätze an den Produktions-Skids.

Der Flavy FGC ist ein kompakter und geräuscharmer Filter, dessen Auslegung auf Ihre Anforderungen abgestimmt ist.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Durchsatzbereich bei Weiß- und Roséweinen*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Durchsatzbereich bei Rotwein*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Durchsatzbereich der In-Line-Zugabe von Bentonit*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Gesamtleistung	30	40	50	60	kW
Länge	2800	3600	4400	5200	mm
Breite	2440	2440	2440	2440	mm
Höhe	2510	2510	2510	2510	mm
Stellfläche	6.5	8.2	10.7	12.6s	m ²
Leergewicht	1600	2100	2700	3300	kg
Gewicht mit Wasser	1900	2700	3500	4300	kg

(*) Gemessene Durchsätze bei Wein mit einer Trübung von < 100 NTU und einem Tankvolumen von 500 hl – unverbindliche Werteangaben, je nach Weinprofil und bei Leitungsdurchmesser 80 – Leitungen mit geringerem Durchmesser mindern die Filtrationsdurchsätze.

Eine Technologie zu Ihren Diensten



Vernetzter Filter

- Kompatibel mit „Industrie 4.0“
- Zugriff auf einen ganzen Katalog an digitalen Serviceleistungen
- App zur Verfolgung und Fernsteuerung: Winect



Geringer Stromverbrauch

- Eco-Energie-Verfahren: ermöglicht im Durchschnitt die Halbierung des Stromverbrauchs
- Beschickung des Filters per Schwerkraft

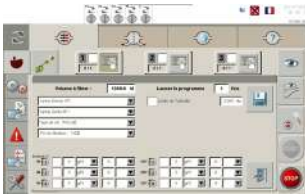


Flussumkehr

- Flussumkehr Skid für Skid, ohne Unterbrechung der Filtration
- Flussumkehr mit recyceltem Gas – patentiertes Verfahren (Minderung der Wartungskosten und geringer Gasverbrauch)

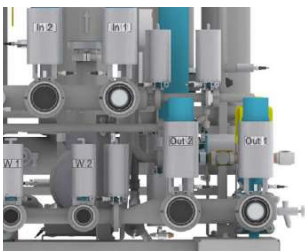
In-Line-Zugabe von Bentonit UF

- Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen.
- Vereinfachung der Weinbehandlungskette.
- Minderung der Reinigungsarbeiten an Pumpen, Leitungen und Tanks.
- Weinbehandlung ohne Umgang mit Zusatzstoffen.
- Schnellere Verfügbarkeit der Weine für die Abfüllung.
- Keine Verwaltung von Tankboden-Restmengen mehr, die 3 bis 5 % des behandelten Volumens ausmachen können.



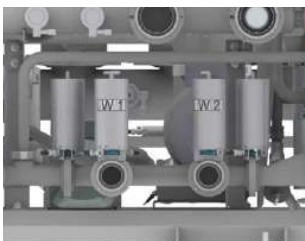
Zugabe önologischer Produkte

Zugabe önologischer Produkte, bis zu 3 Produkte am Eingang (Beispiele: RTK, Metaweinsäure, Bentonit UF) und 3 Produkte am Filterausgang (Beispiele: CMC, SO₂, Gummi arabicum).



Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge

- Satz 2 Eingangs- und 2 Ausgangsventile.
- Ermöglicht die Programmierung der Filtrationssequenzen für verschiedene Tanks mit Zwischenschaltung von ggf. erforderlichen Reinigungszyklen: Verkettung von gleichen oder unterschiedlichen Zyklen.



Auswahl Ablassventil Reinigungswasser

- Möglichkeit, das Reinigungswasser (verschmutztes Wasser) vom letzten Spülwasser des Filters (sauberes Wasser) zu trennen.
- Möglichkeit, das saubere Wasser für andere Zwecke in der Kellerei zu nutzen (Reinigung der Tanks, des Bodens etc.).
- Trägt zur Senkung des Wasserverbrauchs der Kellerei bei.



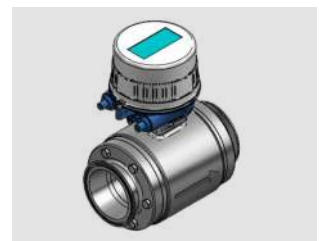
Schaumwein

- Filtration von geschlossenem Tank zu geschlossenem Tank mit maximal 1 bis 6 bar.
- Anschluss des Filters an das isobare Netz der Kellerei, um Druckgleichheit zwischen zu filterndem und gefiltertem Tank zu gewährleisten.



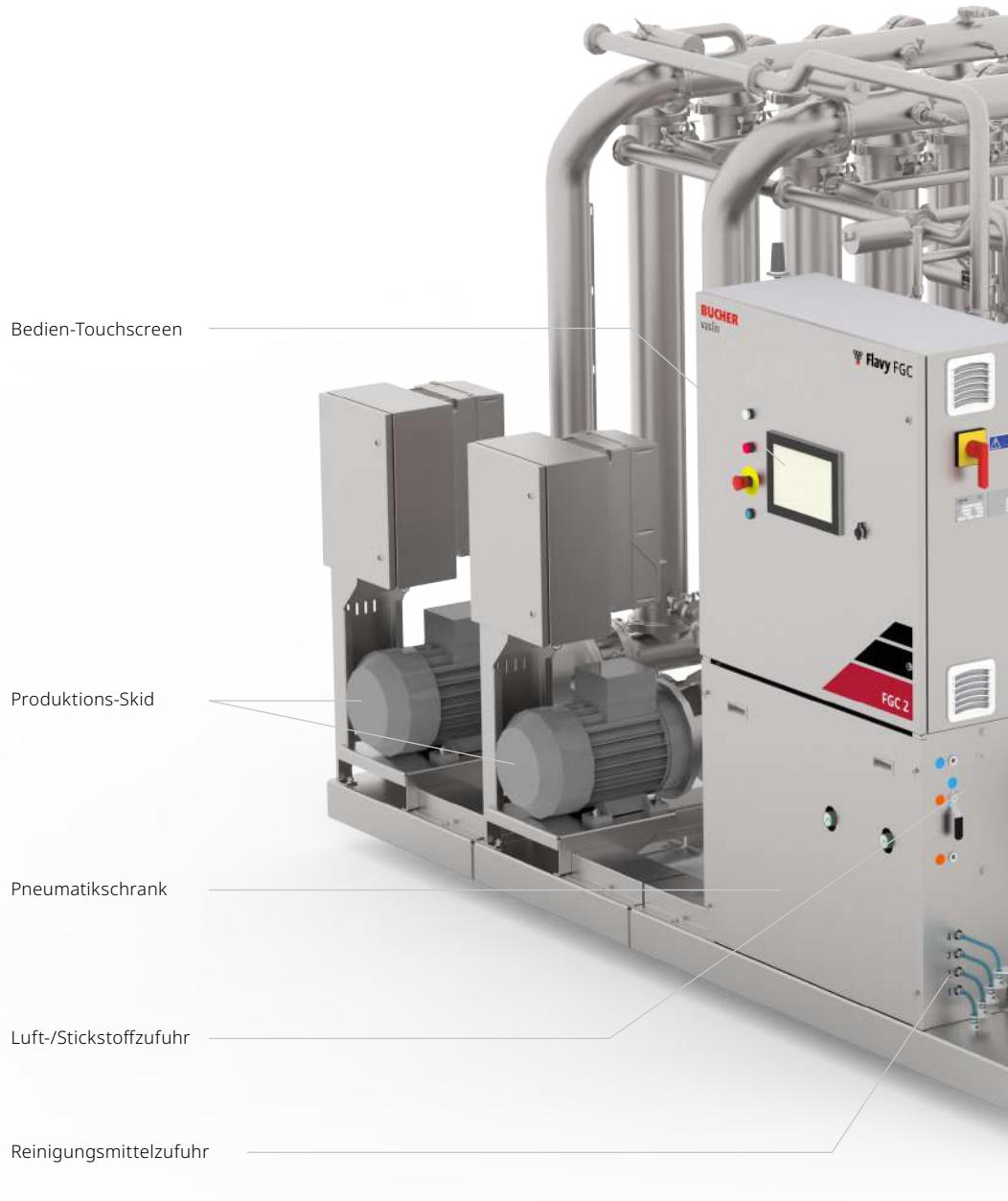
Trübungsmesser

Automatische Kontrolle der Trübung des gefilterten Weins.



Mengenzähler

Messung und Protokollierung der Weinmenge, die in den Filter eintritt.



