



Bucher Vaslin cross flow filtrace vín

Bucher Vaslin v prosinci na veletrhu Vinitech v Bordeaux představil novou generaci filtrů pro vinaře. Nechyběla zde ani společnost PRONECO, s.r.o., která je výhradním zástupcem firmy Bucher Vaslin na českém trhu. Při této příležitosti se Ing. Peter Krajčík, hlavní technolog firmy PRONECO, s.r.o., zeptal Yannicka Cadota na možnosti nových filtrů.

Yannicku, v Bordeaux jste představili novou generaci již hodně rozšířených filtrů. Co se změnilo s příchodem řady X-Wine a X-treme?

Filtry jsou stabilnější a konstantnější v průběhu filtrace. Zvedli jsme kvalitu zpracování dílčích komponentů, které se v odvětví používají, jako jsou například ventily či senzory.

Dbáme na maximální ochranu filtrovaného vína i stroje, a proto jsou všechny ventily plně ovladatelné, sanitovatelné a bez zbytku roztoku. Změnou prošla

i tlaková čidla na vzduch a dusík pro proplachy filtru. Zlepšili jsme kontrolu dávkování sanitčních roztoků. Podařilo se snížit dopad na životní prostředí, zlepšila se hygiena, snížila hlučnost a také nastavení stroje je jednodušší a rychlejší.

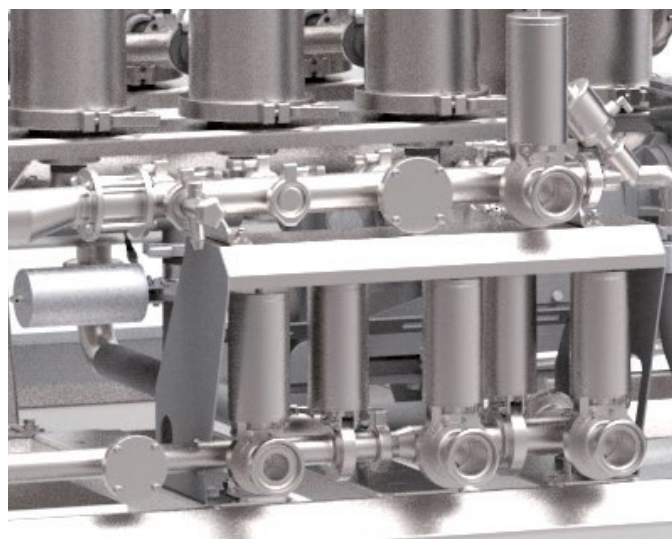
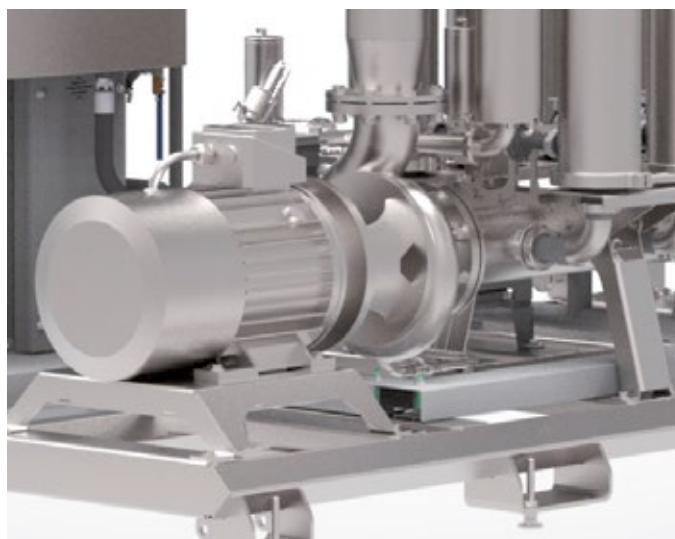
Jsou organické membrány nejlepší volbou filtrace vína?

Nejdůležitější je mít pod kontrolou ucpávání membrán. Membrány jsou adaptované na filtraci vína svými chemickými vlastnostmi, jsou hydrofilní a hlavně

umožňují filtraci při nízkém tlaku max. 700 mbar.

V České republice jsou enologové zvyklí používat cross flow filtr většinou na zastavení fermentace u sladkých vín nebo filtraci základních bílých vín. Mají strach například filtrovat červená vína z bariků. Jakou máte zkušenost s filtrací červených vín?

Máme mnoho zákazníků, kteří filtrují červená vína, a to i vysoce kvalitní vína. Výsledky jsou velice dobré, protože naše



membrány mají nízkou retenci polyfenolů a polysacharidů.

