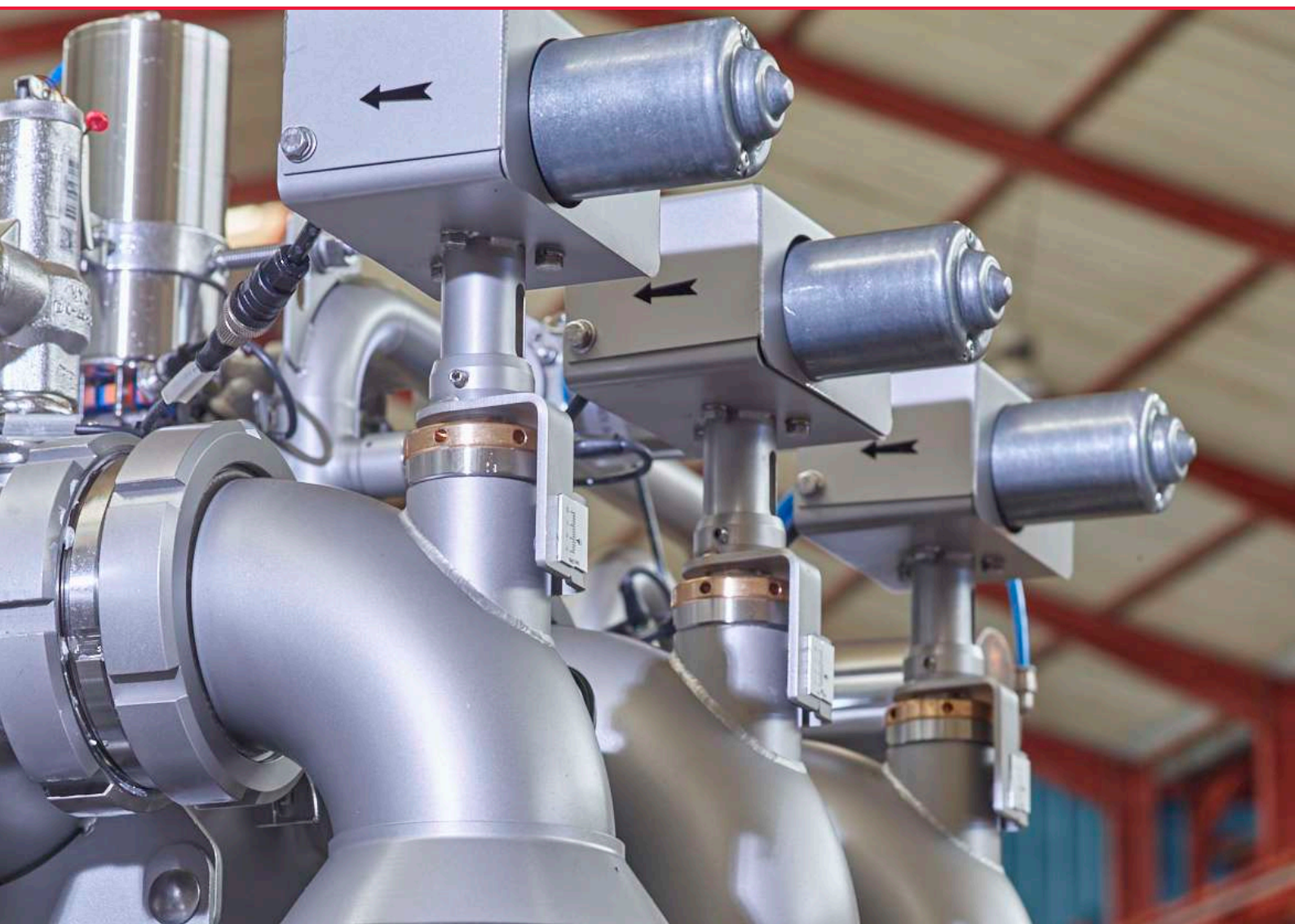


BUCHER
vaslin

Flavy

Le soluzioni a membrana
di Bucher Vaslin.



Il mondo vinicolo vive forti trasformazioni e BV innova continuamente per rispondere alle nuove sfide. Questo approccio è il nostro DNA : accompagnare sul terreno della performance.

Da oltre 30 anni, BV è un attore riconosciuto nel campo della filtrazione e continua a sviluppare una gamma di filtri tangenziali per proporre nuove applicazioni

Oggi soddisfiamo le aspettative e le esigenze del cliente in merito alla filtrazione di vini, fondi di chiarifica e fecce, in base al principio del rispetto del prodotto filtrato, della produttività ottimale e di una riduzione dell'impatto ambientale.

Questo catalogo illustra ampiamente la nostra offerta di prodotti e servizi attraverso le varie rubriche.

Buona lettura !

Sommario

La nostra storia	5
La nostra rete internazionale	6
Le nostre forze	8
Le nostre innovazioni	10
Servizi di ingegneria delle cantine	14
La gamma Flavy	18
Filtrazione con Flavy FGC	22
Filtrazione con Flavy X-Wine	28
Filtrazione con Flavy X-Treme	34
Trattamento con Osmosi	40
Retrofit	46
Connect, i servizi digitali	50



Bucher Vaslin

Una storia che conta – Oltre 160 anni di know-how

Da quasi due secoli, Bucher Vaslin si appassiona alla vigna e al vino.

Dalle prime presse di Joseph Vaslin nel 1857 e di Johann Bucher nel 1874, all'ampia gamma di oggi, è un'esperienza unica che mettiamo al servizio dei viticoltori e degli enologi.

La cultura dell'innovazione – La ricerca e l'osservazione alimentano lo sviluppo di nuove soluzioni

Da tempo Bucher Vaslin ricerca, innova e sviluppa i propri prodotti in base alle esigenze dei clienti.

Sempre All'ascolto delle esigenze del mondo vitivinicolo e della costante ricerca di qualità, Bucher Vaslin si impegna costantemente a far evolvere la propria produzione per rendere i prodotti sempre più efficaci, più semplici da utilizzare e più redditizi per le tenute dei clienti.

Bucher Vaslin apporta in cantina tutte le risposte adatte alle esigenze del vinificatore perché il vino è una delicata alleanza tra terroir, know-how ancestrale e padronanza degli aspetti tecnici. Siamo orgogliosi di essere a fianco del cliente per accompagnarlo nel percorso verso il successo.

La forza di un grande gruppo - Una garanzia di durata

Bucher Vaslin fa parte del gruppo industriale Bucher Industries, la cui sede sociale si trova in Svizzera, vicino a Zurigo.

Bucher Industrie è composta da 5 divisioni :

- Kuhn Group - macchine agricole
- Bucher Municipal - veicoli e attrezzature per le operazioni di pulizia e bonifica
- Bucher Hydraulics - componenti elettronici e idraulici
- Bucher Emhart Glass - produzione e ispezione di contenitori in vetro
- Bucher Specials - attrezzature per la produzione di vino con Bucher Vaslin, succhi di frutta e filtrazione della birra con Bucher Unipektin



376 collaboratori in tutto il mondo



Presente in **5** continenti e in oltre **80** paesi diversi



507 distributori e agenti in tutto il mondo

Oltre 160 anni di know-how

1857

Joseph Vaslin deposita un brevetto per una pressa orizzontale a gabbia quadrata in legno.

1874

Johann Bucher crea la pressa idraulica.

1945

Fondazione di Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) da parte di Gaston Bernier.

1946

Acquisto dei brevetti delle presse Vaslin da parte di Gaston Bernier.

Firma del 1° contratto di concessione con l'azienda Juttaud (Charentes).

1961

Produzione della 10° pressa. Prime esportazioni in Giappone.

1970

Conseguimento di un Certificato di Merito nella categoria dei prodotti resistenti alla corrosione, al Congresso di Washington della Société des Industries Plastiques (Società delle Industrie Plastiche).

1973

Ingresso dell'Istituto per lo Sviluppo Industriale (IDI) nel capitale dell'azienda.

1974

Acquisizione del produttore di presse continue Coq. Anno di vendite record.

1980

L'azienda assume il nome di CMMC per le esportazioni.

1983

Produzione della 50° pressa.

1986

Acquisizione di CMMC da parte dell'azienda svizzera Bucher Guyer.

Acquisizione di Friulmeccanica, licenziataria italiana di Bucher Guyer e fusione con Vaslin Italia.

1996

CMMC divanta Vaslin Bucher SA.

2000

Apertura della filiale americana tramite l'acquisizione di KLR Machines : Bucher Vaslin Northamerica.

2001

Acquisto di Mercier Sanchez a Rivesaltes.

La fabbrica diventa un sito di produzione decentrato.

2006

Vaslin Bucher divanta Bucher Vaslin.

2008

Apertura della filiale cilena : Bucher Vaslin Sudamérica.

2011

Acquisizione del produttore di presse Sutter.

2014

Creazione della filiale argentina: Bucher Vaslin Argentina.

La nostra rete internazionale



Una rete mondiale di concessionari autorizzati

Selezionati per la professionalità di cui danno prova, i concessionari Bucher Vaslin costituiscono l'organizzazione sul campo che consente ai clienti di beneficiare di un servizio di prossimità di qualità.

Sempre all'ascolto della clientela, i nostri concessionari, veri specialisti regionali, offrono la loro esperienza e competenza per consigliare nella scelta delle attrezzature e nella progettazione delle cantine, per fornire assistenza prima, durante e dopo la vendemmia.

Consultate l'elenco dei partner della nostra rete di distribuzione sul nostro sito internet : 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

Le nostre forze

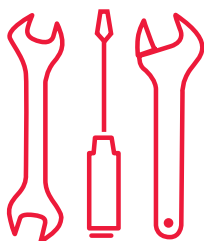


Una dinamica d'innovazione

Al centro delle problematiche del mercato, Bucher si concentra sulla progettazione di soluzioni innovative, specifiche ed efficaci per il successo dei propri clienti.

Ogni giorno, diamo prova di determinazione nel riaffermare la volontà di accompagnare la clientela, valorizzandone la produzione, apportando la nostra esperienza al servizio dello sviluppo dei clienti.

Il reparto Ricerca e Sviluppo viaggia in tutto il mondo per ascoltare i clienti, analizzare e immaginare nuovi progetti che soddisfino le loro aspettative.



L'esecuzione e la fabbricazione

Bucher Vaslin gestisce, con cura, la linea di produzione delle attrezzature di propria produzione, dalla ricezione delle materie prime alla consegna delle attrezzature finite, nei suoi stabilimenti in Francia e all'estero.

I nostri dipendenti sono formati per tutta la loro vita professionale al fine di acquisire il know-how necessario per le evoluzioni del processo di produzione di tutte le nostre macchine.

Le varie competenze presenti all'interno della nostra azienda ci consentono di produrre la macchina dalla prima lamiera inox da sagomare sino alla posa dell'etichetta sulla macchina.



Etichette dal contenuto impegnativo

ISO 9001 : versione 2015

Per assicurare la consegna dei prodotti entro i termini contrattuali e una messa in funzione riuscita delle attrezzature.

Le nostre collaborazioni



Chaire Denis DUBOURDIEU

Cattedra di ricerca

Portata dalla Fondation Bordeaux Université e sostenuta dall'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) / Université de Bordeaux, la cattedra "Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins" beneficia del sostegno di sette cru della regione di Bordeaux e di quattro aziende leader del settore vitivinicolo per le quali la qualità dei vini di Bordeaux è una preoccupazione quotidiana e la ricerca enologica un dato essenziale.

La cattedra mira quindi a sostenere il lavoro dell'unità di ricerca Enologia dell'ISVV che non ha solo la vocazione di acquisire conoscenze, ma anche di contribuire a fornire risposte concrete agli attori della filiera vinicola.

In questo contesto, dal 2018 la cattedra finanzia lavori di post-dottorato, tesi e stage di laboratorio. Inoltre, ha contribuito all'acquisizione di attrezzature scientifiche molto avanzate all'interno dell'unità di ricerca Enologia.



Vignerons engagés

Lo scopo dell'associazione è quello di :

- Promuovere il marchio Vignerons Engagés, il primo marchio RSI e sostenibile dedicato al mondo del vino in Francia. Le sue specifiche ad ampio spettro, complete ed equilibrate, sono verificate da un organismo di controllo indipendente, ogni 18 mesi.
- Accompagnare tutte le azioni dei produttori della filiera vinicola in un approccio globale di sviluppo sostenibile, per migliorarsi, differenziarsi e apportare nuovi valori aggiunti alla loro produzione.
- Mettere in relazione gli attori della filiera vinicola ispirati da una stessa visione della RSI al fine di facilitare il dialogo, le sinergie, l'emergere di soluzioni sostenibili e di progredire insieme in spirito di filiera. A tal fine, riunisce 4 collegi di membri aderenti: produttori (etichettati e in conversione), partner, commercianti, distributori.



Lien de la Vigne
VINELINK INTERNATIONAL

Lien de la Vigne (Vinelink International)

L'associazione Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), fondata sul principio di una condivisione dello sforzo innovativo, è prima di tutto un luogo di comunicazione, un laboratorio di riflessioni tecnologiche ed economiche indipendente da qualsiasi influenza nazionale o particolare.

La creazione dell'associazione è scaturita dalla constatazione che molti dei principali problemi della professione vitivinicola sono spesso gli stessi da un paese o da una regione all'altra : molte gravi malattie della vite ricadono in questo caso.

È infatti auspicabile che sui problemi più cruciali e spesso più costosi, il lavoro di ricerca coinvolga i paesi o le regioni interessati, prima di tutto per utilizzare al meglio mezzi sempre limitati e anche per raggiungere meglio la dimensione critica combinando le competenze complementari di più regioni.

