

Sistema HL3

Eliminación de geosmina y compuestos indeseables en mostos y vinos

INTRODUCCIÓN

Las resinas adsorbentes constituyen una herramienta para la reducción y eliminación de determinadas desviaciones organolépticas de tipo mohoso-terroso, aunque su rango de aplicación es mucho mayor.

A diferencia de las resinas de intercambio iónico, las resinas adsorbentes no intercambian componentes con el producto tratado, sino que actúan mediante la adsorción selectiva de determinados compuestos.

Tras un proceso de investigación desarrollado por el Departamento de I+D de AGROVIN, se ha seleccionado una resina adsorbente de alta porosidad y elevada selectividad para su incorporación al sistema HL3.

Durante el tratamiento, el mosto o vino pasa a través de las resinas adsorbentes, que retienen de forma selectiva moléculas que producen en el vino defectos organolépticos importantes. Una vez finalizada la etapa de adsorción, el sistema realiza un proceso de limpieza y desorción que permite preparar las resinas para posteriores ciclos de trabajo.

CARACTERÍSTICAS

- Proceso automático y de manejo sencillo, sin necesidad de especialización por parte del usuario.
- Equipo autónomo, con ajuste de caudales y tiempos de trabajo según el producto y el objetivo enológico.
- Trazabilidad del producto tratado y de las soluciones utilizadas durante las diferentes etapas.
- Diseño compacto, sin necesidad de instalación especial ni equipos auxiliares.

APLICACIONES

- Reducción o eliminación de geosmina, compuesto que da lugar a desviaciones organolépticas de tipo mohoso-terroso.
- Reducción de compuestos vegetales de tipo C6.
- Reducción de compuestos polifenólicos oxidados y potencialmente oxidables en mostos y vinos.
- Prevención del "gusto a luz" en vinos blancos debido a su capacidad de adsorción de riboflavina.

NOTA IMPORTANTE: El uso del sistema HL3 debe realizarse de acuerdo con la reglamentación vigente. AGROVIN declina cualquier responsabilidad derivada de un uso no conforme con la normativa aplicable.

ASPECTOS CONSTRUCTIVOS

- Columna con interior de poliestireno alimentario y exterior de fibra de vidrio.
- Chasis y carenado de acero inoxidable con recubrimiento epoxi resistente a ácidos y bases fuertes.
- Bomba centrífuga de proceso con variador de frecuencia.
- Panel PC IP65 de 17" táctil con software de control.
- 2 bombas neumáticas para dosificación de soluciones, fabricadas con material resistente a la corrosión.
- 2 sensores electrónicos de pH en línea para la gestión automática de limpieza y regeneración.
- Caudalímetro electrónico, sensor de presión 1-5 V y presostato de seguridad.
- Válvulas motorizadas de 2 y 3 vías, tuberías PPH 100 y racorería autorizada para uso alimentario.
- Cuadro eléctrico sobre soporte de acero inoxidable AISI 304 según normativa CE. Tensión de trabajo: 220 V.

MODELOS, RENDIMIENTOS Y CONSUMO

	Caudal medio de trabajo	Tiempo de adsorción	Volumen tratado por ciclo	Tiempo total ciclo	Volumen máx. día	Consumo NaOH (25%)	Consumo Á. cítrico (25%)	Consumo de agua
HL3 H3	2.500 l/h	1 h 30 min	3.700 litros	3 horas	30.000 litros	50 litros	42 litros	1.200 litros
HL3 H5	4.500 l/h	1 h 30 min	6.800 litros	3 horas	54.000 litros	90 litros	80 litros	2.300 litros
HL3 H7	8.000 l/h	1 h 30 min	10.500 litros	3 horas	84.000 litros	187 litros	165 litros	4.500 litros

Los caudales y el volumen del ciclo pueden variar dependiendo de las cantidades de compuesto que se deseen eliminar y de los objetivos a alcanzar.

SUMINISTROS Y CONEXIONES

- Acometida eléctrica mínima: 220 V, 50 Hz, 16 A.
- Aire comprimido mediante conexión rápida de 8 mm, previamente filtrado y deshumidificado, libre de partículas, olores y aceite.
- Agua de red, a temperatura ambiente.
- Entrada y salida de mosto/vino según modelo: NW50/DN50.

LIMPIEZA Y MATERIAL OPCIONAL

Limpieza: protocolo específico y obligatorio incluido en el manual de uso.
Es posible utilizar agua de red para los procesos de lavado, limpieza y aclarado.

Material opcional: depósito de almacenamiento de agua fabricado en poliéster, de 1.000 litros de capacidad, con sistema de llenado automático.

NOTA IMPORTANTE: El uso del sistema HL3 debe realizarse de acuerdo con la reglamentación vigente. AGROVIN declina cualquier responsabilidad derivada de un uso no conforme con la normativa aplicable.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54

agrovin.com