



APLICACIONES EN FILTRACIÓN DE VINO

Filtración de procesos



UNA SOCIEDAD EXITOSA

1 Agua filtrada

El agua utilizada para la mejora, el lavado del equipo y la alimentación de la caldera debe ser pulida para reducir el riesgo de que las partículas causen la falla del equipo o contaminen el producto final. Un componente clave para preparar el agua para la mejora es eliminar el cloro. Use un P-FG con elementos de carbono para eliminar el cloro. Después de los elementos de carbono, es importante filtrar las partículas antes de usar el agua. Para eliminar partículas a granel, use una carcasa P-FG y elementos LifeTec™ PP N.

2 Filtración de vapor a granel

El vapor es una parte importante de la esterilización en las bodegas debido a la introducción de bacterias durante el proceso de fermentación. El primer paso para suministrar vapor de calidad a sus instalaciones es eliminar las partículas y el exceso de humedad del vapor con un separador de arrastre. Use una carcasa P-EG invertida y un elemento P-GSL N de 25 micrones y una trampa de vapor para eliminar las partículas y la humedad. Para lograr vapor de grado culinario, filtre el vapor con una carcasa P-EG y un elemento P-GS de 5 micras.

3 SIP y CIP

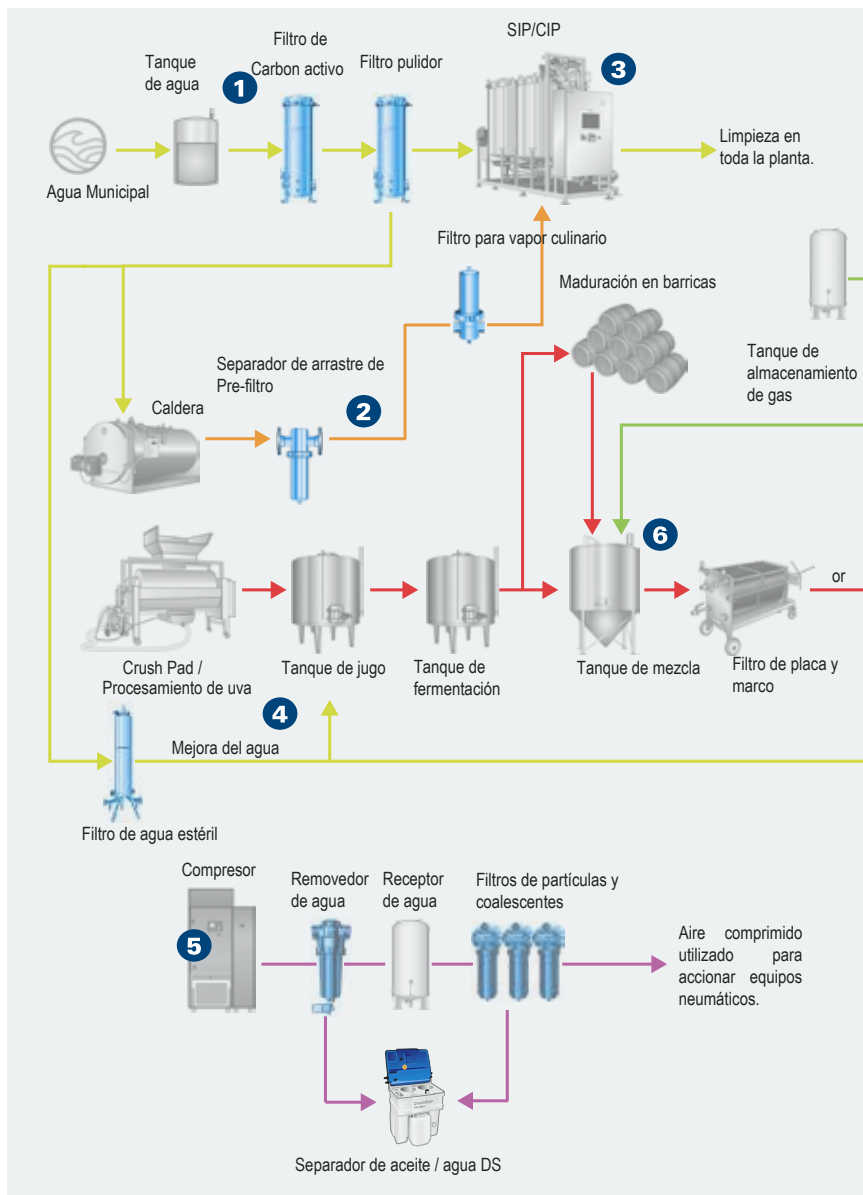
Las bodegas más grandes pueden tener sistemas SIP y CIP alimentados con vapor o agua para limpiar y esterilizar el equipo sin desmontarlo. El agua filtrada y el vapor son esenciales para evitar la contaminación del producto y el tiempo de inactividad del equipo

4 Mejora del agua y enjuague de botellas

La mejora es el proceso de agregar agua al jugo antes de la fermentación para mejorar la calidad y el sabor del vino. Para limitar el riesgo de introducir microorganismos no deseados en el jugo antes de la fermentación, filtre el agua de mejora con una carcasa PF-EG y elementos LifeTec PES-WN de 0,2 micrones. El enjuague de botellas es otro proceso crítico para limitar la presencia de partículas y microorganismos en el vino. Enjuagar la botella con agua estéril ayudará a eliminar las partículas no deseadas y los microorganismos antes de llenarlos y taponarlos. El uso de agua estéril también significa que no se requieren productos químicos cáusticos, y el perfil de sabor del vino no se verá afectado. Utilice una carcasa sanitaria para líquidos Donaldson PF-EG y un elemento PES-WN de 0,2 micrones para obtener agua estéril.