L'associazione ha già organizzato un gran numero di programmi di ricerca: in primo luogo nel campo della produzione vitivinicola due grandi assi: le malattie della vite e la maturazione dell'acino.



CETIM

Il Centro Tecnico Industriale ha la missione di promuovere il progresso delle tecniche, di partecipare al miglioramento delle prestazioni e alla garanzia di qualità nell'industria. Ha l'obiettivo di fornire alle aziende meccaniche mezzi e competenze per aumentarne la competitività, partecipare alla standardizzazione e creare un legame tra la ricerca scientifica e l'industria.

Partner industriale, CETIM accompagna Bucher Vaslin nelle sfide industriali di un'industria del futuro decarbonizzata.

Bucher Vaslin partecipa a progetti collaborativi guidati da CETIM, questi progetti ci consentono di fornire ai viticoltori soluzioni innovative e più qualitative.

Le nostre innovazioni

Per supportare al meglio i professionisti del settore vinicolo, Bucher vaslin si impegna da oltre 75 anni a rispondere alle loro aspettative con soluzioni nuove e innovative.

Processi in evoluzione costante

Soddisfare le esigenze della clientela è una parola d'ordine in Bucher vaslin. Per poterlo fare al meglio, gli ingegneri Bucher Vaslin lavorano sull'evoluzione delle apparecchiature e dei processi delle macchine.

Utilizzare le tecnologie presenti, e cercare oltre per offrire soluzioni adeguate è la nostra motivazione.

I nostri ingegneri fanno evolvere l'intera gamma di prodotti, realizzando esperimenti, test e calcoli.

Nel corso dei nostri anni di esperienza, sono emersi molti processi e tutti i nostri dipendenti sono ancora oggi mobilitati per offrire alla clientela innovazioni più vicine alle loro esigenze.

Le grandi evoluzioni per gamme/anni

	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Dal 2020
Delta			• Selezione ottica	• Diraspatura a gabbia oscillante • Selezione densimetrica • Rimorchio sgocciolatore a compartimenti • Selezione a lama d'aria	• Diraspatura con movimento pendolare
Bucher			• Processo Organ • Processo Inertys • Processo Rédux	• Processo Aquapulse • Processo Maestro	• Procédé Extraflow • Scarichi girevoli
Flavy	• Filtrazione tangenziale dei vini	• Filtrazione tangenziale fondi di chiarifica • Osmosi inversa	• Filtrazione tangenziale dei fondi vasca • Filtrazione fondi di chiarifica	• Incollaggio lineare dei vini	• Filtro di grande capacità di nuova generazione • Filtrazione delle fecce



Le nostre innovazioni sulla gamma Delta

Diversificazione per selezionare le uve

La selezione manuale delle uve ha certamente dei vantaggi, ma è costosa in termini di tempo e manodopera. L'evoluzione tecnologica e le soluzioni messe in atto dal personale Bucher Vaslin hanno l'obiettivo di fare guadagnare in precisione nella selezione e nel tempo.

La selezione ottica consente di valorizzare il raccolto grazie a una selezione di uve configurabile, precisa e ripetitiva. Dotato di un calcolatore appositamente sviluppato per l'ottica ad alta cadenza, l'analisi delle immagini e il processo decisionale è rapido.

Per completare la gamma Bucher Vaslin di selezione meccanica è stato progettato anche un processo di selezione a lama d'aria. Questo ti offre la possibilità di rimuovere automaticamente detriti vegetali, insetti e semi, pelli, uva secca...

Anche la questione della selezione per densità è stata studiata e sviluppata dagli ingegneri Bucher Vaslin. Pertanto, offriamo un processo che consente di eliminare tutti i rifiuti galleggianti e di selezionare solo gli acini che si desidera conservare in base alla rispettiva densità.

Un nuovo processo per la diraspatura

Addio battitori, alberi di sradicamento e gabbie rotanti. È il turno del movimento pendolare di prendere posto per diraspare al meglio l'uva, riducendo fortemente la produzione di succhi.

Le nostre innovazioni sulla gamma Bucher

Dal riempimento al lavaggio, un intero ciclo di innovazione

Dal riempimento al lavaggio, ogni fase è stata rivista ed elaborata per offrire le soluzioni più vicine alle esigenze.

Processo Extraflow

Questo processo brevettato garantisce un rapido drenaggio dei succhi liberi e un riempimento ottimale della pressa senza rotazione e con solo un ribaltamento della vasca. Questa importante evoluzione consente un'estrazione molto rapida dei succhi liberi, un aumento della capacità di riempimento della pressa e una riduzione dei tempi di pressatura.

Processo Inertys

Primo processo che protegge dall'ossidazione l'uva e i succhi durante la pressatura. Il potenziale aromatico è così preservato, offrendo vini più complessi e fruttati.

Processo Organ

Processo autodecisionale libera l'operatore da qualsiasi vincolo di programmazione. La pressa, attraverso un controllo delle portate di succo, agisce autonomamente e in tempo reale su pressioni, durate e rotazioni. Le durate di pressatura sono ottimizzate, per un tasso di essiccazione desiderato.

Processo Maestro

Maestro è la soluzione che garantisce la completa automazione della pressa. Dalla misurazione della quantità di uva nella pressa durante il riempimento al lavaggio finale, tutto si concatena in modo automatico, senza la presenza di un operatore. Questo processo offre una reale ottimizzazione del riempimento fino al lavaggio della pressa.

Risciacquo automatico degli scarichi

Le presse Bucher offrono una soluzione dall'efficacia riconosciuta per il risciacquo automatico degli scarichi. Un'iniezione alternata di acqua e aria ad alta pressione garantisce un risultato senza pari. Questo processo, di semplice gestione, consente di risparmiare un tempo non trascurabile nelle procedure di pulizia.

Processo Aquapulse

Aquapulse è un sistema di pulizia automatica dell'interno della vasca della pressa. I principali vantaggi sono una maggiore sicurezza per l'operatore (nessun intervento nella pressa), una significativa riduzione dei tempi di lavaggio e una riduzione del consumo di acqua.

Scarichi girevoli a fissaggio rapido senza utensili

Gli scarichi elettrolucidati a profilo autopulente sono dotati di un sistema di fissaggio facile da bloccare e sbloccare a mano e senza utensili. Garantiscono un lavaggio più facile, più rapido, più efficace e un consumo idrico inferiore.

Le nostre innovazioni sulla gamma Flavy

Una risposta alle sfide ambientali

Il processo Eco-Energy integrato sui filtri Flavy FGC, è stato sviluppato per affrontare le attuali sfide economiche e ambientali.

Permette di ridurre fino al 95% il consumo elettrico del filtro (a seconda del profilo del vino) grazie al sistema di regolazione continua dei parametri di funzionamento.

Un punto di riferimento mondiale per la filtrazione dei fondi di chiarifica

Da oltre 15 anni, il know-how Bucher Vaslin consente di trattare i fondi di chiarifica di sedimentazione, di flottazione ma anche a seguito della stabulazione a freddo, senza vincoli nei confronti dei prodotti enologici e dei rispettivi dosaggi.

La competenza in merito al processo di cui facciamo prova garantisce un recupero fino al 90% (a seconda del carico iniziale di materia in sospensione) dei succhi provenienti dalle bucce prodotte. La portata stabile ed elevata dei filtri Bucher Vaslin garantisce un trattamento giornaliero fino a 600 hl a seconda del modello di filtro.

Il trattamento semplificato per la stabilizzazione proteica dei vini

L'opzione Iniezione in linea di Bentonite UF assicura in un'unica fase la stabilizzazione proteica e la chiarificazione del vino.

Si tratta di una vera e propria semplificazione della catena di trattamento dei vini con notevoli benefici per il cliente, una riduzione dei costi operativi, vini più rapidamente disponibili per l'imbottigliamento e la commercializzazione, una riduzione della gravosità per questa fase di vinificazione e un minore impatto ambientale risparmiando sui consumi di acqua.

Connettività

Un'innovazione al centro dell'attività

Bucher Vaslin ha sviluppato attraverso Service Connect, un'intera gamma di offerte digitali per consentire alla clientela di sottoscrivere le soluzioni Bucher Vaslin adatte il più vicino possibile alle esigenze essenziali del cliente in termini di assistenza e monitoraggio remoto delle attrezzature.

Grazie ad un accesso sicuro e in tempo reale, l'applicazione Winect consente di seguire l'avanzamento della filtrazione o della pressatura, di essere avvisati alla fine del ciclo o in caso di anomalia e di pilotare il filtro a distanza (modificare i parametri di regolazione, arrestare o riavviare un programma di filtrazione o di lavaggio).

Riduzione dei fenoli volatili del vino

Il kit EP, associato ad un unità di osmosi della gamma Flavy ML, agisce sui fenoli volatili del vino, indipendentemente dal livello iniziale di concentrazione.

Li riduce al di sotto della soglia di percezione al fine di rendere il vino più fruttato e complesso, senza intaccarne la struttura.

Un'unica unità per filtrare tutto !

Sviluppata per il Flavy X-Treme, una nuova opzione 3-in-1 estende la versatilità del filtro, consentendogli di filtrare le fecce di fermentazione e di affinamento, nonché i vini e le fecce.

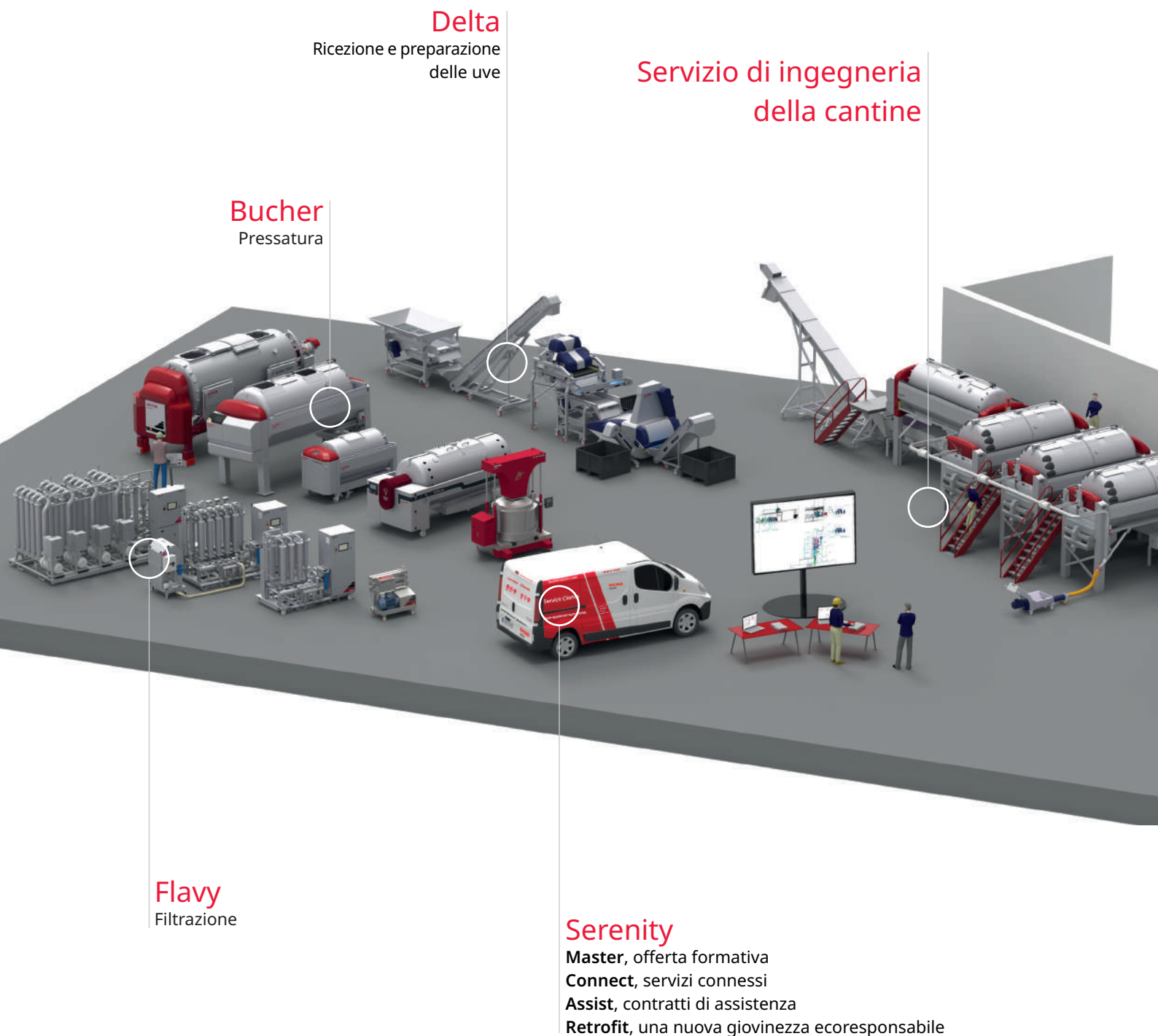
Questa opzione non richiede lo smontaggio dei moduli. È sufficiente selezionare le fecce da filtrare sullo schermo di controllo e il gioco è fatto! Con l'opzione 3 in 1, potrete contare su una maggiore tranquillità, una maggiore efficienza e una migliore qualità del prodotto, grazie alla filtrazione delle fecce e dei mosti durante la produzione.

La connettività è anche la possibilità di essere assistiti più rapidamente grazie alla teleassistenza, guadagnerai serenità soprattutto durante il periodo della vendemmia.