Stane se, že občas nějaká kapilára praskne. Zamezili jste tomu do budoucna?

Praskání kapilár jsme eliminovali výrobním procesem vývoje již od generace FX ICS.

Je systém plně automatický, kontrolovatelný aplikací a nenáročný pro obsluhu?

Vyvinuli jsme velice intuitivní a uživatelsky přívětivý ovládací panel. Dotyková obrazovka je připojena na aplikaci Winect, aby bylo možné kontrolovat a nastavovat filtraci na dálku telefonem. Jednotlivé stránky programu jsou adaptované pro každého uživatele (operátor filtru, enolog) tím, že ikony se zobrazují v jeho jazyce.

V opcích nabízíte možnost stabilizace vína v jednom kroku. Jak to funguje?

Na stabilizaci vín jsou dvě opce: Dávkovací čerpadlo na vstupu vína do filtru kontinuálně přidává preparát. Reakce probíhá ve filtrační smyčce. Obsluha vše nastaví na základě doporučení z laboratoře.

Dávkování In line UF bentonit pro stabilizaci bílých a růžových vín.

Dávkování In line Vegecoll pro stabilizaci barvy u červených vín.

Filtry X-treme jsou navrženy pro moštové kaly. Jaký je rozdíl oproti klasické cross flow filtraci?

X-treme používané pro filtraci moštových kalů mají specifické membrány (průměr 3 mm) a specifické nastavení a kontrolu koncentrace kalů ve filtrační smyčce. Jsme schopni filtrovat moštové kaly s obsahem

bentonitu, aktivního uhlí, PVPP, želatiny, hráškového proteinu, kaseinu při vysokém průtoku a získání min. 90 % filtrovaných kalů z celkového objemu.

Filtry mají moduly s filtrační plochou 12 m² a 6 m². Mají i odlišný výkon?

Moduly s 12 m² (průměr 1,5 mm) jsou určeny pro filtraci vína a moduly s 6 m² (průměr 3 mm) pro moštové kaly. Membrány mají stejnou porozitu, byl použit stejný materiál, a proto je i výkon stejný.

Proč nepoužít membrány na moštové kaly pro filtraci vína?

Používáme tuto možnost v jednotlivých případech pro filtraci vína, speciálně ve

vinařstvích filtrujících jenom bílá vína. Na základě požadavků zákazníka nastavujeme filtrační plochu a obecně dodáváme sady membrán, aby bylo možné filtrovat červená vína při vysokých průtokových rychlostech.

Jsou vůbec nějaká omezení na filtraci moštových kalů?

Ano, máme limit na obsah pevných částic v moštu: max 30 % (měřeno při 3000 rpm za 5 min.).

Kolik procent nefiltrovaného moštu nebo vína zůstává z celkového objemu po filtraci?

Záleží na velikosti filtru. U vín je to míň než 0,5 % a u moštových kalů 10 %.

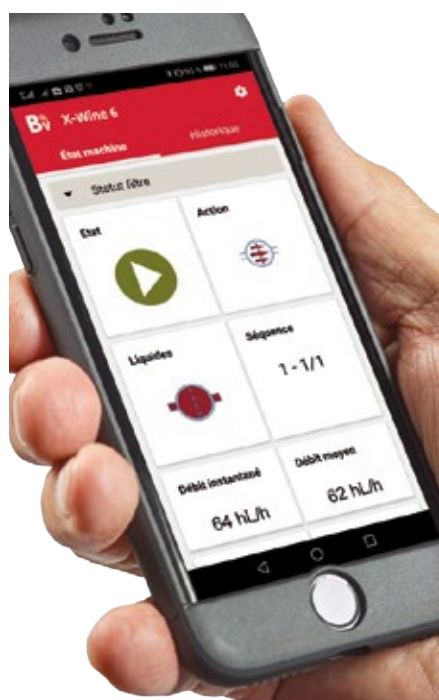
Co sanitace? Potřebuji nějaké speciální podmínky?

Pro sanitaci potřebuje filtr studenou vodu, teplou vodu (50–55 °C) a sanitační roztoky (jejichž základem je hydroxid sodný, kyselina citronová a peroxid).

Oproti konkurenci máme nejnižší spotřebu sanitace. Na jeden hektolitr přefiltrovaného vína počítáme s 1 l vody u čištění.

Novinkou je aplikace. Můžu filtrovat odkudkoliv?

Konektivita s mobilní aplikací 4G Winect umožňuje operátorovi kontrolovat nebo upravit některé parametry stroje, aby měl filtraci pod kontrolou. ■



Ing. Peter Krajčák
+420 702 042 174
www.proneco.cz