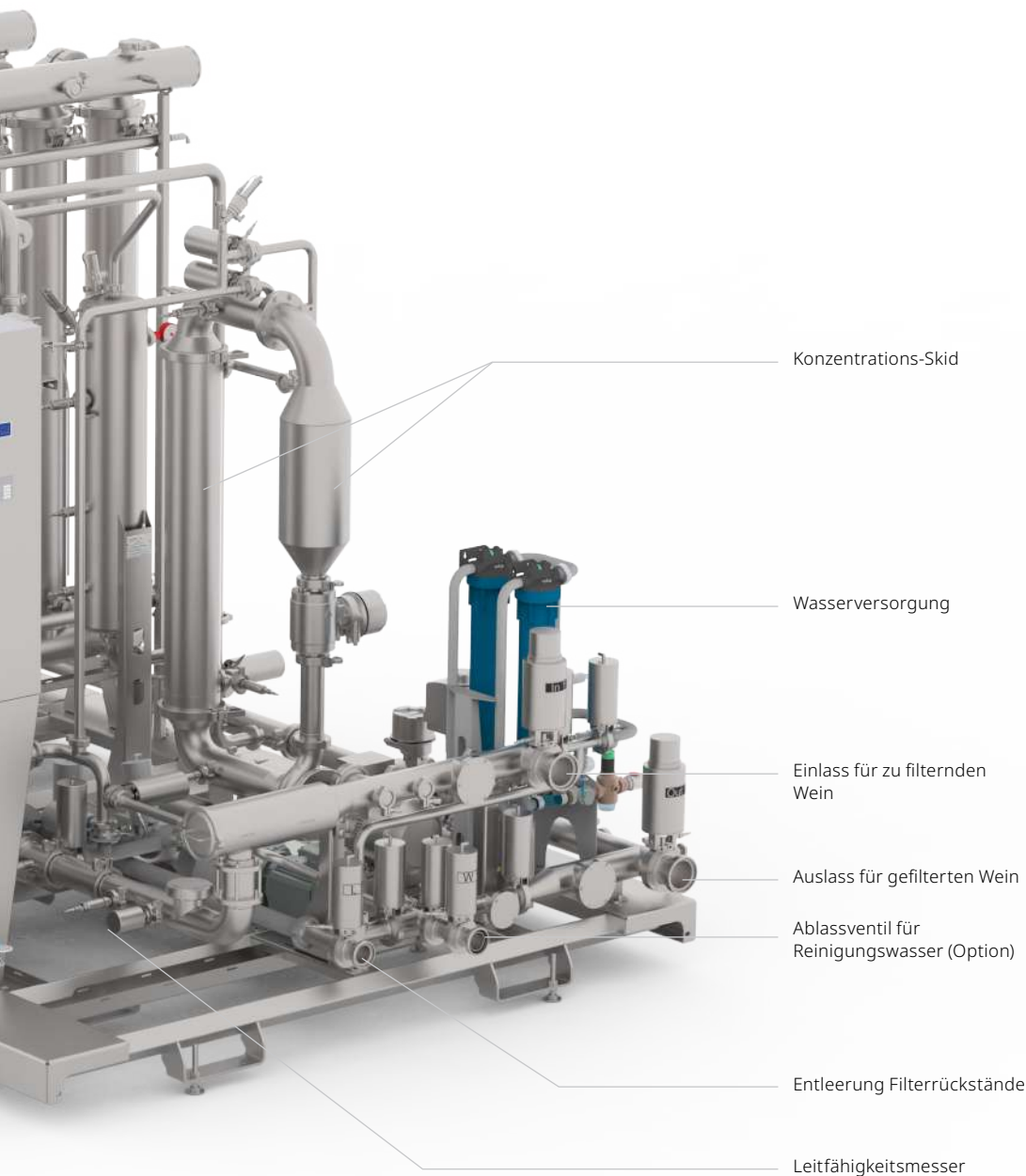
Bedien-Touchscreen

Produktions-Skid

Pneumatikschrank

Luft-/Stickstoffzufuhr

Reinigungsmittelzufuhr



Konzentrations-Skid

Wasserversorgung

Einlass für zu filternden Wein

Auslass für gefilterten Wein

Ablassventil für Reinigungswasser (Option)

Entleerung Filtrerrückstände

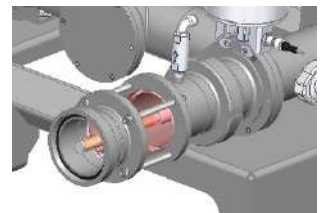
Leitfähigkeitsmesser

**Fernbedienung**

Die Fernbedienung ermöglicht das Starten und Unterbrechen des Filterbetriebs aus der Ferne für den Fall, dass Maßnahmen vorzunehmen sind.

**Ablass an der Warmwasserleitung**

- Temperaturüberwachung für das in den Filter eingeleitete Warmwasser (Einstellung auf 40 °C).
- Verhindert die Spülung oder Reinigung mit unzureichend warmem Wasser.
- Erhöht die Effizienz der Spülung oder Reinigung.

**Stickstoffinjektion**

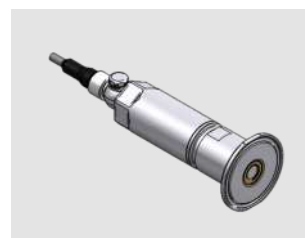
- Ermöglicht die Entfernung von CO₂ aus dem gefilterten Wein.
- Stickstoffdiffusor am Ausgang des gefilterten Weins.
- Einstellung des Stickstoffdurchsatzes durch den Bediener.
- Auch bei Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge erhältlich Option.

**2 Wasser-/Gasanschlüsse am Filtereingang und -ausgang**

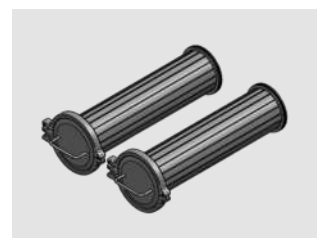
- Ermöglicht die Inertisierung der Weinleitungen vor und nach dem Filter, um den Wein besser vor Oxidation zu schützen (Verwendung von Stickstoff)
- Erleichtert das Entleeren der Leitungen (Gas- oder Wasserspülung)
- Vereinfacht das Spülen der Leitungen
- Auch bei Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge erhältlich Option

**Sterilisierbarer Proberhahn**

Probennahme für mikrobiologische Analysen

**Erkennung des Verstopfungszustands des Weinvorfilters**

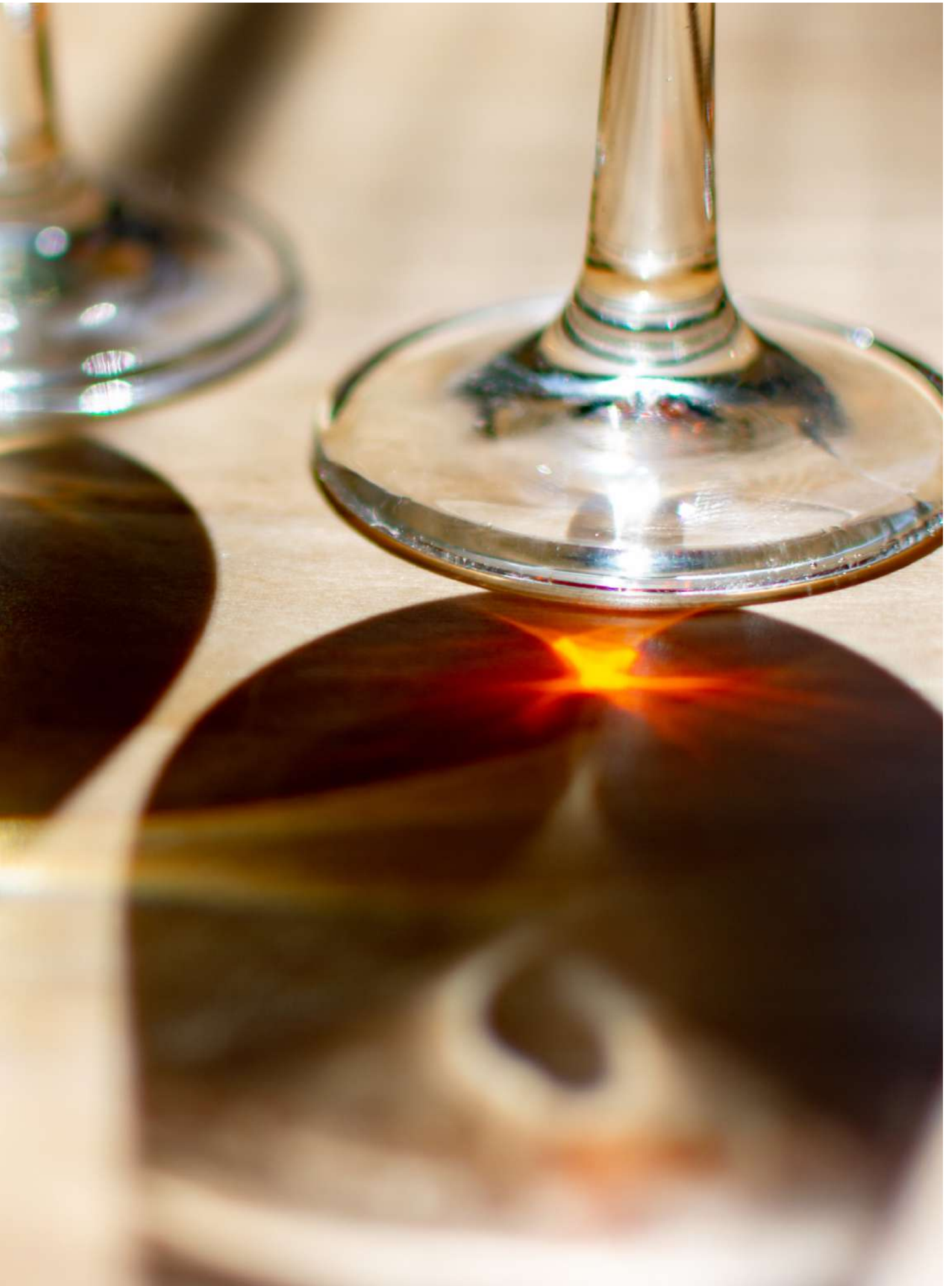
Der Filter geht in den Standby, wenn die Warnmeldung „Vorfilter verstopft“ ausgegeben wird