Connect Portal garantisce l'accesso a tutta una serie di corsi di formazione online (E-Learning) per una migliore padronanza della conduzione delle attrezzature (filtri e presse) e per avere un promemoria delle buone pratiche, molto utile per gli operatori prima dell'inizio della vendemmia.

In esso sono disponibili anche informazioni su tutti i servizi online tra cui tutta la documentazione tecnica relativa all'attrezzatura.

Un'ampia offerta per soddisfare tutte le esigenze della clientela



Servizi di Ingegneria delle Cantine (S.I.C.)

Il servizio di ingegneria delle cantine di Bucher Vaslin offre una competenza personalizzata per accompagnare il cliente in ogni fase del progetto. Il nostro team di esperti è al vostro fianco per comprendere le vostre esigenze, preferenze e vincoli specifici. In seguito, progetta una soluzione su misura e assicura la buona realizzazione del progetto.



Sicurezza

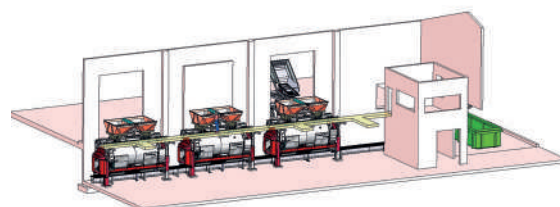
- Analisi dei rischi
- Assistenza alla creazione del piano di prevenzione
- Interazione con il coordinatore della sicurezza

Studi

- Consulenza
- Fattibilità
- Definizione dei bisogni
- Integrazione dei processi enologici dei clienti

Realizzazione dei piani

- Piani 2D/3D
- Piano di impianto
- Interazione Genio Civile



Esperti dedicati

Il responsabile commerciale

Interviene in tutta la rete Bucher Vaslin in collaborazione con i nostri commerciali e concessionari in tutto il mondo.

Questo esperto tecnico è responsabile dell'analisi, della quantificazione e del monitoraggio della realizzazione di progetti.

All'ascolto delle esigenze, il responsabile commerciale adatta i prodotti e i servizi in virtù delle necessità dei clienti.

Il capo cantiere

Coordina sul campo il personale Bucher Vaslin e gli altri fornitori.

È il garante della sicurezza sul luogo di installazione.

Il disegnatore

È responsabile dei progetti preliminari e dell'installazione degli impianti presso i clienti.

Gestisce anche le interazioni con i piani di ingegneria civile.

Adattamento prodotti

- Personalizzazione
- Modifica telaio e processo
- Automatismo e interazione supervisione

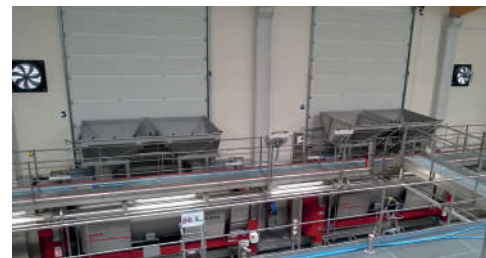
Progetti completi

- Integrazione globale del prodotto e del rispettivo ambiente
- Zone di circolazione
- Tubazioni
- Struttura di supporto



Monitoraggio della realizzazione

- Gestione delle coattività tra i tecnici di intervento in cantiere
- Monitoraggio dei termini temporali
- Documentazione degli impianti



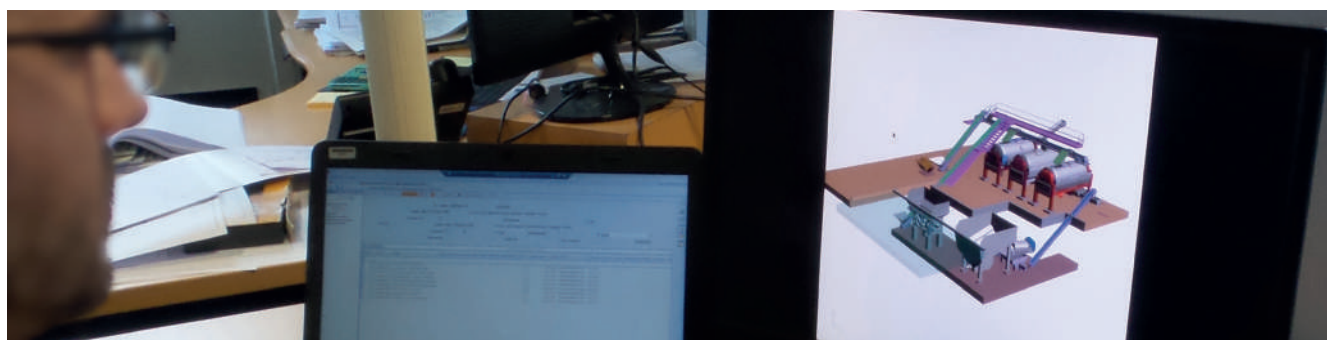
I servizi proposti da S.I.C.

Studio preliminare e quantificazione

Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Lo studio preliminare del progetto consente la realizzazione del piano di progetto preliminare e la preparazione del preventivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Convalida della fattibilità • Conoscenza dei vincoli • Scelta della soluzione ottimale • Conoscenza dei costi di diverse soluzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale • Rete di distribuzione

Le assistenze

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Assistenza nella definizione della necessità e creazione del capitolato d'oneri	In relazione alla forza vendita e al cliente, questa assistenza permette di definire la necessità nella sua globalità (definizione e confronto di diversi scenari di funzionamento, aiuto nella redazione del capitolato d'oneri).	<ul style="list-style-type: none"> • Condivisione di esperienze e competenze • Formalizzazione della necessità • Apporto di nuove soluzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale
Assistenza tecnica	L'assistenza tecnica è garantita da referenti tecnici sui prodotti in collegamento diretto con l'ufficio tecnico.	<ul style="list-style-type: none"> • Condivisione di esperienze e competenze • Collegamenti con diversi servizi interni di Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> • Concessionari
Assistenza alla redazione del piano di prevenzione	Questa assistenza permette al cliente di rispettare gli obblighi legali accompagnandolo nella redazione dei documenti.	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza alla redazione del piano di prevenzione di un fascicolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale



I monitoraggi

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Monitoraggio dei progetti	Il cliente è seguito e accompagnato nella realizzazione del progetto (monitoraggio di avanzamento, coordinamento con i diversi tecnici di intervento provvisori e definitivi in fabbrica e in loco, stesura di verbali di fine cantiere, creazione di dossier di opere eseguite).	<ul style="list-style-type: none"> • Padronanza della conformità della soluzione tecnica rispetto allo studio preliminare del progetto 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale • Rete di distribuzione
Monitoraggio dei cantieri	Questo monitoraggio induce la presenza e la competenza, sul campo, per il monitoraggio e il coordinamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Padronanza delle tempistiche e della conformità del risultato finale rispetto a quanto venduto 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale
Ricerca e monitoraggio dei partner	In collaborazione con partner identificati, vengono proposte soluzioni esterne in base alle esigenze. (Creazione di specifiche per fornitori e subfornitori, presentazione di un bando di gara, selezione di partner, monitoraggio delle realizzazioni).	<ul style="list-style-type: none"> • Offerta di una soluzione globale più ampia rispetto al catalogo di prodotti e servizi standard di Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale • Rete di distribuzione

Le soluzioni su misura

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Creazione di prodotti e accessori specifici	A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare uno sviluppo di complementi specifici (studio meccanico, studio elettrico ed elettrotecnico, studio di automazione).	<ul style="list-style-type: none"> • Soluzione su misura per le esigenze del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale- Rete di distribuzione • Servizio R&S Bucher Vaslin
Personalizzazione e adattamento di prodotti standard	A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare un monitoraggio degli adattamenti specifici dei prodotti (analisi di fattibilità in collaborazione con l'ufficio tecnico di progettazione prodotto, creazione delle specifiche di modifica, progettazione di periferiche o accessori personalizzati, convalida delle modifiche).	<ul style="list-style-type: none"> • Soluzione su misura per le esigenze del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale • Rete di distribuzione

La gamma Flavy

Da oltre 30 anni, Bucher Vaslin innova costantemente per sviluppare la gamma di filtri tangenziali Flavy. Bucher Vaslin propone oggi una vasta gamma di applicazioni rispettose del prodotto trattato: filtrazione dei vini, dei fondi di chiarifica e delle fecce.

La gamma Flavy risponde alle esigenze di tutti gli attori della filiera vinicola, dalla cantina privata, ai fornitori di servizi, alle cantine cooperative, ai negozi e agli imbottiglieri.

L'osmosi inversa, vero e proprio know-how di BV, è lo strumento ideale per il trattamento correttivo dei mosti e dei vini.



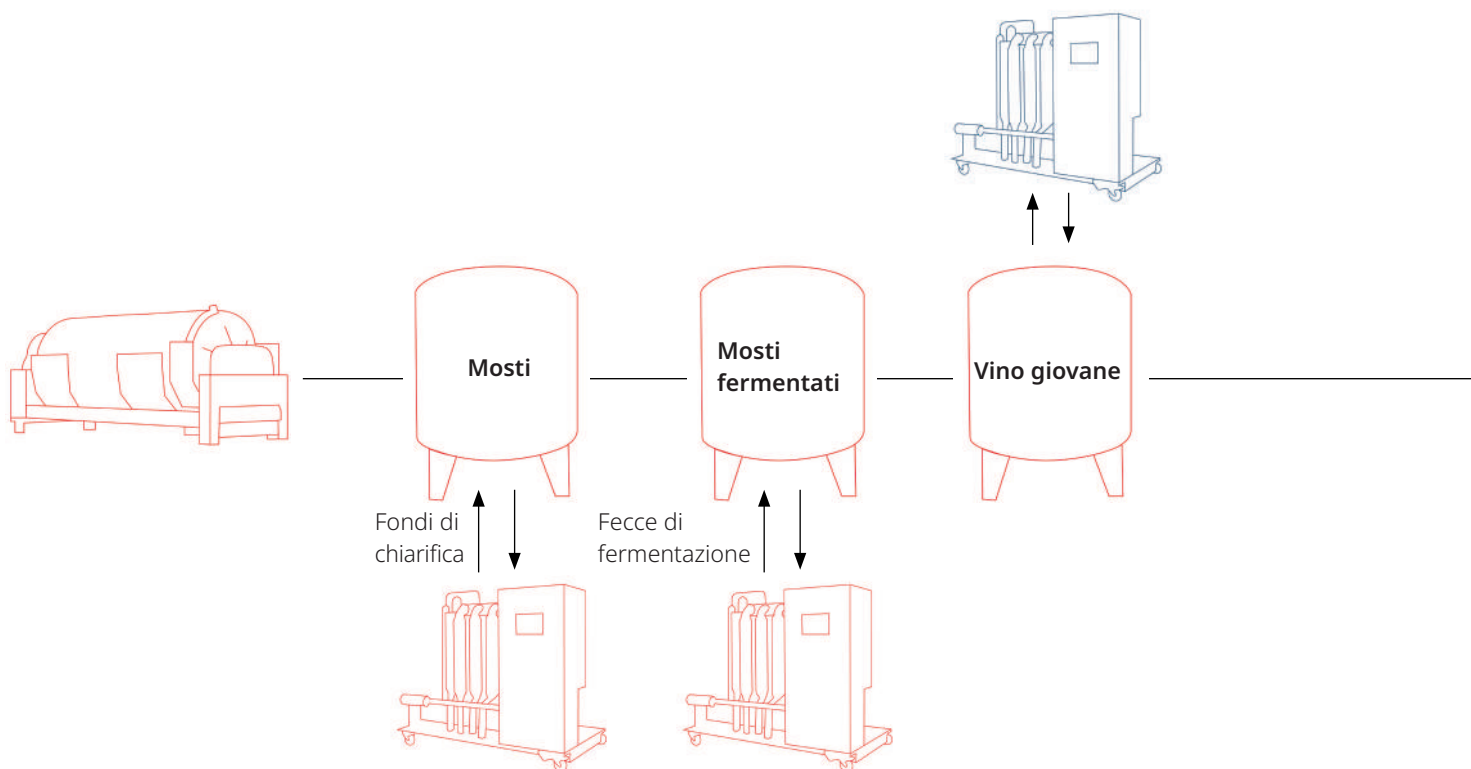
La filtrazione con Flavy FGC	22
La filtrazione con Flavy X-Wine	28
La filtrazione con Flavy X-Treme	34
Il trattamento con l'osmosi	40