5 Filtración de aire comprimido

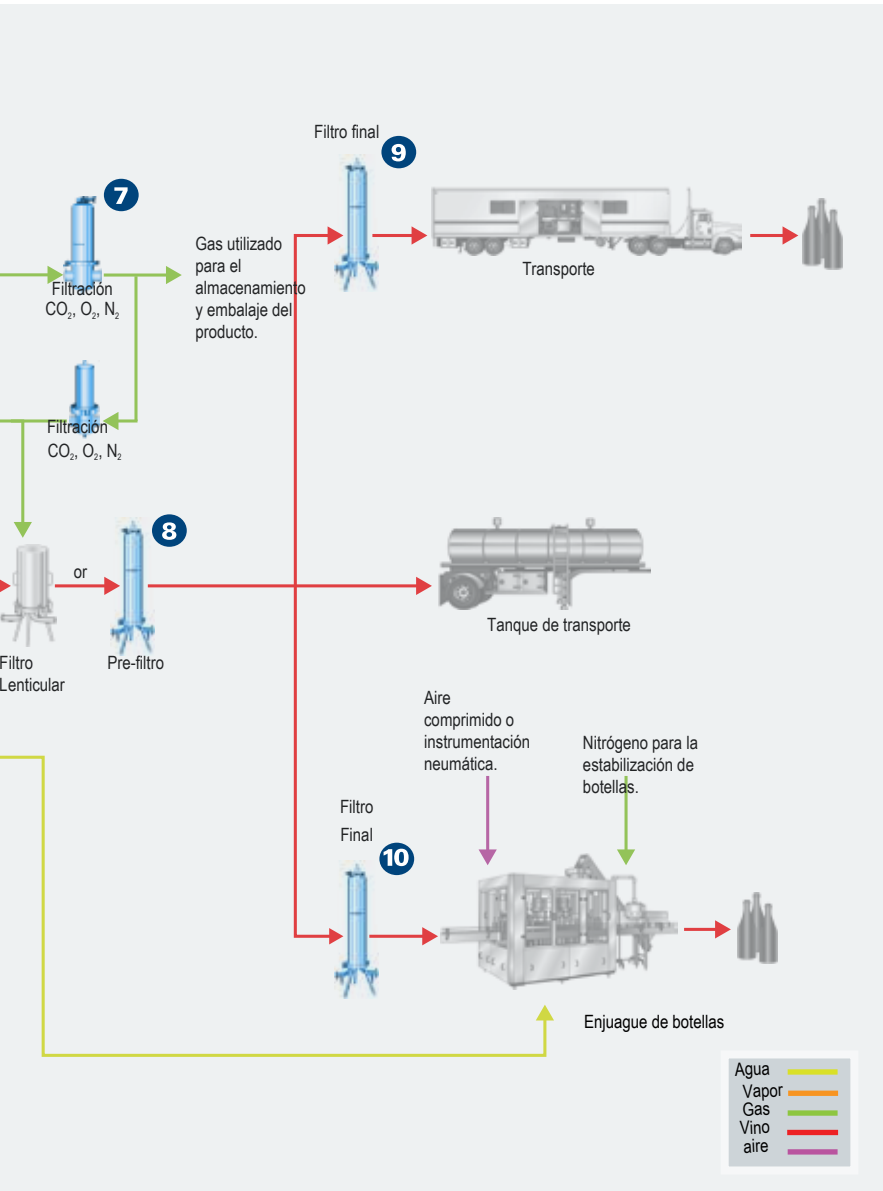
El aire comprimido limpio y seco es una de las mejores formas de prevenir la falla del equipo y promover la limpieza durante todo el proceso. El aire comprimido se utiliza para alimentar las herramientas neumáticas y la instrumentación en las líneas de embotellado. Eliminar el aceite, la humedad, los hidrocarburos y las partículas es fácil con la combinación de un separador ciclónico y una carcasa DF SQF. El separador de agua / aceite DS dividirá el aceite y el condensado recogidos de la línea de aire comprimido y preparará el condensado para una eliminación segura para el medio ambiente.