**Vorfiltergitter 100 µ**

Schutz des Filters vor Weinsteinkristallen bei der Filtration von kältebehandeltem Wein



Die Filtration
mit dem Filter Flavy
X-Wine



Filtration von Weinen und Apfelweinen Flavy X-Wine



Die beste Performance auf dem Markt, die ihn zum Verbündeten der Winzer und Genossenschaftskellereien macht

Ein einzigartiges Know-how

Der Filter Flavy X-Wine ist auf dem Markt dafür bekannt, dass er auch bei schwierigsten Weinen die besten Durchsätze aufweist. Diese Leistung ist das Ergebnis einer 30-jährigen Erfahrung in der Weinfiltration.

Die Beherrschung der Verstopfungsthematik gekoppelt mit einem flexiblen und sanften Prozess (mit sehr niedrigem Druck), der eine hoch leistungsfähige Filtermembran einsetzt, gewährleistet stabile und gleichmäßige Durchsätze über den gesamten Filtrationsvorgang hinweg.

Ein breiter Anwendungsbereich

Der Filter Flavy X-Wine ist sehr vielseitig: er ist in der Lage, Rohweine mit hoher Turbidität, thermovinifizierte Rotweine, kältebehandelte (-4°C) und geschönte Weine, Schaumweine und abfüllbereite Weine zu filtern.

Es ist möglich, Gärungsunterbrechungen vorzunehmen sowie auch PVPP-haltige Weine zu filtern.

- Geeignet für alle Arten von Filtergütern (Rohwein, abzufüllender Wein, Apfelwein usw.)
- Große Auswahl an Filtrationsmodi
- Bewahrte Weinqualität

Geringe Umweltauswirkungen

Der Filter Flavy X-Wine hebt sich dadurch hervor, dass er den geringsten Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch des Marktes aufweist.

Um dann noch weiter die Umwelt zu schonen, ermöglicht die Option der Reinigungswassertrennung, das Abwasser der letzten Filterspülung noch einmal zu einem anderen Zweck in der Kellerei zu verwenden (Reinigung von Tanks, Böden usw.).

Des Weiteren ist der Filter Flavy X-Wine dafür bekannt, die Qualität der gefilterten Weine zu bewahren und absolut zuverlässig zu sein.



Eine ausgefeilte Ergonomie

Die Filter Flavy X sind Technologiekonzentrate, die mit Komponenten ausgestattet sind, die in der Industrie für ihre absolute Zuverlässigkeit bekannt sind. Des Weiteren bieten sie maximalen Gefahrschutz, um dem Bedienpersonal ein sicheres und stressfreies Arbeitsumfeld zu gewährleisten.

Es ist möglich, den Filter (optional) für die Filtration von Apfelwein (1) anzupassen, mit Ableitung der Retrofiltrationen in einen Zusatztank, um eine bessere Durchsatzstabilität bei der Filtration zu erreichen.

Der Filter ist zur jederzeitigen, einfachen und schnellen Montage der Optionen vorausgestattet (2).

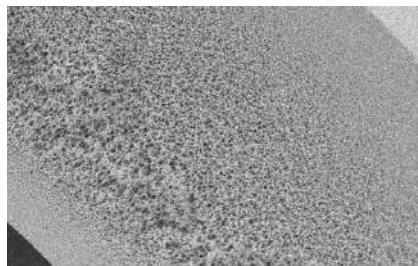
	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Durchsatz bei abgestochenem, geschönem, trockenem Weißwein	24	36	48	72	96	120	hl/h
Durchsatz bei trockenem Weiß- und Rosé-Rohwein	17	25	34	50	68	85	hl/h
Durchsatz bei rotem Rohwein	10	15	20	30	40	50	hl/h
Durchsatz bei thermovinifiziertem rotem Rohwein	8.5	12	17	25	34	42	hl/h
Durchsatz bei Apfelwein	10 à 15	10 à 15	20 à 30	20 à 30	28 à 40	35 à 50	hl/h
Gesamtleistung	10	10	18	18	27	27	kW
Länge	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Breite	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Höhe	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Stellfläche	7	7	10	10	11	11	m ²

Eine Technologie zu Ihren Diensten



Vernetzter Filter

- Kompatibel mit „Industrie 4.0“.
- Zugriff auf einen ganzen Katalog an digitalen Serviceleistungen.
- App zur Verfolgung und Fernsteuerung: Winect.



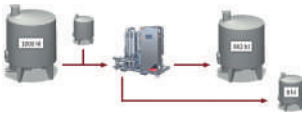
Ein sanfter und flexibler Prozess

- Kein Verstopfen in der Tiefe.
- Hohe Effizienz bei der Retrofiltration.
- Exklusive hydrophile Membran von Bucher Vaslin mit asymmetrischer Struktur, speziell für die Weinfiltration ausgelegt.



Geringe Umweltauswirkungen

- Geringer Wasserverbrauch.
- Trennung des Reinigungswassers.



In-Line-Zugabe von Bentonit UF

- Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen.
- Vereinfachung der Weinbehandlungskette.
- Minderung der Reinigungsarbeiten an Pumpen, Leitungen und Tanks.
- Weinbehandlung ohne Umgang mit Zusatzstoffen.
- Schnellere Verfügbarkeit der Weine für die Abfüllung.
- Keine Verwallung von Tankboden-Restmengen mehr, die 3 bis 5 % des behandelten Volumens ausmachen können.



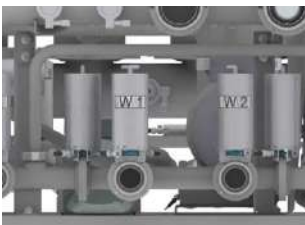
Zugabe önologischer Produkte

Zugabe önologischer Produkte, bis zu 3 Produkte am Eingang (Beispiele: RTK, Metaweinsäure, Bentonit UF) und 3 Produkte am Ausgang des Filters (Beispiele: CMC, SO₂, Gummi arabicum).



Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge

- Satz 2 Eingangs- und 2 Ausgangsventile.
- Ermöglicht die Programmierung der Filtrationssequenzen für verschiedene Tanks mit Zwischenschaltung von ggf. erforderlichen Reinigungszyklen: Verkettung von gleichen oder unterschiedlichen Zyklen.



Auswahl Ablassventil für Reinigungswasser

- Möglichkeit, das Reinigungswasser (verschmutztes Wasser) vom letzten Spülwasser des Filters (sauberes Wasser) zu trennen.
- Möglichkeit, das saubere Wasser für andere Zwecke in der Kellerei zu nutzen (Reinigung der Tanks, des Bodens etc.)
- Trägt zur Senkung des Wasserverbrauchs der Kellerei bei.



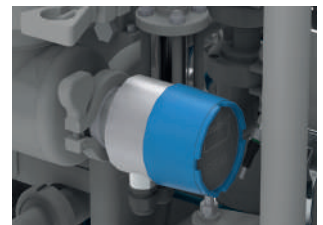
Schaumwein

- Filtration von geschlossenem Tank zu geschlossenem Tank mit maximal 1 bis 6 bar.
- Anschluss des Filters an das isobare Netz der Kellerei, um Druckgleichheit zwischen zu dem filternden und dem gefilterten Tank zu gewährleisten.



Trübungsmesser

Automatische Kontrolle der Trübung des gefilterten Weins.



Leitfähigkeitssonde

- Automatische Kontrolle auf Präsenz von Reinigungsmittelresten nach der regeneration.
- Bei einem Audit vom Typ IFS-BRC auferlegte Sicherheits- und Überwachungsfunktion.