La catena di vinificazione e filtrazione

Pressatura

Fermentazioni

Filtrazione
chiarificazione



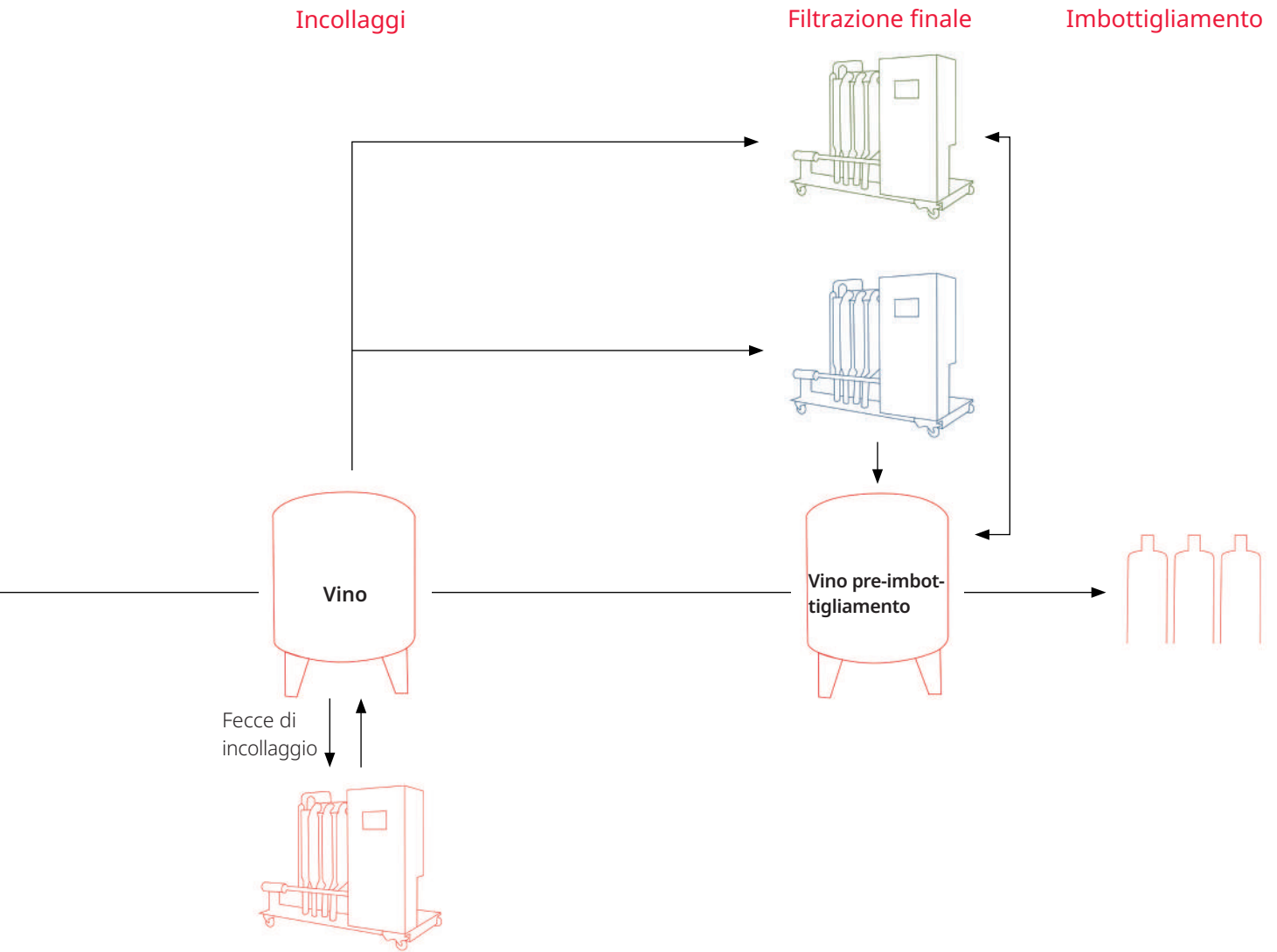
Flavy X-Treme : filtrazione fondi di chiarifica, fecce e vini



Flavy X-Wine : filtrazione vini



Flavy X-FGC : filtrazione vini



Quale filtro per chi?

Negozi e imbottiglieri	Cooperative	Cantine private e tenute	fornitori di servizi
FGC 1	X-Treme 4	X-Treme 2	X-Treme 3
FGC 2	X-Treme 6	X-Treme 3	X-Treme 6
FGC 3	X-Treme 8	X-Treme 4	X-Treme 10
FGC 4	X-Treme 10	X-Treme 6	X-Wine 3
	X-Wine 4	X-Wine 2	X-Wine 6
	X-Wine 6	X-Wine 3	X-Wine 10
	X-Wine 8	X-Wine 4	
	X-Wine 10	X-Wine 6	

La filtrazione con Flavy FGC





Filtrazione vini Flavy FGC



Un concentrato di tecnologie che rispondono alle sfide delle strutture industriali.

Divisione del consumo energetico

I filtri sono dotati della tecnologia Eco-Energy (processo brevettato): adattamento automatico dei processi di funzionamento a seconda del profilo del vino da trattare.

Questo filtro è a basse emissioni di carbonio a causa del suo bassissimo consumo di elettricità: diviso per 2 in media e per 30 sui vini bianchi, rispetto ai filtri tangenziali presenti sul mercato.

Riduzione dei costi operativi

Tutti i progressi tecnologici e le innovazioni presenti su questa gamma Flavy FGC si traducono in un'elevata produttività, volumi di scarichi ridotti a un livello mai raggiunto prima e consumi di elettricità, acqua e prodotti di lavaggio al minimo.

Le risposte Bucher Vaslin alle sfide energetiche, economiche e sociali.

Miglioramento delle condizioni di lavoro

Il filtro Flavy FGC conferisce un vero comfort e una maggiore serenità per gli operatori della cantina grazie alla guida semplice e facile che garantisce, alla massima sicurezza (esempio: sicurezza contro un errore di collegamento su un fondo vasca) e al bassissimo livello di rumorosità durante il funzionamento.

Infine, il filtro Flavy FGC si inserisce nella linea dei filtri Flavy X-Wine, riconosciuti per la conservazione qualitativa dei vini filtrati e l'affidabilità di cui fanno prova.





Processi che rispondono alle specifiche esigenze

Il filtro Flavy FGC è composto da un insieme di processi che forniscono una risposta alle sfide di oggi.

Lo skid di produzione (1) è un design modulare da 1 a 4 circuiti di filtrazione (a seconda delle esigenze del cliente) e offre la possibilità di aumentare la capacità di filtrazione.

Lo skid di concentrazione (2), riduce i volumi di scarico e garantisce portate elevate e stabili degli skid di produzione.

Flavy FGC è un filtro compatto e silenzioso, progettato per soddisfare le esigenze del cliente.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Intervallo di portata per vino bianco e rosato*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Intervallo di portata per vino rosso*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Intervallo di portata di iniezione di bentonite in linea*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Potenza totale	30	40	50	60	kW
Lunghezza	2800	3600	4400	5200	mm
Larghezza	2440	2440	2440	2440	mm
Altezza	2510	2510	2510	2510	mm
Superficie al suolo	6.5	8.2	10.7	12.6s	m ²
Peso a vuoto	1600	2100	2700	3300	kg
Peso in acqua	1900	2700	3500	4300	kg

(* Portate misurate per vini con torbidità < 100 NTU e volume della vasca = 500 hl - Valori non contrattuali, a seconda del profilo del vino e per tubazioni in Diametro 80 - Una tubazione con diametro inferiore ridurrà le portate di filtrazione.

La tecnologia al servizio del cliente



Filtro connesso

- Compatibile con "Industria 4.0"
- Accesso a un intero catalogo di servizi digitali.
- Applicazione Winect per il monitoraggio e il comando a distanza.



Filtro connesso

- Compatibile con "Industria 4.0"
- Accesso a un intero catalogo di servizi digitali.
- Applicazione Winect per il monitoraggio e il comando a distanza.

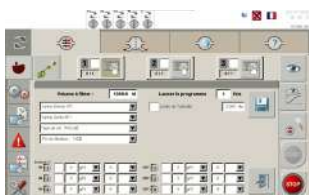


Retrofiltrazione

- Retrofiltrazione skid per skid, senza interruzione della filtrazione.
- Retrofiltrazione a gas riciclato - processo brevettato (costi di manutenzione ridotti e basso consumo di gas).

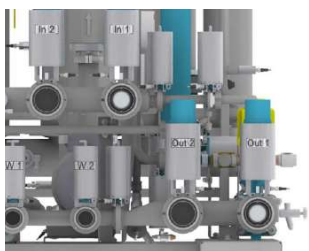
Iniezione di bentonite UF in linea

- Stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati.
- Semplificazione della catena di trattamento del vino.
- Meno operazioni di pulizia delle pompe, delle tubazioni e dei serbatoi.
- Trattamento dei vini senza manipolazione di coadiuvanti.
- Vini più velocemente disponibili per l'imbottigliamento.
- Più gestione dei fondi di vasche che possono rappresentare dal 3 al 5% del volume trattato.



Iniezione di prodotti enologici

Iniezione di prodotti enologici fino a 3 in ingresso (esempi: MCR, acido metatartarico, bentonite UF) e 3 in uscita filtro (esempi: CMC, SO₂, gomma arabica).



Selettore 2 ingressi / 2 uscite

- Set di 2 valvole in ingresso e 2 valvole in uscita.
- Consente di programmare sequenze di filtrazione su serbatoi diversi, intercalando, se necessario, dei cicli di pulizia: concatenazioni di filtrazione o assemblaggio.



Selezione valvola di scarico acqua di lavaggio

- Questa opzione consente di separare le acque di lavaggio (acque cariche) dall'ultima acqua di risciacquo del filtro (acqua pulita).
- Consente di recuperare questo volume di acqua pulita per un altro uso (lavaggio dei serbatoi, pavimento...).
- Contribuisce alla riduzione del consumo idrico della cantina.



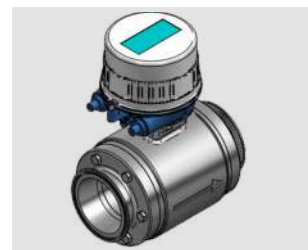
Vino effervescente

- Filtrazione da serbatoio chiuso a serbatoio chiuso da 1 a 6 bar al massimo.
- Collegamento del filtro al sistema isobarico della cantina per avere un'equipressione con il serbatoio madre e il serbatoio di ricezione.



Turbidimetro

Controllo automatico della torbidità del vino filtrato.



Erogatore

Misurazione e cronologia dei volumi di vino che entrano nel filtro.

