



DECANTERS CENTRIFUGHI E IMPIANTI PER LA SEPARAZIONE SOLIDO-LIQUIDO

VANTAGGI

- Qualità superiore con gusto ed aroma più intensi
- Elevata efficienza di estrazione del mosto dall'uva
- Massima riduzione delle fecce
- Riduzione dei costi di gestione risparmiando su prodotti chimici, processi di filtrazione, consumo d'acqua ed impiego di personale
- Tempi di sterilizzazione ridotti al minimo (circa 2 ore) grazie a un processo di sanificazione automatizzata (CIP)
- Pigiatura "delicata" a ciclo continuo
- Igiene garantita grazie all'elevata qualità dei materiali impiegati ed agli speciali trattamenti superficiali delle parti in contatto col prodotto.
- Qualità omogenea del mosto estratto
- Sensibile riduzione dei tempi di produzione
- Minore ossidazione del mosto grazie ad un sistema completamente „chiuso” che non permette scambio di ossigeno con l'esterno
- Possibilità di utilizzo del decanter in diversi stadi della produzione (ad es. produzione del mosto oppure trattamento delle fecce)
- Minore contenuto di fenoli grazie ad un ridotto tempo di permanenza del prodotto all'interno del decanter

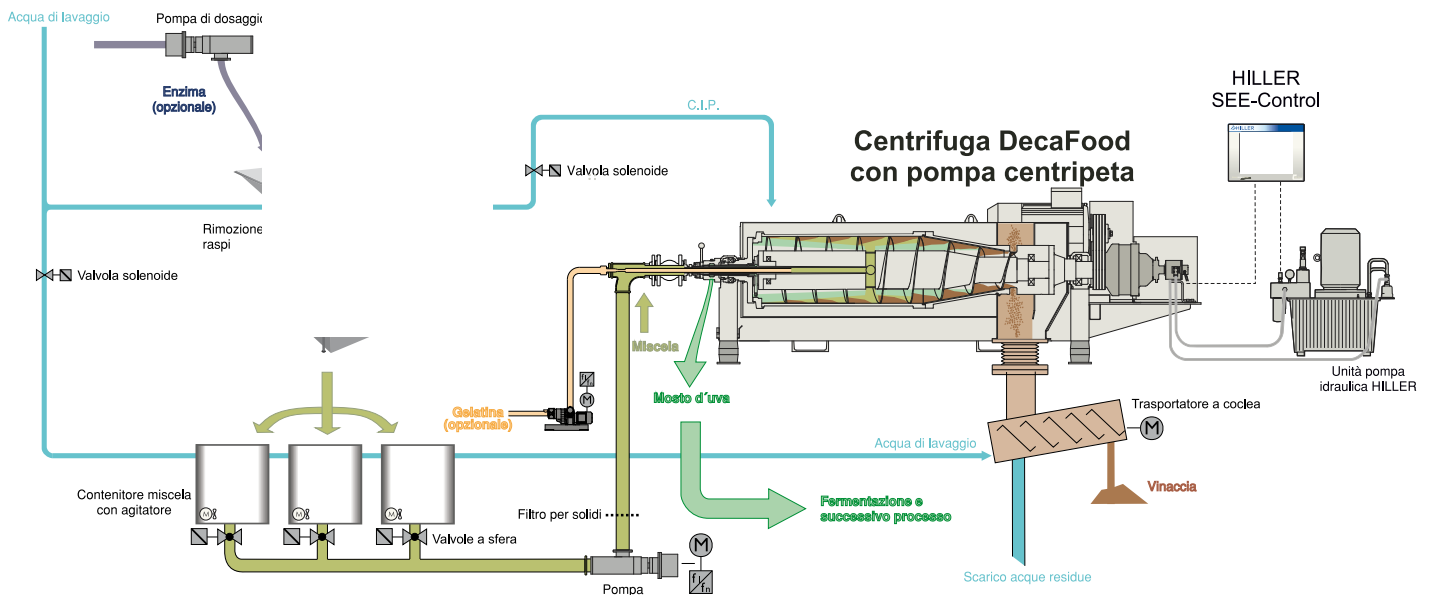
Tecnologia HILLER per la produzione di vino a ciclo continuo

PROCESSI HILLER

L'impiego di centrifughe HILLER nell'industria vinicola consente un processo produttivo continuo ed efficiente. Diminuendo enormemente il personale e la manodopera per il monitoraggio e la pulizia della macchina, i costi di esercizio si riducono drasticamente rispetto ad altri processi di pressatura.

Il trattamento delicato ed igienico delle uve, assieme ad un'efficiente separazione delle particelle solide ed a rese di estrazione elevate, permette di ottenere vino di qualità con un sapore ed un aroma intensi. La possibilità di utilizzare la stessa macchina anche per il trattamento delle fecce permette di risparmiare tempo e ulteriori fasi di processo.

RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA di un sistema HILLER DecaFood per la produzione di vino bianco/rosato



DESCRIZIONE DEL PROCESSO vino

Esempio: **Vino bianco**

1. Diraspatura delle uve con simultanea aggiunta di enzimi (opzionale)
2. Azione degli enzimi nel serbatoio della vinaccia
3. Produzione del mosto (con opzionale utilizzo di gelatina) e contemporanea sedimentazione all'interno della centrifuga HILLER
4. Separazione della vinaccia dal mosto d'uva
5. Fasi successive del processo di trasformazione del mosto in vino (fermentazione, affinamento, filtrazione ecc.)



APPLICAZIONI

Uso di centrifughe nell'industria vinicola

- Pigiatura dell'uva per la produzione del mosto per vino bianco e rosé
- Produzione di mosto d'uva per concentrato o riserva dolce
- Produzione di vino rosso da fermentazione della vinaccia
- Trattamento delle fecce (dirette, da flottazione, da sedimentazione, da affinamento)
- Produzione di vino rosso da termovinificazione
- Separazione e stabilizzazione dei tartrati
- Trattamento delle acque reflue
- Rimozione dei sali doppi