Filtrationsmodul(e)

Wein-Vorfilter

Einlass für zu filterndes Produkt

Auslass für gefiltertes Produkt

Entleerung Trubstoffe

Wasserfiltrationsbehälter





Bedien-Touchscreen

Suministro de aire/
nitrógeno

Panel de control
neumático

Alimentación de
productos de lavado

Suministro de agua

Cuadro eléctrico

Standfüße für Flavy X-Wine 4/6
Die Filter Flavy X-Wine 4 und 6 können mit Rollen oder feststehenden Standfüßen ausgestattet werden.



Fernbedienung

Die Fernbedienung ermöglicht das Starten und Unterbrechen des Filterbetriebs aus der Ferne für den Fall, dass eine Maßnahme vorzunehmen ist.

Geeichtes Ventil

Dient zur Einstellung eines Permeat-Gegendrucks für den einwandfreien Ablauf der Retrofiltration; zum Beispiel zu verwenden, wenn sich der Aufnahmetank auf der unteren Höhe des Filters befindet.

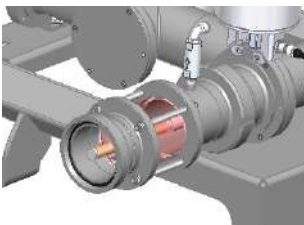
Filtration des Reinigungswassers

Im Falle, dass das vorliegende Wasser einen Fouling-Index von > 3 aufweist, raten wir dazu, 3 Filteretagen ($5 \mu - 1 \mu - 0,5 \mu$) zu installieren, um eine maximale Effizienz der Spül- und Reinigungsvorgänge zu erhalten.



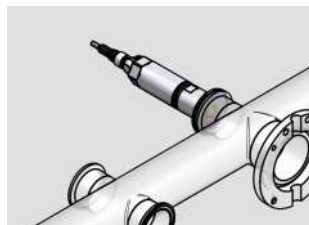
Sterilisierbarer Proberhahn

Probennahme für mikrobiologische Analysen.



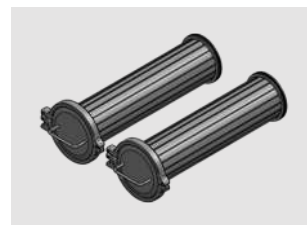
Stickstoffinjektion

- Ermöglicht die Entfernung von Kohlendioxid aus dem gefilterten Wein.
- Stickstoffdiffusor am Ausgang des gefilterten Weins.
- Einstellung des Stickstoffdurchsatzes durch den Bediener.
- Auch bei Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge erhältliche Option.



Überprüfung des Weinvorfilters

Der Filter geht in den Standby, wenn die Warnmeldung „Vorfilter verstopft“ ausgegeben wird.



Vorfiltergitter 100 μ

Schutz des Filters vor Weinsteinkristallen bei der Filtration von kältebehandeltem Wein.



Abllass an der Warmwasserleitung

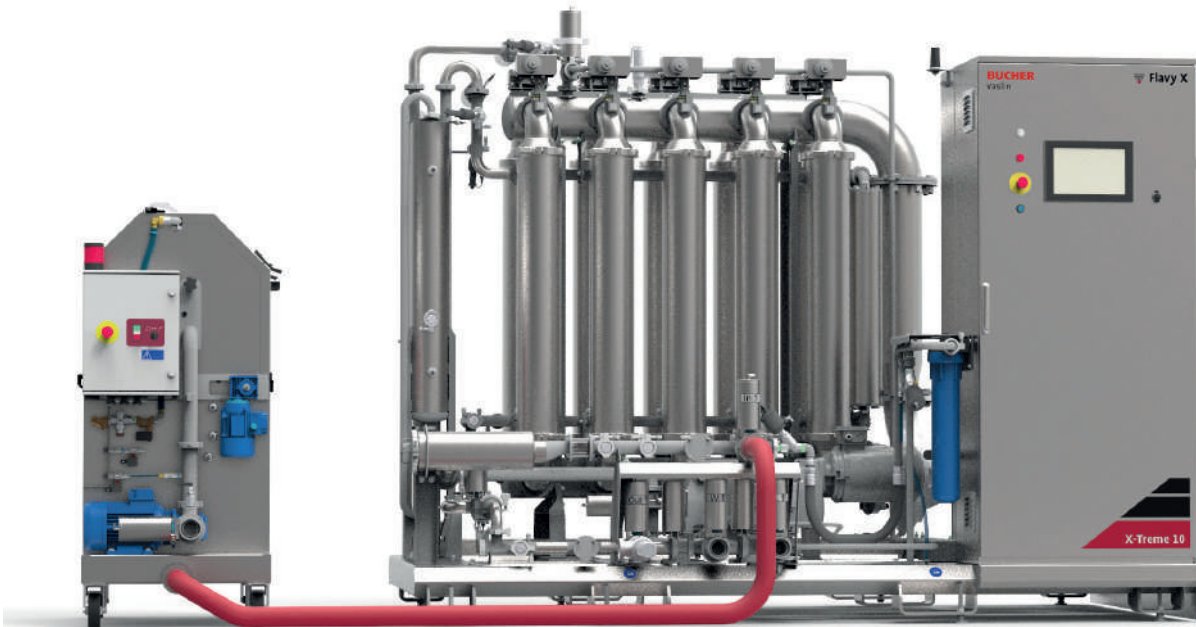
- Temperaturüberwachung für das in den Filter eingeleitete Warmwasser (Einstellung auf 40°C).
- Verhindert die Spülung oder Reinigung mit unzureichend warmem Wasser.
- Erhöht die Effizienz der Spülung oder Reinigung.



Die Filtration mit
dem Filter
Flavy X-Treme



Filtration von Wein, Bodensatz und Hefe mit Flavy X-Treme



Der Maßstab für die Filtration von Weintrub. Er ist die Quintessenz aus fast 20 Jahren weltweiter Erfahrung im Weinbau.

- Zeiteinsparungen
- Reduzierter Wasserverbrauch
- Verringerte Rückstandsmengen

Ein einzigartiges Know-how

Der Filter Flavy X-Treme ist auf dem Markt bei allen Trubarten für die beste Performance (Durchsatz, Saftgewinnung) bekannt.

Die Beherrschung der Verstopfungsthematik und die Steuerung der Konzentration in der Filtrationschleife gekoppelt mit einem flexiblen und sanften Prozess, der eine hoch leistungsfähige Filtermembran einsetzt, gewährleistet stabile und gleichmäßige Durchsätze über den gesamten Filtrationsvorgang hinweg.

Es können Filtrationen mit einer Dauer von fast 20 Stunden ohne Unterbrechung des Betriebs, ohne zwischenzeitliches Spülen sowie ohne ständige Änderung der Prozessparameter durchgeführt werden.

Alles wird vom Filter selbst gesteuert.

Der Filter Flavy X-Treme ist mit einem DB-Vorfilter gekoppelt, der den Vorklärtrub vorfiltert, um die größten Partikel (Haut- und Rappenteilchen, Kerne sowie andere Partikel) im Vorhinein zu entfernen.

Ein breiter Anwendungsbereich

Dieser vielseitige Filter kann für Flotations- und Sedimentationstrubstoffe wie auch für feine Trubstoffe aus der gekühlten Klärung eingesetzt werden.

Er akzeptiert ohne Probleme die Behandlung von Vorklärtrub aus Säften, die önologische Produkte wie Bentonit, Aktivkohle, PVPP, Gelatine, Erbsenprotein etc. enthalten.

Er ist ebenfalls dafür ausgelegt, alle Weinarten zu filtern, und stellt eine Lösung für die Behandlung Ihrer Gär- und Schönungstrubstoffe dar.

Geringe Umweltauswirkungen

Der Filter Flavy X-Treme differenziert sich dank seines marktweit geringsten Verbrauchs an Wasser und Reinigungsmitteln.

Die Option der Reinigungswassertrennung trägt noch weiter zur Reduzierung der Umweltauswirkungen bei, indem das Abwasser der letzten Filterspülung noch einmal zu einem anderen Zweck in der Kellerei verwendet werden kann.

Des Weiteren ist er für seine absolute Zuverlässigkeit bekannt.



Die vielseitige Lösung für die Filtration von Weinhefe mit Flavy X-Treme: 3 Funktionen in einem Gerät

Um die Vielseitigkeit des Filters zu erhöhen und ihn zu einem unverzichtbaren Produkt in Ihrem Weinkeller zu machen, bietet Ihnen Bucher Vaslin die 3-in-1-Option an. Sie können die Filtration all Ihrer Produkte (Trub, Bodensatz und Wein) mit ein und derselben Maschine durchführen.