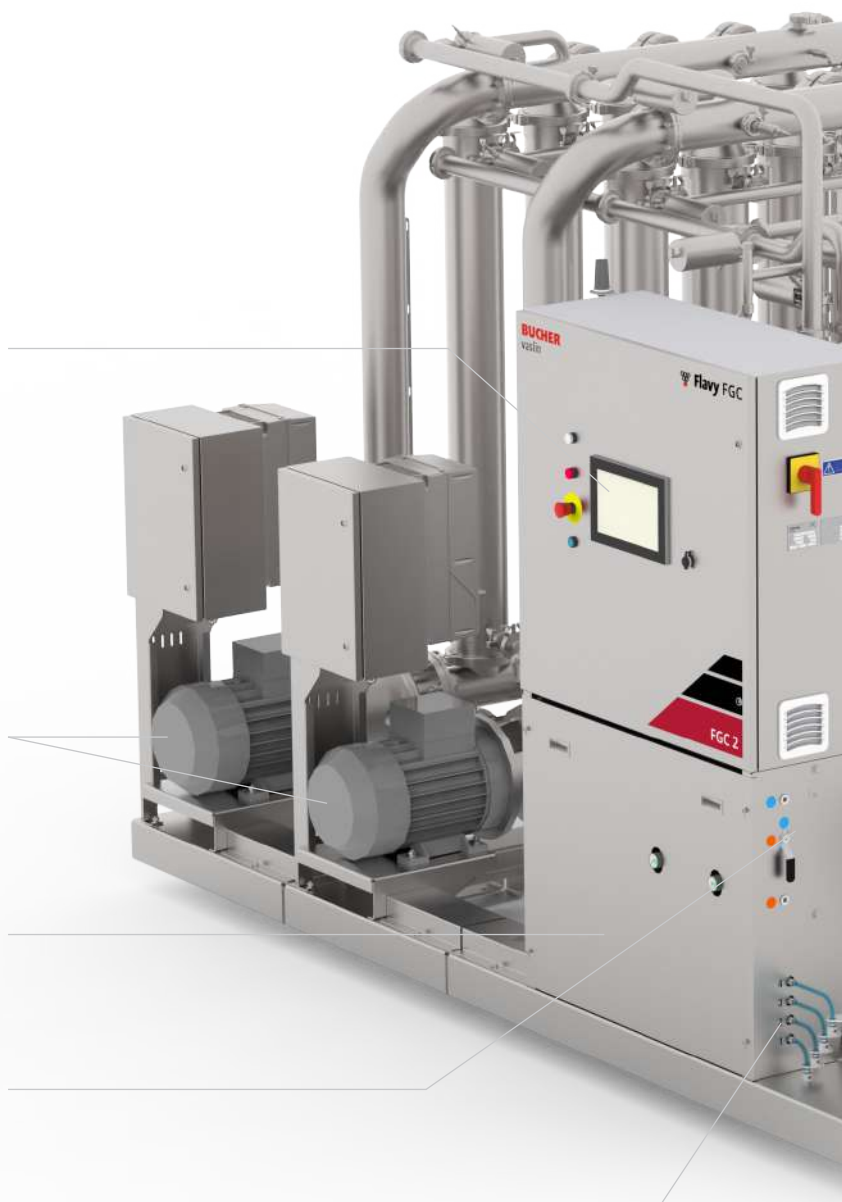
Schermo touchscreen di comando

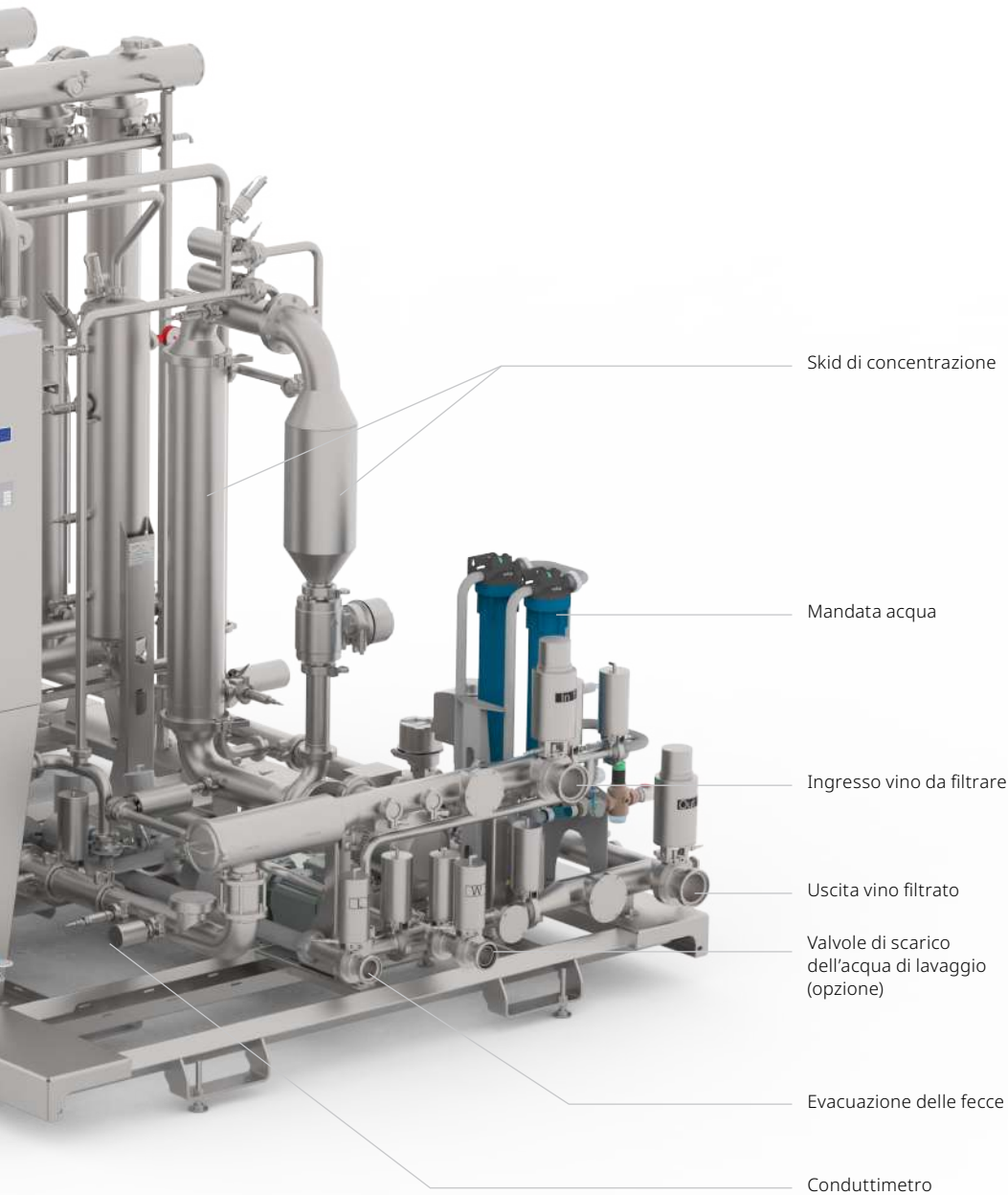
skid di produzione

Armadio pneumatico

Alimentazione aria/azoto

Alimentazione prodotti di lavaggio





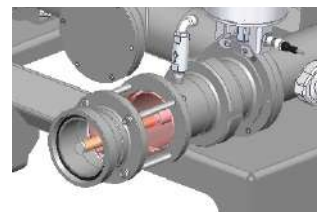
Telecomando

Il telecomando consente di avviare o di mettere in pausa il filtro a distanza per eseguire un'operazione.



Spurgo per la linea dell'acqua calda

- Sicurezza temperatura dell'acqua calda che entra nel filtro (regolazione a 40 °C).
- Evita di risciacquare o lavare con acqua non abbastanza calda.
- Rinforza l'efficienza di risciacquo o lavaggio.



Iniezione di azoto

- Consente la decarbonizzazione del vino filtrato.
- Diffusore di azoto in uscita dal vino filtrato.
- Regolazione manuale del flusso di azoto da parte dell'operatore.
- Disponibile anche per selettore 2 ingressi / 2 uscite.



2 derivazioni acqua e gas su ingresso e uscita del filtro

- Consente di inertizzare i tubi vino a monte e a valle del filtro per una migliore protezione dei vini contro l'ossidazione (utilizzo di azoto).
- Facilita lo svuotamento delle tubazioni (crescita a gas o acqua).
- Semplifica il risciacquo dei tubi.
- Disponibile anche per selettore 2 ingressi / 2 uscite.



Rubinetto di degustazione sterilizzabile

Prelievo di campioni per analisi microbiologiche.



Rilevamento dell'intasamento del prefiltro vino

Il filtro si mette in pausa su avviso "prefiltro intasato".

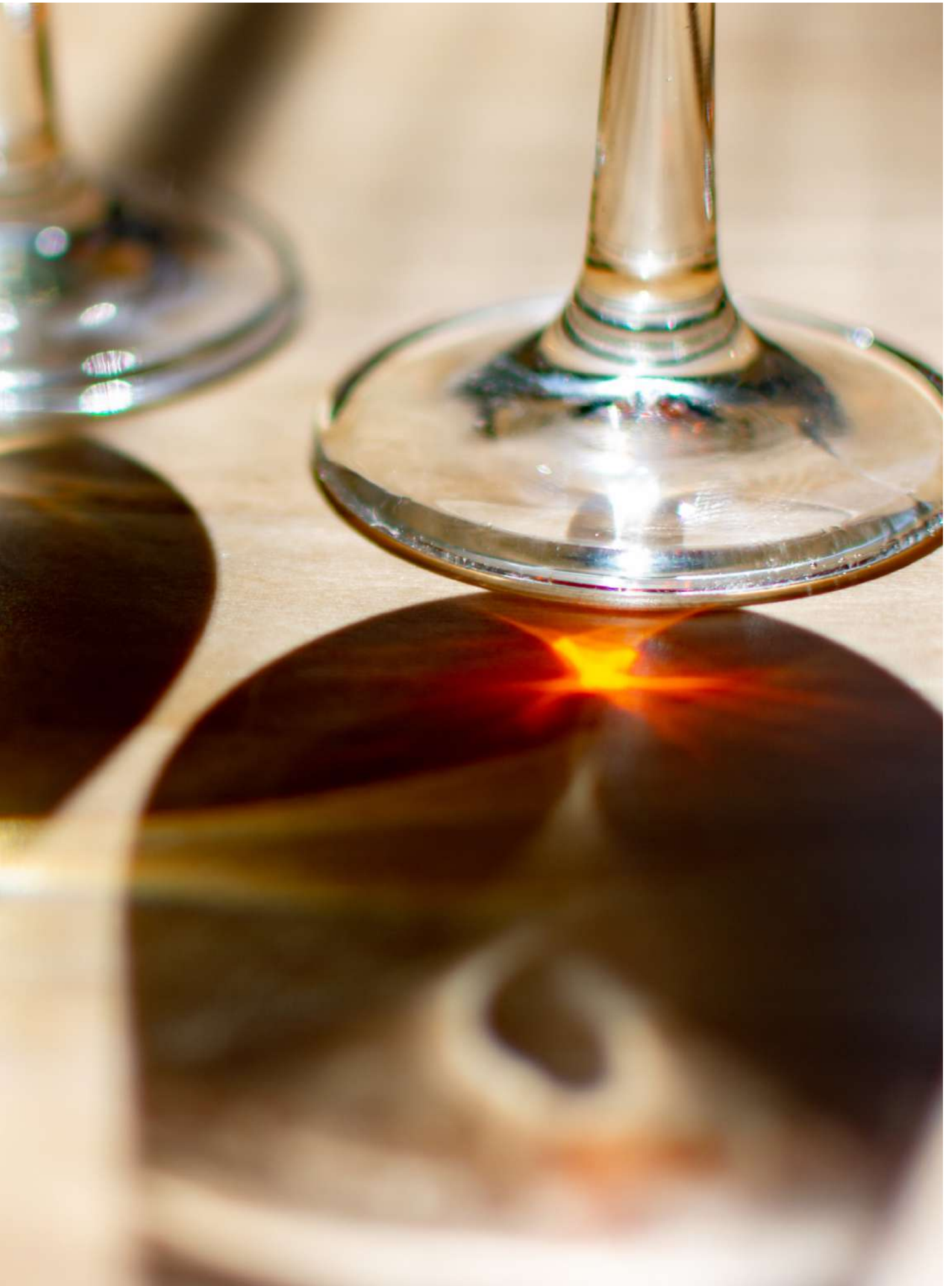


Griglia Prefiltro 100µ

Protezione del filtro contro i cristalli di tartaro durante la filtrazione dei vini uscita fredda.



La filtrazione con Flavy X-Wine



Filtrazione dei vini e dei sidri Flavy X-Wine



Le migliori prestazioni sul mercato che lo rendono l'alleato dei viticoltori e delle cantine cooperative.

Un know-how esclusivo

Il filtro Flavy X-Wine è riconosciuto sul mercato per dare le migliori portate sui vini più difficili. Questo risultato è frutto di 30 anni di esperienza nella filtrazione dei vini.

Il controllo dell'intasamento, associato a un processo delicato (a bassissima pressione), flessibile e a una membrana di filtrazione molto performante, garantisce portate stabili e regolari per tutta la durata della filtrazione.

Ampio campo di applicazione

Il filtro Flavy X-Wine è di grande versatilità, in grado di trattare vini grezzi ad alta torbidità, vini rossi da termovinificazione, vini in uscita fredda (-4 °C), vini incollati, vini spumanti e vini pronti per l'imbottigliamento.

È possibile realizzare blocchi di fermentazione ma anche filtrare vini contenenti PVPP.

- Adatto a tutti i tipi di prodotti (vino grezzo, vino preimbottigliamento, sidro, ...)
- Ampia scelta delle modalità di filtrazione
- Qualità dei vini preservata

Basso impatto ambientale

Il filtro Flavy X-Wine si distingue per avere il minor consumo di acqua e di prodotti di lavaggio sul mercato.

L'opzione di separazione delle acque di lavaggio contribuisce ancora di più alla riduzione dell'impatto ambientale grazie alla possibilità di riutilizzare l'ultima acqua di risciacquo del filtro per un altro uso in cantina (pulizia dei serbatoi, pavimenti...).

Infine, il filtro Flavy X-Wine, è riconosciuto per la conservazione della qualità dei vini filtrati e l'affidabilità di qualsiasi prova.



Un'ergonomia molto studiata

Il filtro Flavy X è un concentrato di tecnologia, dotato di componenti riconosciuti nel settore industriale per un'affidabilità a tutta prova e dotato della massima sicurezza per una maggiore serenità degli operatori.

È possibile adattare il filtro (opzionale) per la filtrazione dei sidri (1) con il rinvio delle retrofiltrazioni in una vasca annessa per una migliore stabilità delle portate di filtrazione.

Il filtro è predisposto (2) per il montaggio facile e rapido delle opzioni in qualsiasi momento.

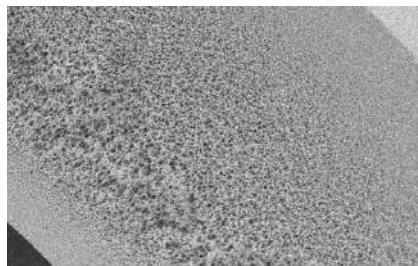
	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Portata per vino bianco secco incollato travasato	24	36	48	72	96	120	hl/h
Portata per vino bianco e rosato secco grezzo	17	25	34	50	68	85	hl/h
Portata per vino rosso grezzo	10	15	20	30	40	50	hl/h
Portata per vino rosso termovinificato grezzo	8.5	12	17	25	34	42	hl/h
Portata per sidro	10 à 15	10 à 15	20 à 30	20 à 30	28 à 40	35 à 50	hl/h
Potenza totale	10	10	18	18	27	27	kW
Lunghezza	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Larghezza	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Altezza	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Superficie al suolo	7	7	10	10	11	11	m ²

La tecnologia al servizio del cliente



Filtro connesso

- Compatibile con "Industria 4.0"
- Accesso a un intero catalogo di servizi digitali.
- Applicazione Winect per il monitoraggio e il comando a distanza.



Un processo morbido e flessibile

- Senza intasamento in profondità.
- Grande efficacia retrofiltrazione.
- Membrana idrofila esclusiva Bucher Vaslin, dalla struttura asimmetrica e particolarmente adatta alla filtrazione dei vini.



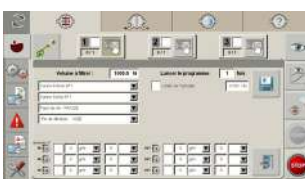
Basso impatto ambientale

- Basso consumo d'acqua.
- Dell'acqua di lavaggio.