PARA LA INDUSTRIA CERVECERA

6 Elaboración de vino

Cada bodega tiene su propia metodología para la elaboración del vino. Una práctica común entre los fabricantes de vinos es incluir los azúcares residuales en el vino para un perfil ligeramente más dulce. Los azúcares residuales se pueden agregar al vino al mezclarlos con el jugo de reserva posterior a la fermentación, o el proceso de fermentación se puede interrumpir enfriando el vino antes de que la levadura consuma todos los azúcares. Incluir el azúcar residual en el vino significa que existe la posibilidad de una mayor fermentación. La prefiltración y la filtración final del vino ayudarán a eliminar los cultivos de partículas y levaduras vivas que podrían estropear el vino.



7 Filtración de gas

El nitrógeno es un gas de uso común en un proceso de producción de vino. El nitrógeno se usa para prevenir la oxidación del vino al cubrir los tanques de mezcla y como un mecanismo para purgar el oxígeno de las botellas antes de taponarlas. Estos gases entran en contacto directo con el vino, por lo que la filtración estéril es crucial. Utilice una carcasa PG-EG y elementos P-SRF V.

8 Pre-filtración de vino

Una vez que se completa la fermentación, el vino se puede mover a barriles para el envejecimiento del barril, o mezclar los tanques para descansar. Mientras que en los tanques de mezcla, se puede agregar jugo o azúcar residual para realzar el perfil de aroma o sabor de un vino. Ya sea que se esté utilizando una operación móvil de botado o si el vino se embotellará en el sitio, el filtrado previo es un paso importante para proteger el perfil de sabor del vino. El prefiltro capturará los sedimentos y las partículas, purificará el vino y evitará que el filtro final se sobrecargue. Existen múltiples tecnologías utilizadas para el proceso de prefiltración, incluidas la placa y el marco y la filtración lenticular, que son conocidas por oxidar el vino o liberar tierra de diatomeas en el vino. Donaldson sugiere una carcasa sanitaria PF-EG y para líquidos con elementos LifeTec PP100 N.

Filtración final de embotellado móvil

Debido a la gran inversión que se requiere para embotellar vino, muchas bodegas pequeñas y medianas optan por tener un embotellador móvil que empaque su vino. En general, corresponde al enólogo completar la prefiltración y determinar el protocolo de filtración final para el embotellador móvil. El filtro final eliminará los cultivos de levadura del vino, lo que evitará una fermentación secundaria de la botella. La fermentación secundaria puede estropear el vino, empujar los corchos fuera de la botella o reventar las botellas. Para la filtración final del vino, Donaldson sugiere una carcasa PF-EG para líquido sanitario y un elemento LifeTec PES-BN de 0.45 micrones.

10 Filtración final estacionaria

Muchas bodegas grandes tendrán líneas de embotellado en el sitio, lo que significa que tendrán el máximo control sobre el producto final. Estas grandes bodegas pueden tener filtración de flujo cruzado como parte de su proceso para clarificar, estabilizar o concentrar el vino, pero si se agrega una carcasa sanitaria PF-EG y un elemento LifeTec PES-BN de 0.45 micrones cerca de la línea de embotellado, será mejor práctica y ayuda a garantizar la calidad del producto y la integridad de la marca.

FILTRACIÓN SUPERIOR. PROTECCIÓN MÁXIMA.

Amplia cartera de productos

- Procesos de filtración de aire, vapor y líquidos.
- Rendimiento dirigido a las directrices sanitarias.
- Amplia gama de medias de filtración para cualquier aplicación.
- Carcasas, elementos y piezas en stock, listas para enviar

Tecnología avanzada

- Rendimiento y eficiencia de filtración optimizados.
- Amplias capacidades de investigación y desarrollo.
- Diseño avanzado y capacidades de prueba
- Más de 1.000 ingenieros y científicos de todo el mundo

Soporte y experiencia sin igual

- Especialistas técnicos expertos disponibles como recurso.
- Soporte integral pre y post venta.
- Amplio análisis de filtros y resolución de problemas.
- 100 años de exitosa fabricación global



Registered



Standard No. 10-04*



Member of



Member of



Member of



Nota importante

Muchos factores más allá del control de Donaldson pueden afectar el uso y el rendimiento de los productos Donaldson en una aplicación particular, incluidas las condiciones en las que se utiliza el producto. Dado que estos factores se encuentran únicamente en el conocimiento y control del usuario, es esencial que el usuario evalúe los productos para determinar si el producto es adecuado para el propósito particular y es adecuado para la aplicación del usuario. Todos los productos, especificaciones de productos, disponibilidad y datos están sujetos a cambios sin previo aviso, y pueden variar según la región o el país.



Donaldson Company, Inc.
Process Filtration
PO Box 1299
Minneapolis, MN
55440-1299 U.S.A.
shop.donaldson.com

Tel 800-543-3634 (USA)
Tel 800-343-3639 (within Mexico)
Fax 952-885-4791
processfilters@donaldson.com
donaldsonprocessfilters.com

F117080 (07/18) ENG Aplicaciones en filtración de vino

© 2018 Donaldson Co., Inc. All Rights Reserved.

Donaldson and the color blue are marks of Donaldson Company, Inc. All other marks belong to their respective owners.

{Contains Donaldson proprietary technology.}