Dank dieser Option filtern Sie Ihre Bodensätze nach und nach, während sie produziert werden. So bleibt die Qualität erhalten. Das gefilterte Produkt kann anschließend wieder in den Wein eingearbeitet werden.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Durchschn. Durchsätze bei Vorklärtrub*	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Pro Tag verarbeitetes Höchstvolumen bei Vorklärtrub (20 h)	115	175	230	350	460	580	hl
Durchschn. Durchsätze bei Gärungstrubstoffen**	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Durchschn. Durchsätze bei Schönungstrubstoffen**	3.6	5.4	7.2	10.8	14.4	18	hl/h
Weißwein, trocken, geschönt, abgestochen***	12	18	24	36	48	60	hl/h
Weiß- und Roséwein, trocken, Rohwein***	8	12	16	24	32	40	hl/h
Rotwein, trocken***	5	7	10	15	20	25	hl/h
Breite (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Länge (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Höhe (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Daten für Vorklärtrub bei 15 % Schwebstoffen (4000 U/min für 30 Minuten) und Saftertrag von 85 %.

(**) Daten für Bodensätze bei 20 % Schwebstoffen (4000 U/min für 30 Minuten).

(***) Unverbindliche Durchsatzangaben für die Weinfiltration.

Eine Technologie zu Ihren Diensten



Vernetzter Filter

- Kompatibel mit „Industrie 4.0“
- Zugriff auf einen ganzen Katalog an digitalen Serviceleistungen
- App zur Verfolgung und Fernsteuerung: Winect



Unübertroffene Leistungen

- Höhere Durchsätze
- Die besten Ertragsraten bei Saft (Vorklärtrub) und Wein (Gärungs- und Schönungstrubstoffe)
- Der geringste Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch
- Schlicht aufgebauter und leicht zu bedienender Filter

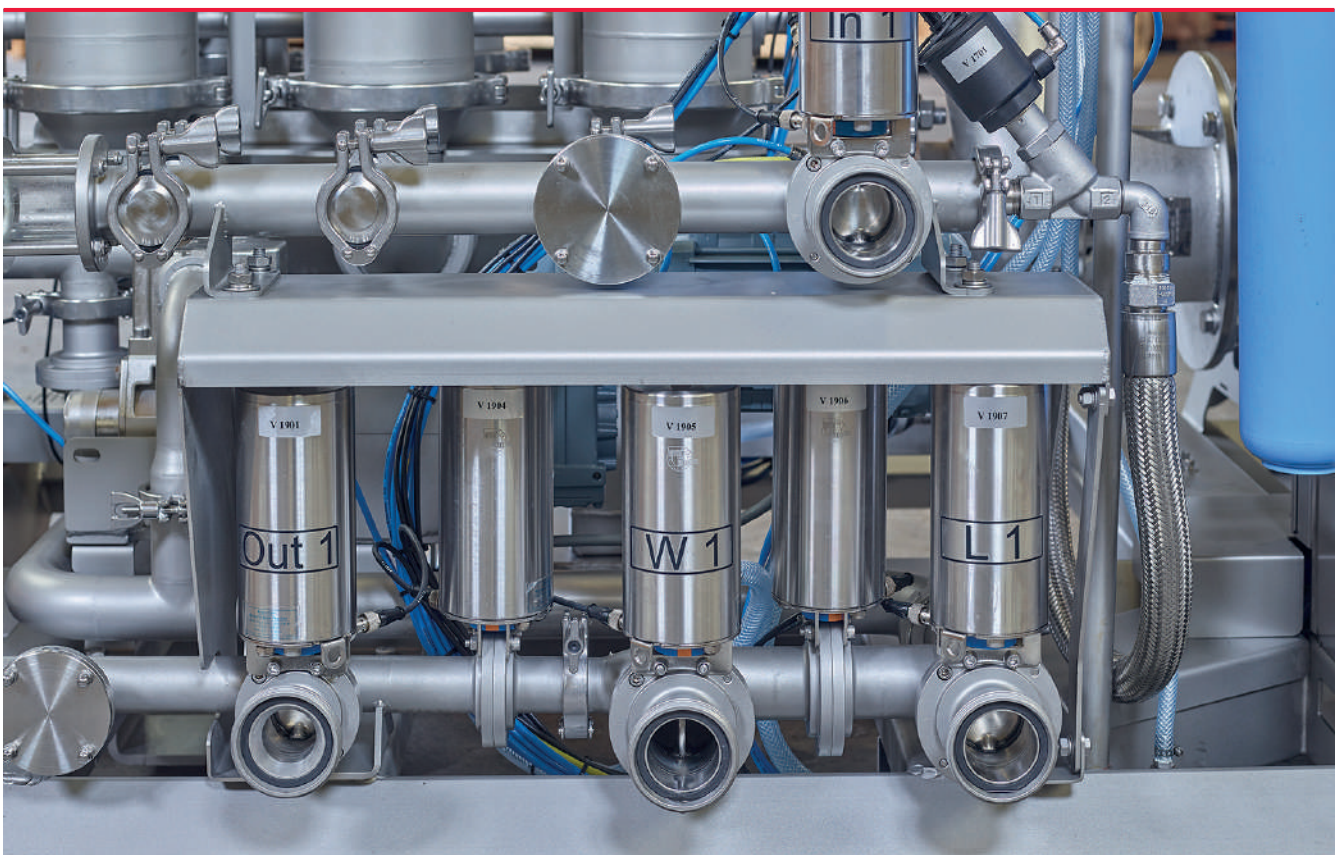


Filtration von Bodensätze

Die zeitnahe Filtration der gesamten Trubstoffe, die bei Ihrer Gärung und Schönung entstehen, garantiert Ihnen den Gewinn an Qualität;

Das speziell entwickelte Verfahren gewährleistet einen sehr hohen Weinertrag und somit eine optimierte Rentabilität

Zoom auf die Ausrüstungen und Lösungen

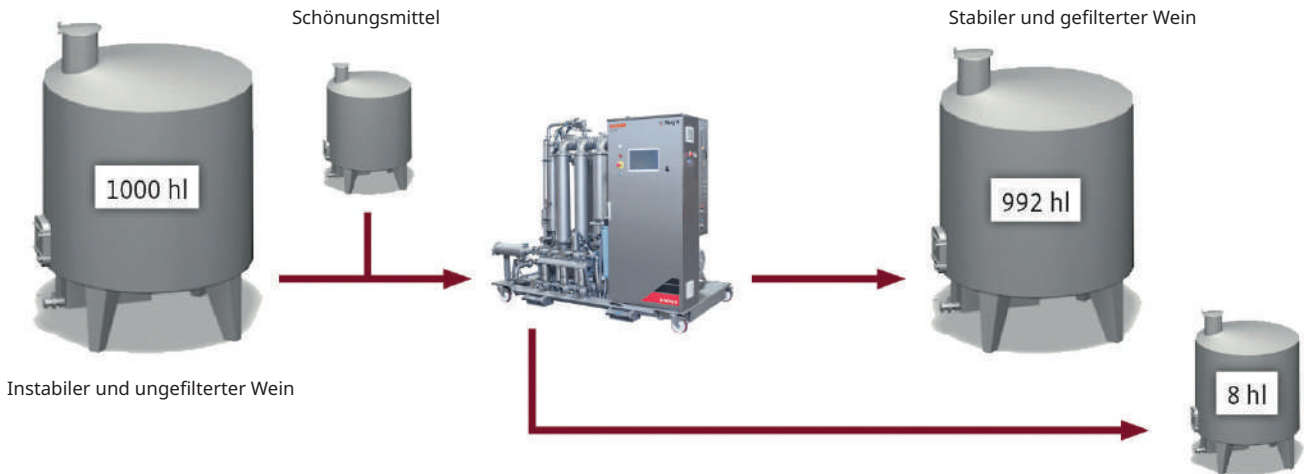


Bucher Vaslin bietet Ihnen
Ausrüstungen und Lösungen zur
Ergänzung Ihrer Filter

- Zeiteinsparungen
- Arbeitserleichterung
- Bedienerfreundlichkeit

In-Line-Zugabe von Bentonit UF zur Proteininstabilisierung von Weiß- und Roséweinen

Diese Art der Schönung vereinfacht die Weinbehandlungskette, indem die erforderlichen Reinigungsmaßnahmen an den Pumpen, Leitungen und Tanks vermindert werden. Die Weine werden ohne Zugabe von Zusatzstoffen behandelt und sind schneller für die Abfüllung bereit.