Iniezione di bentonite UF in linea

- Stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati
- Semplificazione della catena di trattamento del vino
- Meno operazioni di pulizia delle pompe, delle tubazioni e dei serbatoi
- Trattamento dei vini senza manipolazione di coadiuvanti
- Vini più velocemente disponibili per l'imbottigliamento
- Più gestione dei fondi di vasche che possono rappresentare dal 3 al 5% del volume trattato



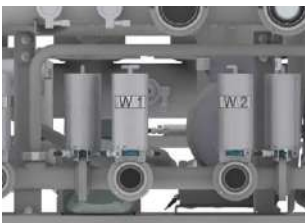
Iniezione di prodotti enologici

Iniezione di prodotti enologici fino a 3 in ingresso (esempi: MCR, acido metatartrico, bentonite UF) e 3 in uscita filtro (esempi: CMC, SO₂, gomma arabica)



Selettore 2 ingressi / 2 uscite

- Set di 2 valvole in ingresso e 2 valvole in uscita
- Consente di programmare sequenze di filtrazione su serbatoi diversi, intercalando, se necessario, dei cicli di pulizia: concatenazioni delle filtrazioni o degli assemblaggi



Selezione valvola di scarico acqua di lavaggio

- Questa opzione consente di separare le acque di lavaggio (acque cariche) dall'ultima acqua di risciacquo del filtro (acqua pulita)
- Consente di recuperare questo volume di acqua pulita per un altro uso (lavaggio dei serbatoi, pavimento...)
- Contribuisce alla riduzione del consumo idrico della cantina



Vino effervescente

- Filtrazione da serbatoio chiuso a serbatoio chiuso da 1 a 6 bar al massimo
- Collegamento del filtro al sistema isobarico della cantina per avere un'equipressione con il serbatoio madre e il serbatoio di ricezione



Turbidimetro

Controllo automatico della torbidità del vino filtrato



Sonda di conducibilità

- Controllo automatico dell'assenza di residui di prodotti di lavaggio al termine di una rigenerazione
- Strumento di controllo e di sicurezza imposto durante un audit tipo IFS-BRC

Modulo(i) di filtrazione

Prefiltro del vino

Ingresso del prodotto da filtrare

Uscita del prodotto filtrato

Evacuazione alle fecce

Bicchieri del filtro dell'acqua





Schermo touchscreen di comando

Alimentazione aria/azoto

Armadio pneumatico

Alimentazione prodotti di lavaggio

Mandata acqua

Armadio elettrico

Piedi Flavy X-Wine 4/ 6

I Filtri Flavy X-Wine 4 e 6 possono essere su ruote o su piedini fissi.



Telecomando

Il telecomando consente di avviare o di mettere in pausa il filtro a distanza per eseguire un'operazione

Valvola tarata

Permette di regolare una contropressione per garantire la buona qualità delle retrofiltrazioni. Da utilizzare ad esempio quando la vasca di ricezione si trova al livello inferiore del filtro

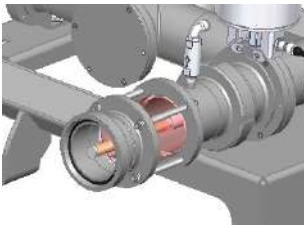
Filtrazione acqua di lavaggio

Nel caso di acqua con un fouling index (indice di intasamento) > 3, si consiglia l'installazione di 3 stadi di filtrazione dell'acqua (5 μ - 1 μ - 0,5 μ) per un'efficacia massima delle operazioni di risciacquo e lavaggio



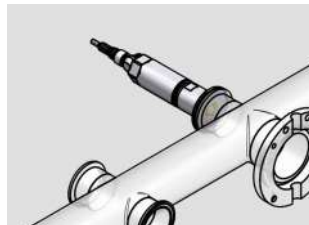
Robinet dégustateur stérilisable

Prise d'échantillons pour analyses microbiologiques.



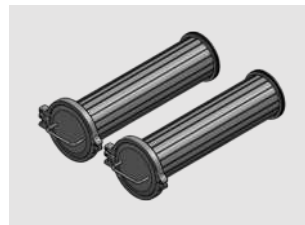
Iniezione di azoto

- Consente la decarbonizzazione del vino filtrato
- Diffusore di azoto in uscita dal vino filtrato
- Regolazione manuale del flusso di azoto da parte dell'operatore
- Disponibile anche per selettore 2 ingressi / 2 uscite



Controllo prefiltra vino

Il filtro si mette in pausa su avviso "prefiltro intasato"



Griglia Prefiltro 100 μ m

Protezione del filtro contro i cristalli di tartaro durante la filtrazione dei vini uscita fredda



Spurgo per la linea dell'acqua calda

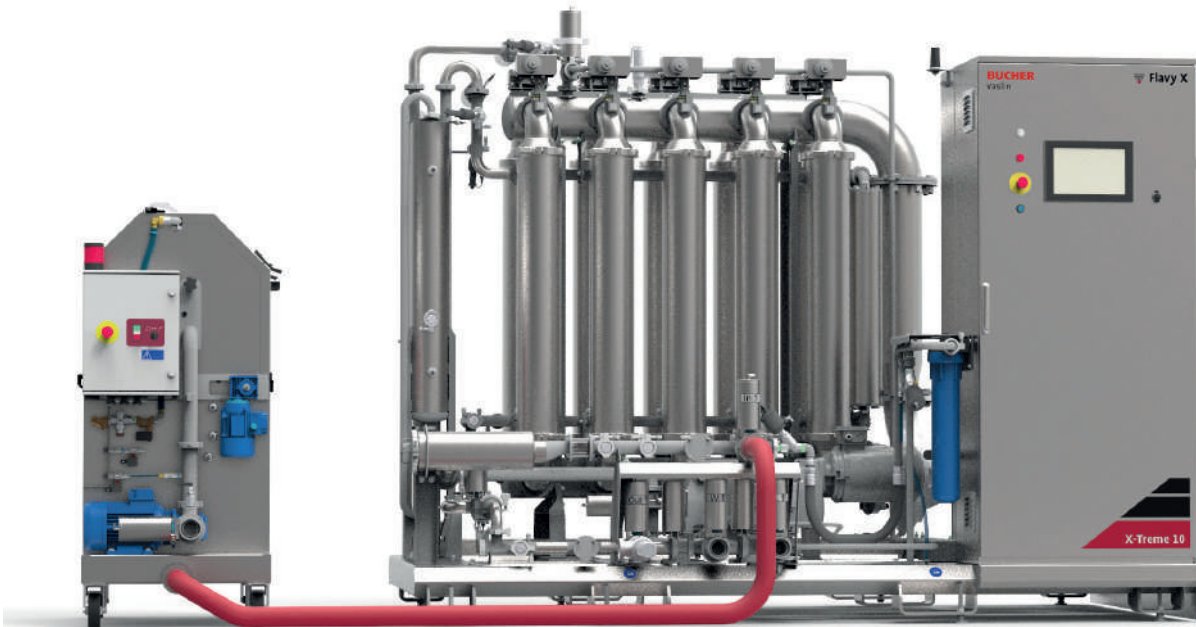
- Sicurezza temperatura dell'acqua calda che entra nel filtro (regolazione a 40 °C)
- Evita di risciacquare o lavare con acqua non abbastanza calda
- Rinforza l'efficienza di risciacquo o lavaggio



La filtrazione con
Flavy X-Treme



Filtrazione dei fondi di chiarifica, fecce e vini Flavy X-Treme



Un punto di riferimento per la filtrazione dei fondi di chiarifica. Condensa quasi 20 anni di esperienza attraverso i vigneti di tutto il mondo.

Un know-how esclusivo

Il filtro Flavy X-Treme è riconosciuto sul mercato per fornire le migliori prestazioni (portata, tasso di recupero del succo) indipendentemente dal tipo di fondi di chiarifica.

Il controllo dell'intasamento e la gestione della concentrazione nel circuito di filtrazione, combinati con un processo delicato, flessibile e una membrana di filtrazione ad alte prestazioni, assicurano portate stabili per tutta la durata della filtrazione.

Potrai realizzare filtrazioni di quasi 20 ore senza spegnimento della macchina, senza risciacquo intermedio, senza modifiche regolari dei parametri di processo. Tutto è gestito e controllato dal filtro.

Il filtro Flavy X-Treme è accoppiato al prefiltro DB, garantendo una prefiltrazione dei fondi di chiarifica per rimuovere le parti più grossolane (detriti della pelle, raspi, semi o qualsiasi altro particolato...).

- Risparmio di tempo
- Riduzione acqua consumata
- Riduzione degli scarti

Un ampio campo di applicazione

Questo filtro versatile, è in grado di trattare sia fondi di sedimentazione, sia fondi di flottazione che fondi di stabilizzazione.

Accetta senza vincoli di trattare le macchie da succhi contenenti prodotti enologici come bentonite, carbone attivo, PVPP, gelatina, proteina di pisello...

È anche progettato per filtrare tutti i tipi di vino ed è la soluzione per il trattamento delle fecce di fermentazione e di incollaggio.

Basso impatto ambientale

Il filtro Flavy X-Treme si distingue per avere i più bassi consumi di acqua e prodotti di lavaggio sul mercato.

L'opzione di separazione delle acque di lavaggio contribuisce ancora di più alla riduzione dell'impatto ambientale grazie alla possibilità di riutilizzare l'ultima acqua di risciacquo del filtro per un altro uso in cantina.

Infine, è noto per la sua semplicità d'uso e l'affidabilità a tutta prova.



L'opzione 3 in 1 per la filtrazione delle fecce con Flavy X-Treme.

Per aumentare la versatilità del filtro e renderlo un prodotto essenziale nella vostra cantina, Bucher Vaslin vi offre l'opzione 3 in 1. Potete filtrare tutti i vostri prodotti (mosto, fecce e vino) con un'unica macchina.

Con questa opzione, potete filtrare le fecce di fermentazione e di affinamento man mano che vengono prodotte. La qualità è preservata. Il prodotto filtrato può poi essere reincorporato nel vino.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Portate medie Fondi di chiarifica*	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Volume massimo di fondi di chiarifica da trattare al giorno (20h)	115	175	230	350	460	580	hl
Portate medie per fecce di fermentazione**	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Portate medie per fecce di incollaggio**	3.6	5.4	7.2	10.8	14.4	18	hl/h
Vino bianco secco sottoposto a incollaggio, travasato***	12	18	24	36	48	60	hl/h
Vino bianco e rosato secchi grezzi***	8	12	16	24	32	40	hl/h
Vino rosso standard***	5	7	10	15	20	25	hl/h
Larghezza (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Lunghezza (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Altezza (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Dati per fondi di chiarifica al 15% di MES (4000 rpm per 30 minuti) e tasso di recupero succo = 85%.

(**) Dati per fecce con meno del 20% di TSS (4000 rpm per 30 minuti).

(***) Portate indicative non contrattuali sulla filtrazione dei vini.

La tecnologia al servizio del cliente



Filtro connesso

- Compatibile con "Industria 4.0"
- Accesso a un intero catalogo di servizi digitali.
- Applicazione Winect per il monitoraggio e il comando a distanza.



Prestazioni senza pari

- Portate più elevate.
- I migliori tassi di recupero in succo (fondi di chiarifica) o vino (fecce).
- I più bassi consumi di acqua e di prodotti di lavaggio.
- Filtro semplice e facile da usare.

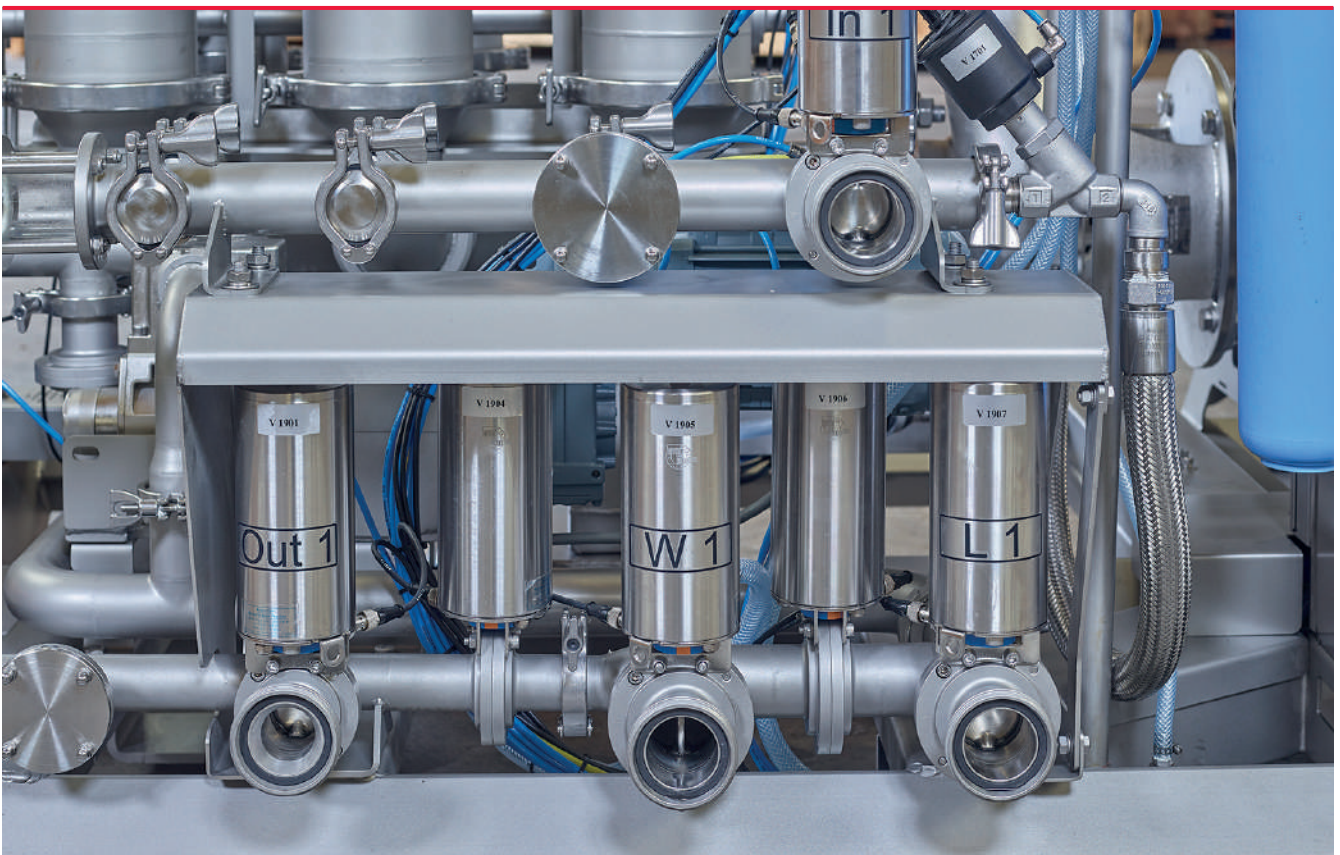


Filtrazione delle fecce

Filtrazione di tutte le fecce di fermentazione e di incollaggio man mano che vengono prodotte, garantisce guadagni qualitativi.

