



Clarificateur / Séparateur

Clarification de vin efficace et rentable

# Clarificateur centrifuge



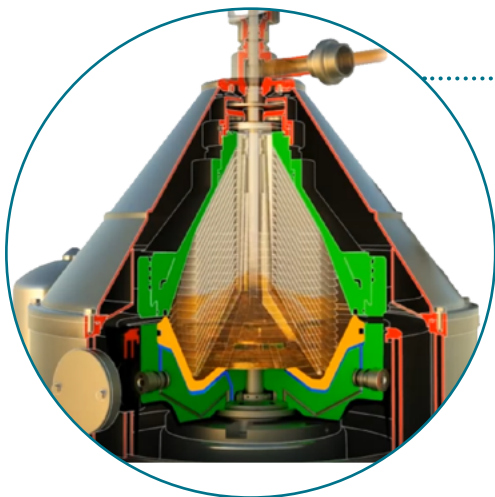
Traitement des moûts et des vins de 10 à 550 hl/h



Conception et construction mécaniques simples, pour une maintenance facilitée = durée et coût de maintenance réduits



Montage sur skid pré-assemblé compact = durée et budget d'installation réduits. Déplacements facilités sur les lignes de production de vin



Seital Separation

- Moteur standard et faible consommation énergétique = respect de l'environnement et coût opérationnel total réduit
- Faible niveau sonore = Amélioration des conditions de travail des opérateurs
- Traitement hygiénique des fluides = faible risque de contamination
- Surveillance à distance = diagnostics opérationnels
- Débourage rapide et précis = faibles pertes produit
- Automation et réalisation sur mesure = Contrôle des paramètres fonctionnels spécifiques
- Construction hermétique avec garnitures mécaniques = pas d'apport d'O<sub>2</sub> ou de pertes de CO<sub>2</sub>



EC 1935/2004

**AXFLOW**  
fluidity.nonstop



## Une clarification en douceur

Les clarificateurs SPX Seital permettent un traitement doux des produits grâce à un système de gavage spécial qui minimise la turbulence. L'étanchéité hydraulique spécifique minimise par ailleurs l'apport en oxygène. Pour ces raisons, les clarificateurs Seital constituent une excellente solution pour l'industrie du vin car ils permettent d'atteindre de hauts niveaux de clarification, tout en maintenant les caractéristiques et propriétés du vin et sans en dégrader la qualité. Les clarificateurs SPX Seital offrent de très bonnes efficacités de séparation grâce à leurs forces centrifuges élevées et à leurs capacités hydrauliques importantes.

## Clarification de moût de raisin

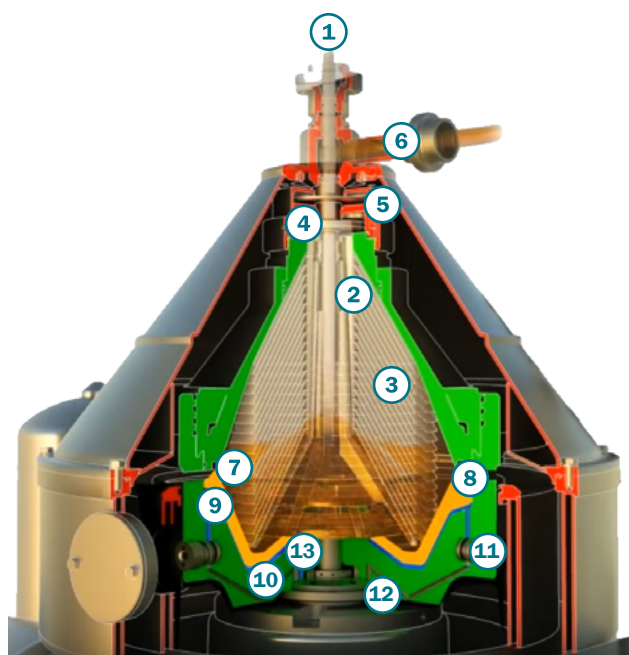
La capacité réelle d'un clarificateur de moût dépend principalement du taux de solides séparables que ce jus contient, du degré de clarification attendu et de la capacité maximale de débouage du clarificateur. Ce taux peut être évalué au moyen de séparateurs centrifuges en laboratoire.

## Clarification du vin après fermentation

Un vin est considéré comme clair lorsqu'il n'y a pas de particules en suspension visibles dans le liquide et, particulièrement pour le vin blanc, selon son degré de transparence. Un vin contenant trop de matière en suspension paraîtra trouble et terne, bien que cela n'affecte pas son arôme. C'est pourquoi la plupart des vins sont clarifiés après fermentation. La clarification permet de retirer les matières insolubles en suspension dans le vin, comme par exemple des cellules de levure mortes, des bactéries, des résidus de raisin et divers autres composés. La centrifugation est une méthode rapide et efficace permettant de séparer les matières insolubles sans impacter la qualité du vin.