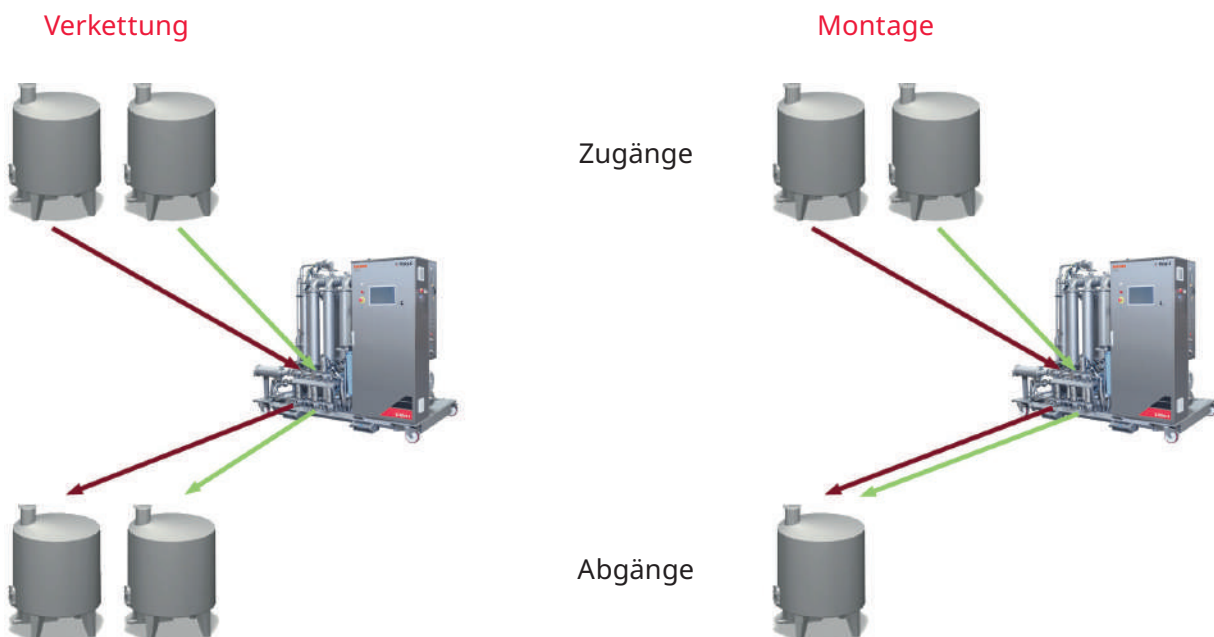


Bucher Vaslin bietet Ihnen ebenfalls die Möglichkeit, als Option bis zu drei önologische Produkte am Eingang und drei am Ausgang des Filters zuzugeben, um die Arbeit in der Kellerei noch weiter zu vereinfachen, die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Weinbereitungszeit zu verkürzen.

Selektor 2 Eingänge / 2 Ausgänge

Die Hinzufügung dieser Option zu Ihrem Filter Flavy X-Wine ermöglicht den automatischen Ablauf von Filtrationssequenzen ohne die Präsenz eines Bediener sowie die direkt während der Filtration erfolgende Assemblage.

Hierdurch wird in der Kellerei Zeit eingespart und die Arbeit vereinfacht.





Die Osmose- Behandlung

Die Umkehrosmose Flavy ML und Flavy EP



Ein Technologiekonzentrat als Antwort auf die Herausforderungen industrieller Strukturen

Eine erweiterbare, schlichte und sichere Ausrüstung

Die Osmose-Anlage Flavy ML ist in Modellen mit 2 bis 12 Modulen erhältlich. Sie kann ganz einfach ohne Änderungen durch das Hinzufügen von Modulen erweitert werden.

Das System weist eine umfassende Steuerung auf, die die wesentlichen Daten (extrahiertes Volumen) verarbeitet, und verfügt über Sicherheitseinrichtungen, dank derer es vollständig autonom arbeiten kann (Druck, Temperatur, Durchfluss).

Die Membran der Osmose-Anlage ML gilt als die Membran auf dem Markt, die sich am wenigsten zusetzt. Sie kann Produkte behandeln, die am Eingang bis zu 400 NTU aufweisen, im Vergleich zu nur 5 bis 20 NTU bei anderen Membranen.

Ein breiter Anwendungsbereich

Die Osmose-Anlage Flavy ML bietet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten. Diese können je nach lokal vorliegender Gesetzgebung eingesetzt werden. Die Produktreihe umfasst die zwei Membrantypen X oder O, die je nach Bedarf mit unterschiedlichen Selektivitäten arbeiten können.

- Mostkonzentration
- Mostzuckerreduzierung
- Weinkonzentration
- Reduzierung der flüchtigen Säure
- Reduzierung der Ethylphenole im Wein
- Partielle Entalkoholisierung des Weins



Hohe Bedienerfreundlichkeit

Die SPS (1) der Osmose-Anlage Flavy ML ermöglicht die Anzeige und Steuerung von:

- Arbeitsdruck,
- Temperatur der behandelten Flüssigkeit (mit Sicherheitsfunktion),
- Durchsatz des zu extrahierenden Wassers (mit Sicherheitsfunktion),
- extrahiertes Wasservolumen (mit Programmierung).

Die Flavy ML ist eine erweiterbare Anlage, deren Behandlungskapazität durch einfaches Hinzufügen von Membranen (2) erhöht werden kann.

	Flavy ML2	Flavy ML4	Flavy ML6	Flavy MLX8	Flavy ML10	Flavy ML12	
Durchschn. Durchsätze*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Breite	630	630	630	630	800	800	mm
Länge	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Höhe		1216	1295	1455	1626	1786	mm

*Unverbindliche Durchsatzangaben für Moste bei einem potenziellen Alkoholgehalt von 10–11°, einer Temperatur von 15 °C und einem Druck von 70 bar

Die Membran im Detail

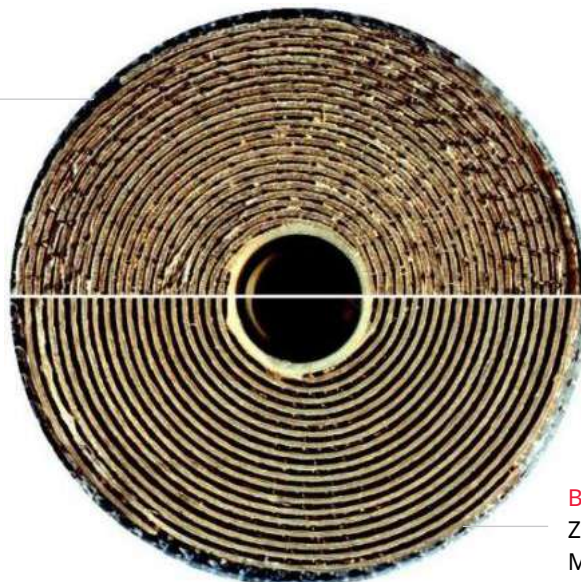
Andere Technologien

Einfacher Abstandshalter:

0,75 mm

Erforderliche Saftturbidität:

von 5 bis 20 NTU



Bucher Vaslin-Technologie

Zweifacher Abstandshalter: 1,2 mm

Mögliche Saftturbidität: 400 NTU

Eine vielseitige Ausrüstung

Mostkonzentration

Diese Anwendung ist besonders interessant, wenn das Lesegut durch starken Regen viel Wasser aufgenommen hat. Die Osmose ermöglicht es, Wasser (Permeat) zu extrahieren und den Zuckergehalt zu erhöhen, wobei gleichzeitig die Struktur konzentriert wird.

Zuckerreduzierung bei Most – Redux-Verfahren

Um einen weniger alkoholhaltigen Wein zu erhalten, kann durch Osmose der Zuckergehalt des Mosts vor der Gärung gesenkt werden. Die alkoholische Gärung kann so harmonischer verlaufen, ohne Gefahr von Unterbrechungen oder Essigsäure-Problemen.

Weinkonzentration

Die Konzentration von Wein ist nützlich, wenn es dem Wein trotz eines akzeptablen Alkoholgehalts an Struktur fehlt. Die Extraktion von etwas Wasser aus dem Wein durch Osmose kann dessen Intensität erhöhen.

Die Flavy-Membranen nehmen diese Konzentration vor, ohne oder mit Änderung des Alkoholgehalts im Wein.

Reduzierung der Ethylphenole im Wein

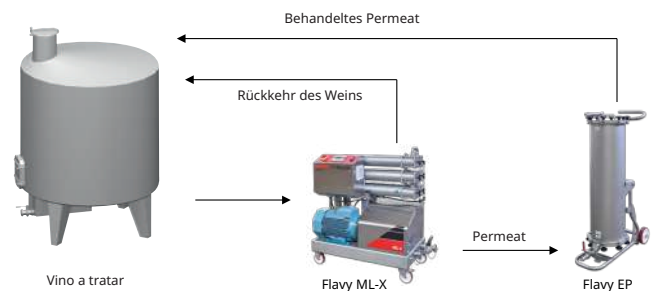
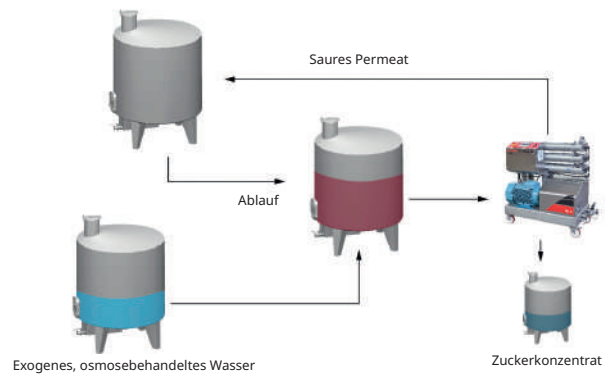
Die flüchtigen Phenole entstehen aus dem Metabolismus einer kontaminierenden Hefe: Brettanomyces. Ein Überschuss an flüchtigen Phenolen führt zu negativen Aromen im Wein: Leder-, Stall- und Pferdeschweißgeruch.