Il processo appositamente sviluppato garantisce tassi di recupero del vino molto elevati per una redditività ottimizzata.

Zoom su attrezzature e soluzioni

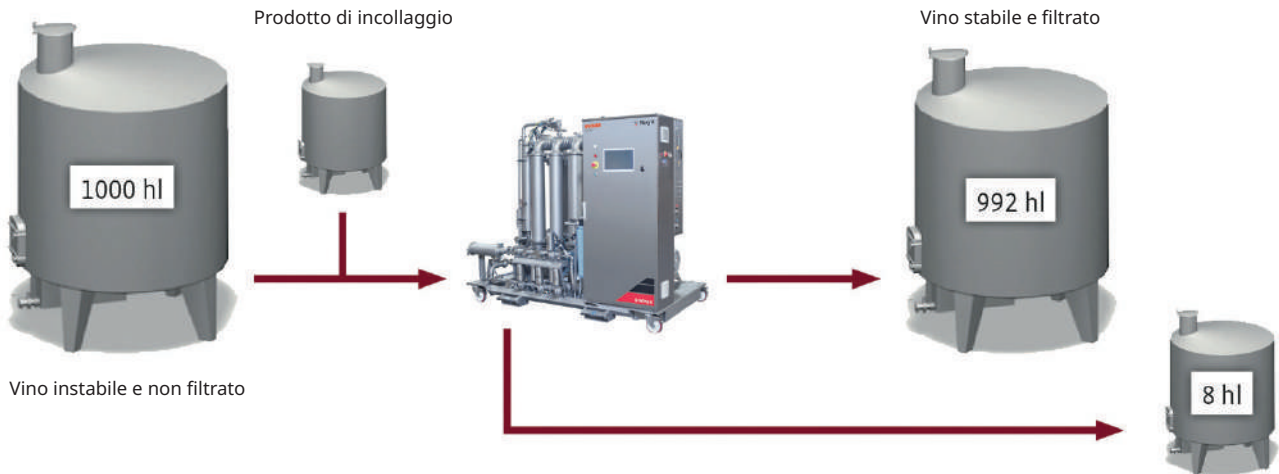


Bucher Vaslin mette a disposizione attrezzature e soluzioni per completare i filtri.

- Risparmio di tempo
- Semplificazione del lavoro
- Facilità di utilizzo

Iniezione in linea di bentonite UF per la stabilizzazione proteica dei vini bianchi e rosati

Questo tipo di incollaggio semplifica la catena di trattamento del vino riducendo le operazioni di pulizia delle pompe, delle tubazioni e dei serbatoi. I vini sono trattati senza manipolazione di adiuvante e sono disponibili più rapidamente per l'imbottigliamento.



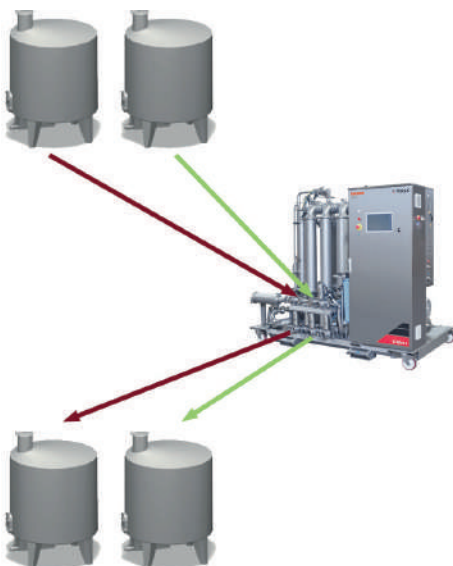
Bucher Vaslin offre anche la possibilità, come opzione, di iniettare fino a 3 prodotti enologici in ingresso filtro e 3 in uscita filtro, per semplificare ulteriormente il lavoro in cantina, migliorare le condizioni di lavoro, ridurre i tempi di preparazione dei vini.

Selettore 2 ingressi / 2 uscite

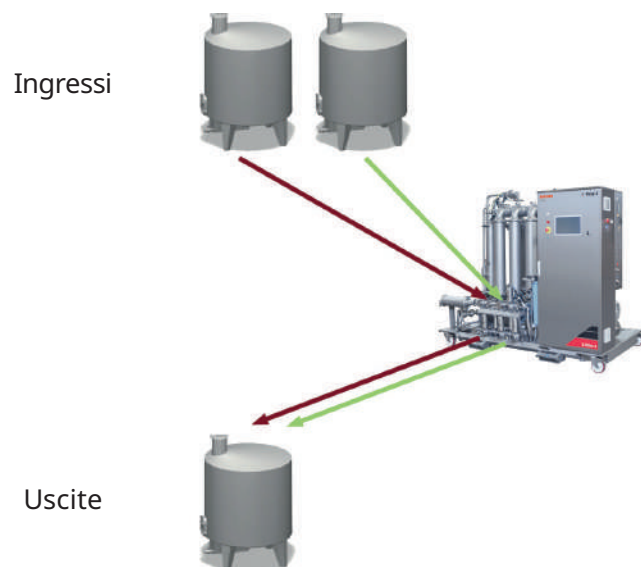
Questa opzione, aggiunta al filtro Flavy X-Wine, consente la concatenazione automatica delle sequenze di filtrazione senza la presenza di un operatore, nonché l'assemblaggio diretto durante la filtrazione.

Garantisce un risparmio di tempo e una semplificazione del lavoro all'interno delle cantine.

Sequenza



Assemblaggio





Il trattamento con l'osmosi

Osmosi inversa Flavy ML e Flavy EP



Un concentrato di tecnologie che rispondono alle sfide delle strutture industriali.

Una macchina scalabile, semplice e sicura

L'unità di osmosi Flavy ML offre modelli da 2 a 12 moduli. È facilmente scalabile, senza modifiche, solo con l'aggiunta di moduli.

Il PLC è molto completo con le informazioni essenziali (volume estratto) e l'apparecchio dispone degli organi di sicurezza che lo rendono perfettamente autonomo (pressione, temperatura, portata).

L'unità di osmosi ML è dotata della membrana meno ostruttiva sul mercato, accetta prodotti da trattare in ingresso fino a 400 NTU contro solo da 5 a 20 NTU per le altre membrane.

Un ampio campo di applicazione

L'unità di osmosi inversa Flavy ML offre molteplici applicazioni. Potranno essere realizzate secondo la legislazione locale in vigore. La gamma offre due tipi di membrane "X" o "O" con selettività diverse, in base alle proprie esigenze.

- Concentrazione mosto d'uva
- Riduzione dello zucchero del mosto
- Concentrazione del vino
- Riduzione dell'acidità volatile
- Riduzione dei fenoli volatili del vino
- Dealcolizzazione parziale del vino



La semplicità a portata di mano

Il PLC (1) dell'unità di osmosi Flavy ML consente la visualizzazione e il controllo:

- della pressione di lavoro,
- della temperatura del liquido trattato (con sicurezza),
- della portata dell'acqua da estrarre (con sicurezza),
- del volume d'acqua estratto (con programmazione).

Flavy ML è una macchina scalabile che consente di aumentare la capacità di elaborazione semplicemente aggiungendo membrane (2).

	Flavy ML2	Flavy ML4	Flavy ML6	Flavy MLX8	Flavy ML10	Flavy ML12	
Portate medie*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Larghezza	630	630	630	630	800	800	mm
Lunghezza	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Altezza		1216	1295	1455	1626	1786	mm

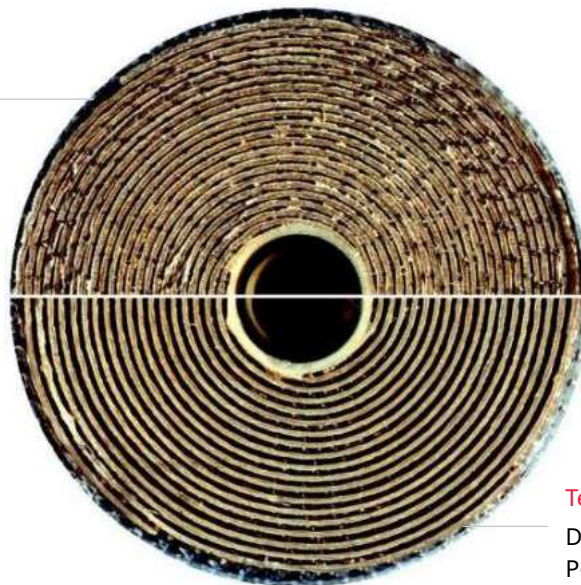
* Portate indicative e non contrattuali su mosti a 10-11° di alcol potenziale, 15 °C di temperatura e a 70 bar di pressione.

La membrana in dettaglio

Altre tecnologie

Semplice distanziale: 0,75 mm

Torbidità necessaria del succo: da 5 a 20 NTU



Tecnologia Bucher Vaslin

Doppio distanziale: 1,2 mm

Possibile torbidità del succo: 400 NTU

Un'apparecchiatura multiuso

Concentrazione mosto d'uva

Applicazione particolarmente interessante quando le uve sono state diluite da piogge abbondanti. L'osmosi permette di estrarre acqua (permeato) e di incrementare il livello di zucchero, realizzando una concentrazione della struttura.

Riduzione dello zucchero sul mosto - Processo Redux

Per ottenere un vino meno alcolico, l'osmosi permette di ridurre il tasso zuccherino del mosto prima della fermentazione. La fermentazione alcolica potrà così svolgersi in modo più armonioso, senza il rischio di arresto e di deviazione acetica.

Concentrazione del vino

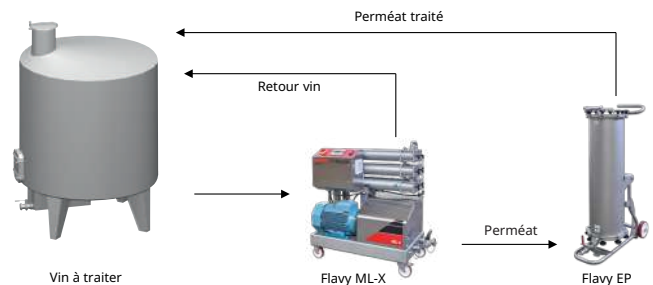
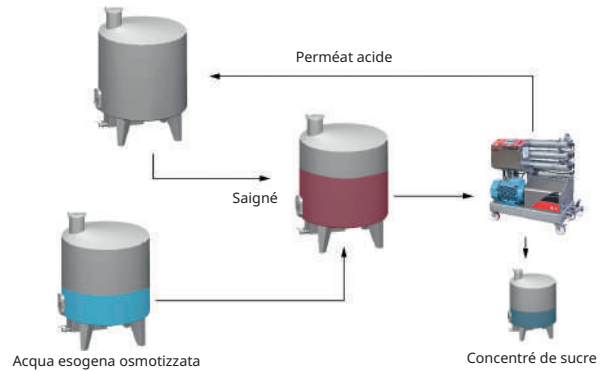
Concentrare un vino è utile quando manca un po' di struttura nonostante un tasso alcolico accettabile. L'estrazione di alcuni litri di acqua dal vino per osmosi ne migliora l'intensità. Le membrane Flavy effettuano questa concentrazione modificando o meno il tasso alcolico del vino.

Riduzione dei fenoli volatili del vino

I fenoli volatili provengono dal metabolismo di un lievito di alterazione: Brettanomyces. Un eccesso di fenoli volatili darà al vino cattivi aromi: odori di cuoio, scuderia e sudore di cavallo. Con un'unità di osmosi Flavy ML dotato di uno speciale accessorio Flavy EP è possibile ridurre questi fenoli volatili al di sotto della soglia di percezione, senza alterare la qualità del vino.

Dealcolizzazione parziale del vino

Ridurre di uno, due o tre gradi, l'alcol del vino può essere molto utile per soddisfare la domanda dei mercati e dei consumatori. Il processo sviluppato da Bucher vaslin consente di utilizzare solo l'unità di osmosi Flavy ML per correggere il grado alcolico del suo vino.



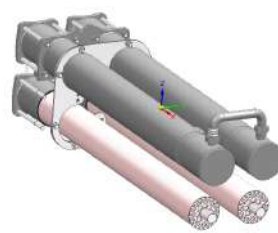
Attrezzature e soluzioni complementari



Kit EP
Accoppiato all'unità di osmosi per la riduzione dei fenoli volatili



Kit 2 tubi / 2 membrane X



Kit 2 tubi / 2 membrane O



Controllore portata speciale liquorosa







RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, dona una seconda vita alle tue macchine



I retrofit accompagnano verso una transizione ecologica, lottando contro l'obsolescenza delle macchine mantenendone, al contempo, la struttura originale.