## Process

Les clarificateurs SPX Seital sont utilisés pour retirer et/ou réduire de façon significative les teneurs en matières solides ou en levures. Dans les cas où les pertes de CO<sub>2</sub> doivent être évitées à tout prix, il convient d'utiliser les clarificateurs "H" de SPX Seital dotés de garnitures mécaniques pour une meilleure efficacité de séparation.



- |   |                           |   |                                       |
|---|---------------------------|---|---------------------------------------|
| ① | Entrée produit            | ⑧ | Ouverture de décharge                 |
| ② | Distributeur              | ⑨ | Percuteur mobile                      |
| ③ | Empilement de disques     | ⑩ | Chambre d'eau                         |
| ④ | Pompe centripète          | ⑪ | Vanne de bol                          |
| ⑤ | Etanchéité hydraulique    | ⑫ | Entrée d'eau pour l'ouverture du bol  |
| ⑥ | Tuyauterie de refoulement | ⑬ | Entrée d'eau pour la fermeture du bol |
| ⑦ | Solides/impuretés         |   |                                       |



Clarificateur / Séparateur

## Clarificateur de moûts

Modèle	Capacités hydrauliques en l/h	Capacités en moûts en l/h*	Puissance moteur kW
SE101EI	2500	1000	4
SE111EI	5000	2000	5.5
SE161EI	9000	2000	9.2
SE201EI	15000	6000	15
SE301EI	25000	11000	22
SE401EI	30000	13000	22/30
SE451EI	35000	13000	30
SE501EI	40000	22000	37
SE601EI	70000	25000	45/55
SE701EI	90000	25000	55/75

\*Réduction du taux des matières solides 3 - 3.5% v/v

## Clarificateur de vins

Modèle	Capacités hydrauliques en l/h	Capacités en vins en l/h*	Puissance moteur kW
SE101EI	2500	1500	4
SE111EI	5000	3000	5.5
SE161EI	9000	7000	9.2
SE201EI	15000	13000	15
SE301EI	25000	20000	22
SE401EI	30000	25000	22/30
SE451EI	35000	30000	30
SE501EI	40000	33000	37
SE601EI	70000	40000	45/55
SE701EI	90000	55000	55/75

\*La capacité réelle des clarificateurs dépend des caractéristiques du produit et du degré de clarification requis

### Vins blancs

L'utilisation d'un clarificateur SPX Seital en supplément d'un filtre intermédiaire sur certains vins blancs a permis d'obtenir des niveaux de clarification très élevés similaires à ceux observés en utilisant des procédés de filtration croisée.

### Vins pétillants

La clarification de vins pétillants requiert l'utilisation de clarificateurs SPX de la série "H" hermétique, équipés de garnitures mécaniques.

### Autres vins

D'excellents niveaux de clarification peuvent être atteints sur tous types de vins en utilisant des clarificateurs SPX Seital en pré-clarification avant un filtre final qui assure une clarification très fine.





Clarificateur / Séparateur

## Accessoires

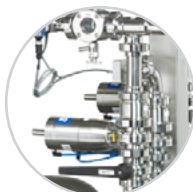
Les accessoires suivants sont recommandés afin de réduire les pertes produit et de permettre un contrôle total des paramètres fonctionnels:



Appareil de mesure électro pneumatique



Turbidimètre pour un contrôle complet du process



Recirculation produit pour éviter les turbidités temporaires après débouillages



Exécution hermétique "H"



Pompe de gavage

## Ingénierie et contrôle qualité

- Optimisation des conceptions structurelle et dynamique en utilisant des technologies avancées
- Optimisation de la dynamique du fluide avec une nouvelle conception de l'empilement de disques vertical
- Outils de fabrication de contrôle qualité à la pointe de la technologie

## Service et expertise

### Un service et un support orientés vers le rendement maximum

- Maintenance et recherche de pannes - éviter des arrêts machine coûteux
- Livraison rapide de pièces de rechange d'origine - fiabilité pour une durée de vie accrue
- Surveillance à distance - résolution rapide des problèmes

### Partenariat de connaissances pour rester à la pointe

- Test d'application et optimisation de procédé - de meilleurs revenus pour des coûts réduits
- Expertise R&D - de nouveaux développements produits répondant à l'évolution des besoins
- Formation des opérateurs - meilleure efficacité, réduction des erreurs humaines



Contactez-nous au +33 (0)1 30 68 41 41 ou sur [info@axflow.fr](mailto:info@axflow.fr)

*fluidity.nonstop*® représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. AxFlow est le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en œuvre pour maintenir cette position. Nous travaillons en permanence pour vous offrir la plus haute qualité, sans compromis.

**Siège social** - 87, rue des Poiriers - ZA Sainte Apolline - 78370 Plaisir

Tél: +33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: +33(0)1 30 68 41 00

**Site de Tours** - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé

Tél.: +33(0)2 47 458 458

**Site d'Evreux** - Rue de la Croix Prunelle - 27220 Saint-André-de-l'Eure

Tél.: +33(0)2 32 37 49 06

E-mail: [info@axflow.fr](mailto:info@axflow.fr) - Site internet: [www.axflow.fr](http://www.axflow.fr)



 **AXFLOW**  
*fluidity.nonstop*