Mit einer mit dem Spezialzubehör Flavy EP ausgestatteten Osmose-Anlage Flavy ML, ist es möglich, die flüchtigen Phenole unter die Perzeptionsschwelle abzusenken, ohne die Weinqualität zu beeinträchtigen.

Partielle Entalkoholisierung von Wein

Den Alkoholgehalt seines Weins um ein, zwei oder drei Grad zu senken, kann sich als sehr nützlich erweisen, um auf die Anforderungen des Marktes und der Verbraucher einzugehen. Das von Bucher Vaslin entwickelte Verfahren ermöglicht es, allein mit der Osmose-Anlage Flavy ML den Alkoholgehalt im Wein zu korrigieren.

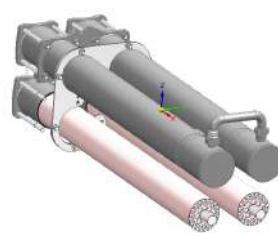
Zusätzliche Ausrüstungen und Lösungen



EP-Kit
Gekoppelt an die Osmose-Anlage zur Reduzierung der Ethylphenole



Kit 2 Rohre / 2 X-Membranen



Kit 2 Rohre / 2 O-Membranen



Durchflusskontrolller für Süßweine







RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, gönnen Sie Ihren Maschinen eine Verjüngungskur



Unsere Retrofits begleiten Sie auf Ihrem Weg zum ökologischen Wandel, indem dank des Beibehalts der Originalstruktur der Obsoleszenz der Maschinen entgegenwirkt wird.

“

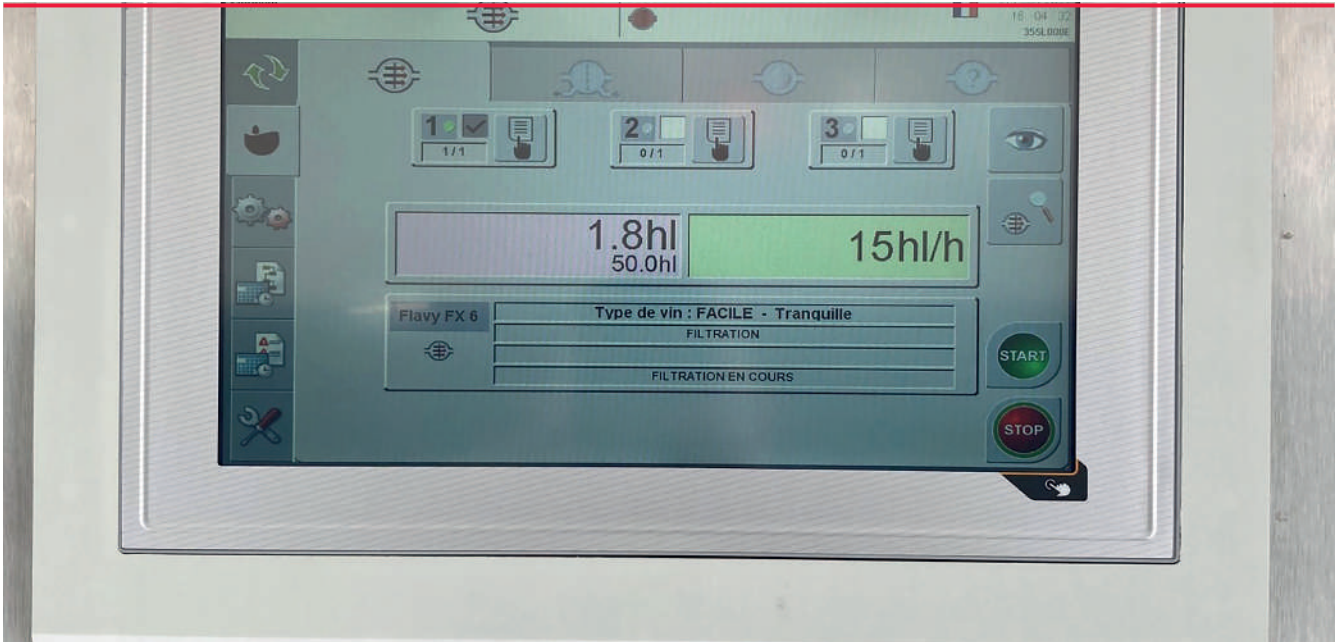
Für mich ist der Vorteil, dass das Arbeitsumfeld praktischer, intuitiver, moderner und zuverlässiger sein wird und so weniger Ausfallzeiten auftreten.

”

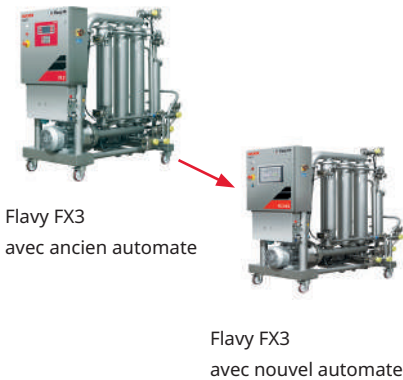


Beschreibungsvideo

Retrofit Basic



Der Vorteil dieser Leistung



Flavy FX3
avec ancien automate

Flavy FX3
avec nouvel automate

Unsere qualifizierten Teams erstellen eine betriebsbereite Anlage und stehen beratend zur Seite.

Retrofit Basic

Der Retrofit Basic besteht im Austausch der SPS TMA durch eine spezifische Lösung, die die Installation einer SPS der neuesten Generation ermöglicht. Diese SPS weist einen 12-Zoll-Farbtouchscreen mit benutzerfreundlicher und intuitiver Benutzeroberfläche auf.

Dieser Retrofit ermöglicht die Anbindung der Ausrüstung an die Fernüberwachung für eine optimale Betreuung (je nach Kompatibilität der Modelle). So wird dank der Datenhistorisierung die Prozessverfolgung der Ausrüstung möglich.

Der Retrofit Basic gewährleistet Ihnen die Erhöhung der Zuverlässigkeit Ihrer Ausrüstung sowie die Verringerung der Ausfallzeiten.

Vom Retrofit Basic betroffene Produkte
Flavy FX

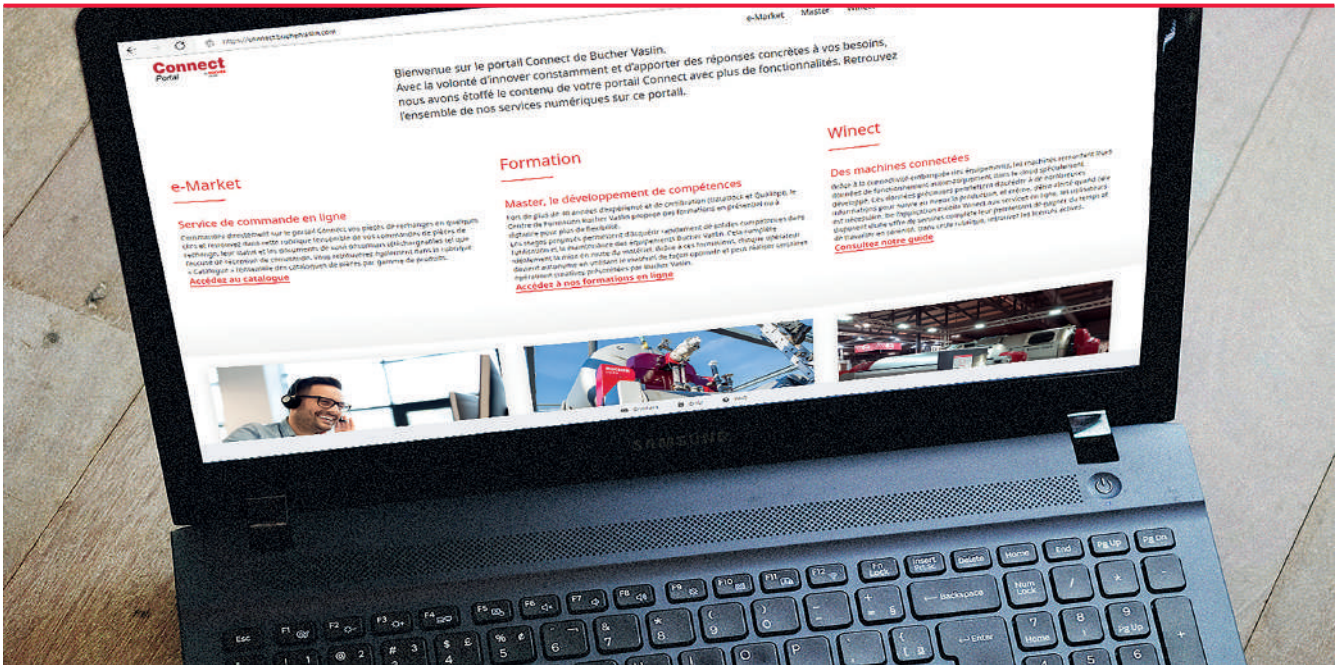
Betroffene Zielgruppe
Benutzende Kunden und
Händler



Connect,
Ihr vernetzter Service



Connect



Entdecken Sie die Weinbereitung 4.0, indem Sie die Connect-Services abonnieren.

