



## CENTRÍFUGAS DECANTADORAS & INSTALACIONES PARA SEPARACIÓN DE LIQUIDO-SÓLIDO

### Tecnología de Centrifuga Horizontal HILLER para una producción continua de vino

#### PROCEDIMIENTO HILLER

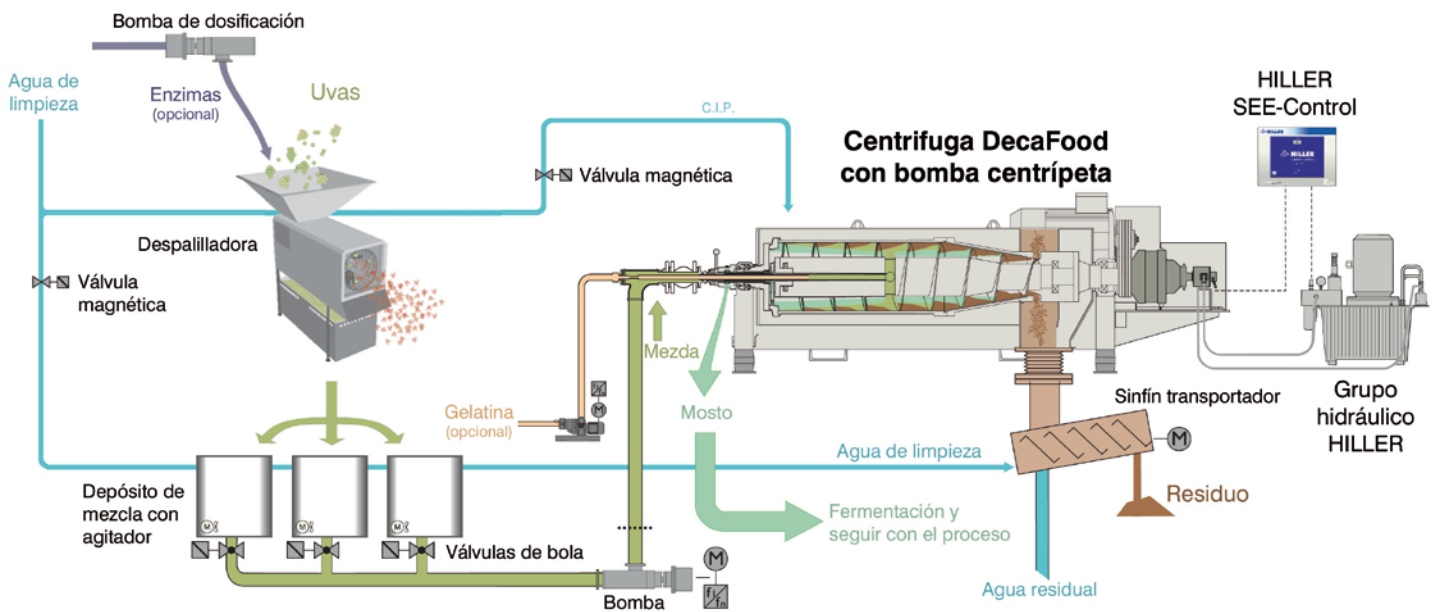
La utilización de una Centrifuga Horizontal HILLER en la industria del vino hace posible un método de trabajo continuo y eficiente. A través del enorme ahorro de personal y tiempo de trabajo, controlando y limpiando la centrifuga horizontal, los costes de producción bajan extremadamente comparándolo con otros sistemas de prensado.

El trabajo moderado e higiénico de la uvas con un rendimiento máximo y separación de sólidos nos lleva a unos vinos-premium de color, sabor y aroma mas intenso. La posibilidad de preparación de lías simultanea ahorra tiempo y otros pasos de proceso adicionales.

#### VENTAJAS

- Máxima calidad, y más intensidad en el gusto, aroma y color
- Máximo rendimiento
- Máxima reducción de turbidez
- Reducción del coste de producción a través del ahorro de productos químicos, filtrado, agua y personal
- Trabajo de limpieza mínimo (2 h aprox.) a través de limpieza-CIP automática
- Trabajo continuo y moderado
- Máxima higiene a través de sistema cerrado
- Calidad del mosto homogénea
- Máxima reducción de tiempo de proceso
- Mínima oxidación del primer aroma a través del sistema cerrado
- Empleo de una maquina para diferentes pasos de producción (p.ej. producción de mosto y preparación de las lías)
- Poco espacio necesario
- Mínimo contenido de fenol por su corta estancia dentro de la Centrifuga Horizontal

# PRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA de una Instalación con Centrifuga Horizontal HILLER DecaFood para la producción de vino blanco y rosado



## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO VINO

Ejemplo: **Vino blanco**

1. Despalillado de las uvas y a la vez añadidura de enzima (opcional)
2. Acción de la enzima en el depósito de masa
3. Obtención de mosto a través de añadidura de gelatina (opcional) y al mismo tiempo flotación en la Centrifuga Horizontal HILLER
4. Evacuación de lías y mosto de uva
5. Transformación del mosto en vino (fermentación, clarificación, filtración, etc...)



## APLICACIONES

**Empleo de la Centrifuga Horizontal en la industria del vino**

- Extracción de zumo de uvas para producción de mosto para vino blanco y rosado
- Producción de mosto para concentrado o reserva dulce
- Producción de vino tinto a través de fermentación de la mezcla
- Preparación de las lías
- Producción de vino tinto termovinificado
- Separación tartárica y estabilización tartárica
- Tratamiento de aguas residuales
- Separación de sales dobles

