



CENTRÍFUGAS DECANTADORAS & INSTALACIONES PARA SEPARACIÓN DE LIQUIDO-SÓLIDO

Tecnología de Centrifuga Horizontal HILLER para una producción continua de vino

PROCEDIMIENTO HILLER

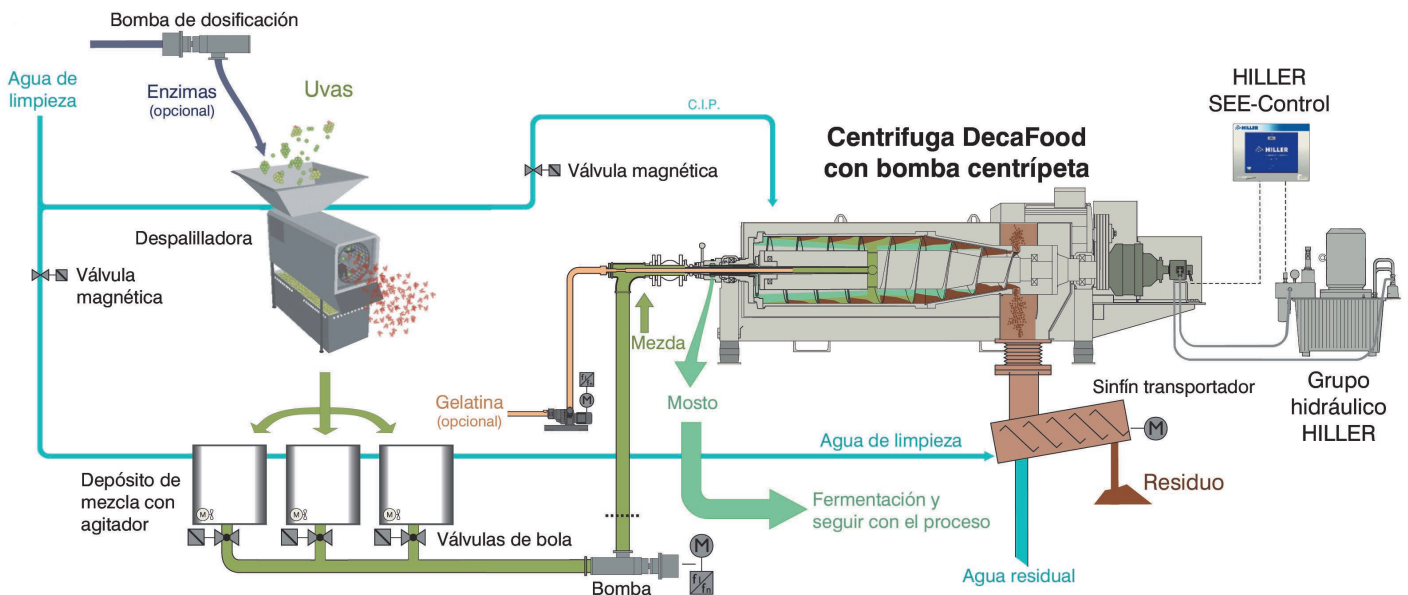
La utilización de una Centrifuga Horizontal HILLER en la industria del vino hace posible un método de trabajo continuo y eficiente. A través del enorme ahorro de personal y tiempo de trabajo, controlando y limpiando la centrifuga horizontal, los costes de producción bajan extremadamente comparándolo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