“

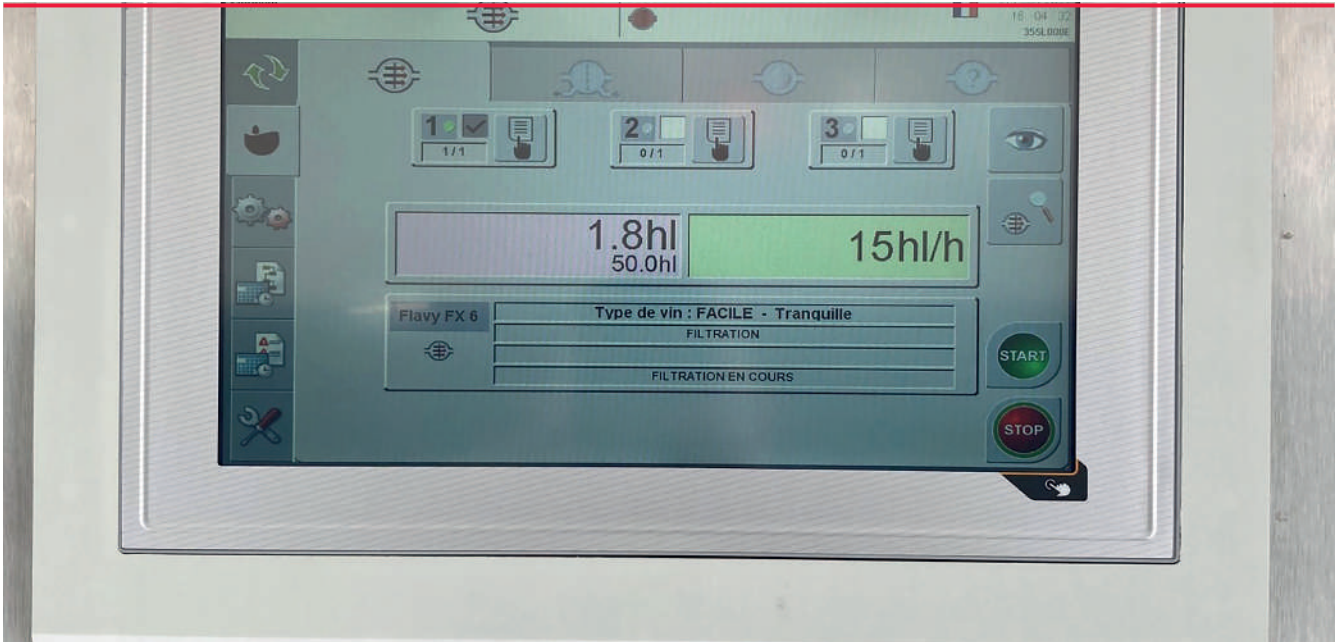
Il vantaggio per me è che sarà più comodo da usare, più intuitivo, più moderno e quindi meno guasti e quindi meno tempi di inattività.



Video descrittivo

”

Retrofit Basic



Il vantaggio di questo servizio



Flavy FX3
avec ancien automate

Flavy FX3
avec nouvel automate

Une installation clef en main est réalisée par nos équipes qualifiées avec un conseil adapté

Retrofit Basic

Il Retrofit Basic consiste nella sostituzione del PLC TMA con una soluzione che consente di installare un PLC di ultima generazione contenente un touchscreen, a colori e di dimensioni 12» con un'interfaccia utente intuitiva e di facile utilizzo.

Questo servizio consente di collegare la macchina a distanza per un monitoraggio ottimale (a seconda dei modelli compatibili). Pertanto diventa possibile effettuare un monitoraggio dei processi dell'apparecchiatura grazie alla cronologia dei dati.

Il Retrofit Basic garantisce un'affidabilità della macchina e una riduzione dei tempi di fermo.

Prodotti interessati dal Retrofit Basic :
Flavy FX

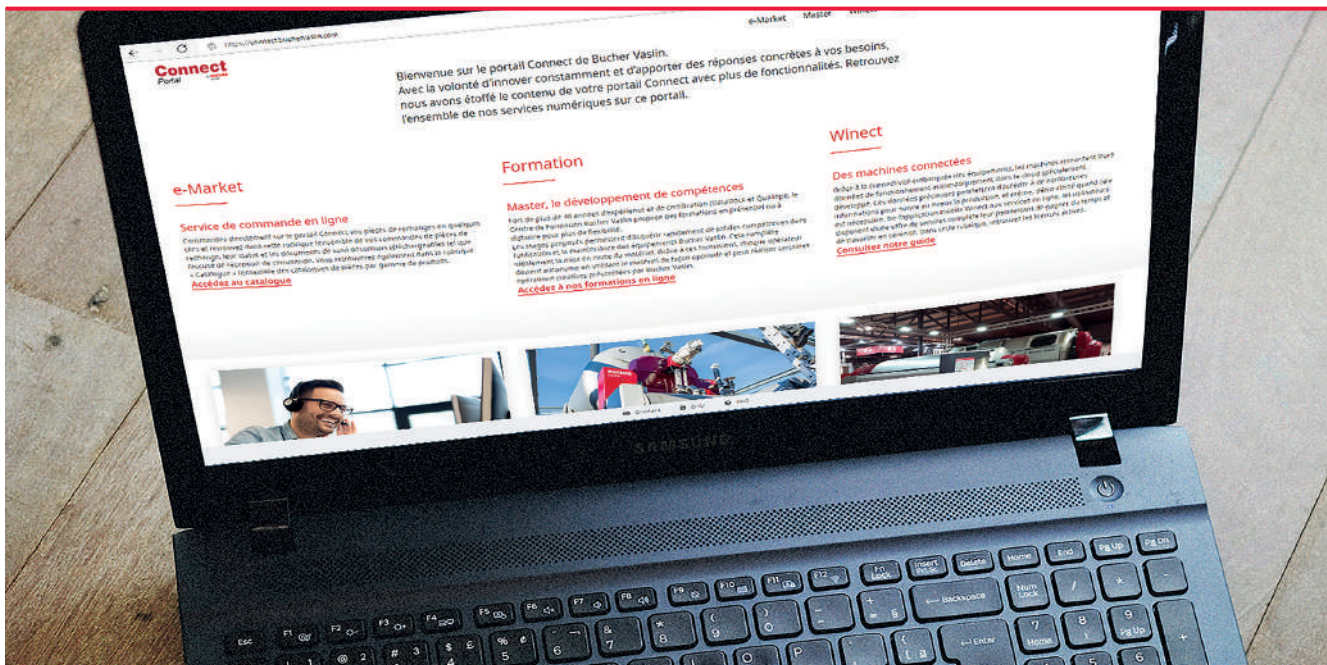
Publico interessato
Clienti utilizzatori e
distributori



Connect,
i servizi digitali



Connect



Con i servizi Connect, la vinificazione 4.0 è a portata di mano

La connexion aux services Connect est possible sur nos matériels équipés en série ou par l'ajout d'un kit compatible, fourni et installé par Bucher Vaslin.

Portale Connect

Sul Connect Portal sono disponibili per il cliente strumenti on line, configurabili e innovativi : connect.buchervaslin.com

Sono presenti numerosi spazi per accompagnare il cliente nelle sue pratiche.

Dalla gestione dell'account online, a quella del parco macchine, questo portale consente di consultare il catalogo tecnico Bucher Vaslin online, o di effettuare ordini.

È anche possibile comunicare con Bucher Vaslin, le esigenze e le richieste sono indirizzate correttamente.

Connessione al cloud

Per i clienti che dispongono di macchine compatibili con la connettività, questo servizio consente di attivare l'apparecchiatura per collegarla alla rete mobile.

In tal modo sarà possibile utilizzare l'app Winect e ricevere allarmi.



Kit Upgrade Connect

Il kit Upgrade Connect permette di collegare qualsiasi macchina compatibile ai servizi Connect e offre un anno di accesso a questi servizi, tra cui l'applicazione mobile Winect e la connessione al cloud.

L'installazione del kit deve essere affidata al distributore di riferimento. Esso comprende :

- Un modem router compatibile 3G/4G
- Una connessione al PLC tramite ethernet
- Il montaggio nell'armadio su guida DIN
- L'alimentazione tramite l'esistente in 24 VCC
- Punti di riferimento diversi a seconda del paese.



Connessione al cloud

Questo servizio consente di attivare l'apparecchiatura di comunicazione installata nella macchina e di collegarla alle reti mobili.

Le apparecchiature si connettono alla rete mobile più efficiente nel luogo di installazione.

I dati della macchina sono trasmessi sul cloud Bucher Vaslin. Sono pertanto accessibili al cliente. Questa connessione è necessaria per sottoscrivere qualsiasi offerta di connettività.



Connessione al cloud

Questo servizio consente di attivare l'apparecchiatura di comunicazione installata nella macchina e di collegarla alle reti mobili.

Le apparecchiature si connettono alla rete mobile più efficiente nel luogo di installazione.

I dati della macchina sono trasmessi sul cloud Bucher Vaslin. Sono pertanto accessibili al cliente. Questa connessione è necessaria per sottoscrivere qualsiasi offerta di connettività.

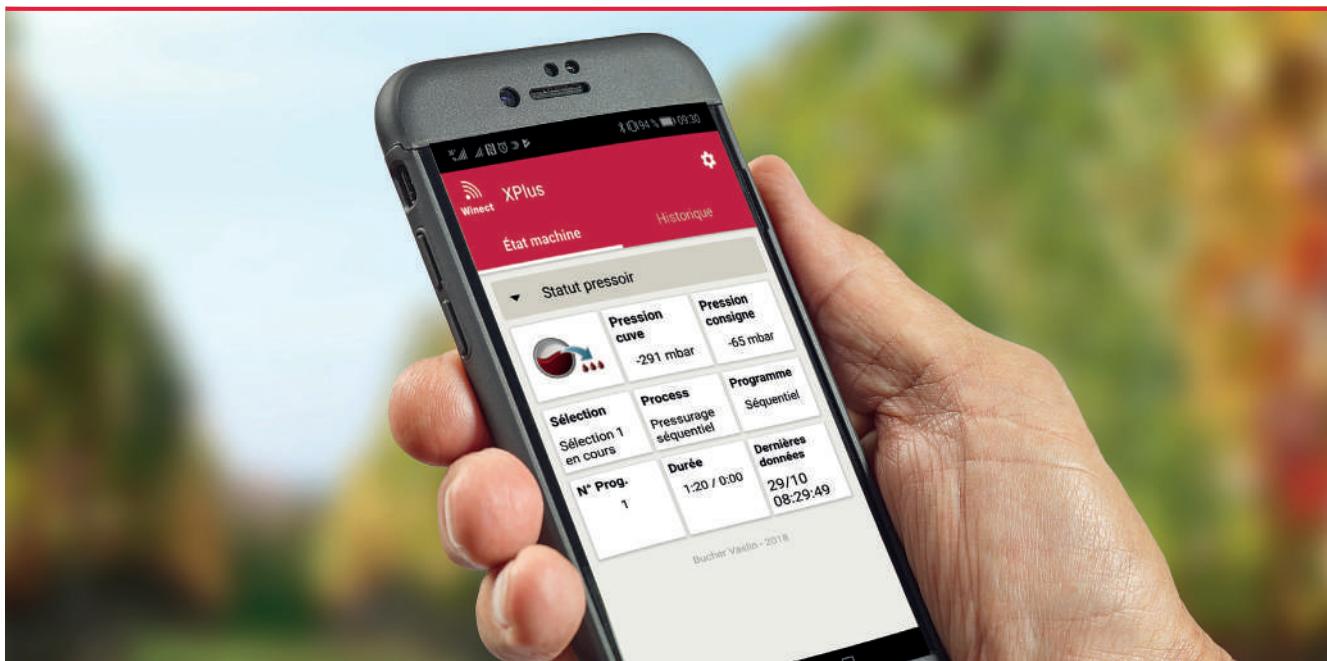


Funzionalità Allarmi

Questa funzione consente la ricezione di allarmi provenienti dalle macchine. L'operatore è pertanto libero di dedicarsi ad altro.

Questi sono configurabili in base alle aspettative e alle esigenze di ciascuno.

Applicazione Winect



L'applicazione mobile che consente di monitorare da remoto la macchina

Ovunque ci si trovi, è possibile consultare lo stato di avanzamento della produzione, ricevere allarmi in tempo reale, pilotare la macchina a distanza. L'applicazione è disponibile per iOS e Android. Si può partire in tutta tranquillità, grazie alla presenza di Winect.



* Comprende esclusivamente la licenza informatica, nessun servizio



Pubblico interessato

Clienti dotati di una macchina connessa che desidera seguirla e/o pilotarla a distanza.

Descrizione

L'applicazione Kinect contiene informazioni complete che permettono all'utilizzatore di seguire il processo e di perfezionare la configurazione della macchina in funzione delle esigenze. La ricezione degli allarmi è inclusa.

**Vantaggi**

Compatibile con tutti gli smartphone iOS o Android.

L'applicazione permette forti risparmi di tempo e di spostamenti poiché l'operatore non è più costretto a muoversi per agire sulla macchina.

Caratteristiche

- Comando della macchina a distanza
- Regolazioni della macchina a distanza
- Allarmi push via mail e SMS

Prerequisito

Connessione al cloud

Prodotti interessati

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine e X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Compatibili ai retrofit

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