Die Verbindung mit den Connect-Services ist bei Ausrüstungen möglich, die serienmäßig oder aufgerüstet über die entsprechende von Bucher Vaslin gelieferte und installierte Ausstattung verfügen.

Die App Winect

Das Angebot Connect von Bucher Vaslin bietet Ihnen eine neue Servicedimension.

Mit unserem System Connect übertragen die Maschinen ihre Betriebsdaten automatisch an die speziell dafür entwickelte Cloud.

Die Betreiber können so von digitalen Services der neuesten Generation profitieren, die ihnen völlig neue Funktionen für ihren Maschinenpark bieten.

Von der mobilen App Winect bis hin zu den Online-Diensten steht den Betreibern ein umfassendes Serviceangebot zur Verfügung, um so Zeit zu sparen und entspannt arbeiten können.

Connect-Portal

Wir stellen Ihnen im Connect-Portal parametrierbare und innovative Online-Tools zur Verfügung : connect.buchervaslin.com

Zur Unterstützung bei Ihren Tätigkeiten stehen Ihnen zahlreiche Bereiche zur Verfügung : von der Verwaltung Ihres Online-Kontos bis hin zur Verwaltung Ihres Maschinenparks. Dieses Portal ermöglicht Ihnen ebenfalls den Zugriff auf unseren Online-Katalog und die Online-Bestellfunktion.

Des Weiteren ist es dort möglich, mit Bucher Vaslin zu kommunizieren, und dies mit einer präzisen Ausrichtung auf Ihren Bedarf und Ihre spezifischen Anfragen.



Aufrüstsatz Connect

Der Aufrüstsatz Connect ermöglicht es, alle kompatiblen Ausrüstungen mit den Connect-Services zu verbinden und umfasst ein Jahr Connect-Services einschließlich Mobile App Winect und Vernetzung mit der Cloud.

Die Installation des Aufrüstsatzes ist dem zuständigen Vertragshändler zu übertragen. Er enthält :

- Modem-Router für 3G/4G,
- Verbindung mit der SPS über Ethernet,
- Montage im Schaltschrank an einer DIN-Schiene,
- Spannungsversorgung über die bestehende 24-V-Versorgung,
- die verschiedenen landesspezifischen Artikel.



Cloud-Anbindung

Dieser Service ermöglicht die Aktivierung der an der Ausrüstung installierten Kommunikationsausrüstung und deren Verbindung mit den Mobilfunknetzen.

Die Ausrüstung verbindet sich mit dem am Standort am stärksten präsenten Mobilfunknetz.

Die Daten der Ausrüstung werden zur Bucher Vaslin-Cloud übertragen. Sie sind daraufhin für den Kunden zugänglich. Diese Anbindung ist für alle Konnektivitätsangebote erforderlich.



Telesupport – Lizenz

Der Dienstleister greift auf den Maschinenbildschirm zu und erhält die gleiche Anzeige wie der Maschinenführer.

Er kann so, unter Voraussetzung der Zustimmung des Maschinenführers, die Maschine steuern und ihn bei der Behebung von Problemen oder bei der Optimierung der Nutzung unterstützen.

Die Zeiteinsparungen bei der Problembehebung sind bedeutend und ermöglichen somit erhebliche Kosteneinsparungen.

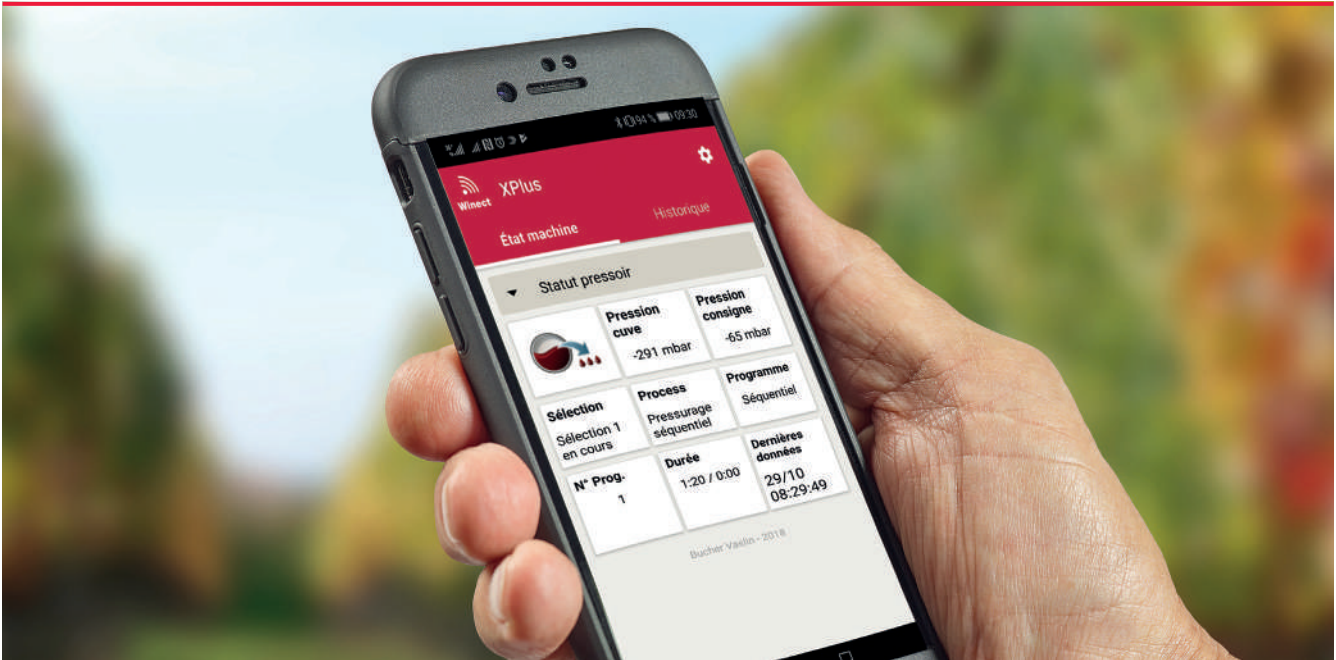


Benachrichtigungsfunktion

Diese Funktion ermöglicht den Erhalt von Benachrichtigungen der Maschinen. Der Bediener kann sich somit anderen Aufgaben widmen.

Die Benachrichtigungen sind in Funktion der Erwartungen und des Bedarfs des Empfängers konfigurierbar.

Die App Winect



Die Mobile App Winect für das Fernmonitoring Ihrer Maschine

Wo Sie sich auch immer befinden, können Sie den Fortschritt Ihrer Produktion überwachen, Echtzeit-Benachrichtigungen erhalten und Ihre Maschine fernsteuern. Die App ist für iOS und Android erhältlich. Verlassen Sie den Betrieb ohne Sorgen, Winect begleitet Sie.



*Informatiklizenz allein, ohne jegliche Services

Betroffene Zielgruppe

Kunden, die eine vernetzte Maschine besitzen und diese fernüberwachen und/oder fernsteuern möchten.

Beschreibung

Die Winect-App ermöglicht eine vollständige Prozessverfolgung und eine präzise Anpassung von Maschinenparametern. Push-Benachrichtigungen informieren den Benutzer in Echtzeit über relevante Ereignisse.

**Vorteile**

Kompatibel mit allen Smartphones unter iOS und Android.

Die App ermöglicht bedeutende Zeit- und Wegeeinsparungen, da der Maschinenführer nicht mehr zur Maschine kommen muss, um auf diese einzuwirken.

Eigenschaften

- Fernsteuerung der Maschine
- Ferneinstellung der Maschine
- Push-Benachrichtigungen per E-Mail und SMS

Voraussetzungen

Cloud-Anbindung

Betroffene Produkte

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine und X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Kompatible Retrofits

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact