

ENOSOFT

d. Cologna O. & Cocco D. S.N.C. - OHG

Spett.le
CANTINA CONEGLIANO
E VITTORIO VENETO S.C.A.
Via del Campardo, 3
31029 Vittorio Veneto (TV)

Bolzano 15-02-2016

off.n. 12

Alla c.a. Enol. Lauro Pagot

Il sistema proposto ha le seguenti caratteristiche funzionali.

- filtrazione automatica
- Fine lavoro automatico
- Funzionamento solo con ricircolo su serbatoio esterno
- Connessioni alimentari DIN 11851
- Costruzione e realizzazione delle tubazioni, serbatoi, apparecchiature e saldature di grado alimentare

Condizioni di base / Base tecnica

Breve descrizione

L'impianto di filtrazione automatico è montato su skid di acciaio inossidabile, completo di ruote pivotanti e con piedi regolabili in altezza. L'impianto comprende 14 moduli filtranti.

Grado di automazione

L'operatore deve avviare attraverso il pannello di controllo le singole fasi le quali iniziano e terminano in modo automatico.

Prodotto

Vino grezzo post chiarifica sovrachiaro senza presenza di chiarificanti. La macchina è adatta per vini frizzanti e spumanti.

Temperatura del prodotto

0 - 15 °C

Dati di esercizio (valori di riferimento)

- Q media indicativa su vino post chiarifica sovra chiaro senza chiarificanti a T 10° C.
= 80-100 hl/h
- Durata del processo continuo : dipende dal tipo di vino
- Massima pressione all'ingresso del sistema di microfiltrazione : 6 bar
- Massima pressione all'uscita del sistema di microfiltrazione (vino filtrato) : 2 bar
- Massima torbidità in ingresso : fino a 300 NTU se continuo ,
- Non compatibile con Carbone e bentonite Bentonite e PVPP
- Cristalli di tartrati: non compatibile (refrigerazione statica, sovra chiaro dopo sedimentazione)
- E' necessario un lavaggio intermedio ogni 4-6 ore di lavoro

Processo di pulizia con acqua

Al termine del batch di filtrazione, il sistema deve essere, risciacquato, svuotato e nuovamente risciacquato con acqua calda e fredda. L'acqua deve essere prefiltrata con apposito filtro non incluso nella macchina.

Qualora l'azione di risciacquo non fosse sufficiente a ripristinare le condizioni di lavoro, il sistema dovrà essere pulito con agenti chimici. Anche questo processo è semi-automatico

E' compito dell'operatore riempire il serbatoio di acqua alla corretta temperatura.

Lavaggio con prodotti chimici

Lavaggi chimici sono previsti nei seguenti casi:

- passaggio da vino rosso a vino bianco
- fermata per fine settimana
- in caso di intasamento non eliminabile con semplice lavaggio con acqua calda descritto al punto precedente

I dosaggi di prodotti chimici sono manuali e a cura dell'operatore

Scopo di fornitura

La fornitura prevede:

Nr. 1 Sistema per la microfiltrazione tangenziale vino preassemblato su skid in acciaio inossidabile.

Composto da:

Nr. 14 Moduli di microfiltrazione tangenziale

- Nr. 2 Pompe per la circolazione del vino ed il contro lavaggio
- Nr. 1 Serbatoio soluzione di lavaggio
- Nr. 1 Serbatoio per il vino filtrato
- Prefiltro vino in rete da 150 μ m
- Dispositivi di misurazione pressione
- Sensori di flusso
- Trasmettitore temperatura
- Valvole a farfalla manuale
- Tubazioni di acciaio inossidabile
- Quadro elettrico/pneumatico di acciaio inox 304 L, completo di PLC .

Condizioni di progetto

In base al design costruttivo e sua realizzazione corrisponde alle esigenze di sicurezza e di salute delle direttive seguenti:

- Direttiva macchine (98/37/EC)
- Direttiva apparecchi in pressione (97/23/EC)
- Direttiva CE di basse tensioni (73/23/EC)
- Direttiva CE di compatibilità elettromagnetica (89/336/EC modificata per 93/31/EWG)

Il sistema proposto ha le seguenti condizioni progetto:

- Pressione di progetto: 8 bar @ 30°C

Moduli di filtrazione

- Max. pressione differenziale : 2 bar; max P Differenziale
- Max. temperatura d'esercizio : 40°C
- Max. temperatura consentita per il lavaggio dei moduli : 50°C

Materiale di costruzione

- A contatto con il prodotto : acciaio inox 304L
- Guarnizioni : EPDM, I
- Le membrane sono in ceramica con contenitore in acciaio inossidabile. La superficie filtrante di ogni modulo 14 m².

Ingombro e collegamenti

Dimensioni:	Lunghezza:	ca. 5.400 mm
	Larghezza:	ca. 2.000 mm
	Altezza:	ca. 2.500 mm

Peso:	ca. 2.800 kg (filtro vuoto)
	ca. 4.200 kg (filtro pieno acqua)

Collegamenti:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| • Alimentazione prodotto nel sistema | filetto DIN 11 851 DN 65 |
| • Filtrato : | filetto DIN 11 851 DN 65 |
| • Drenaggio pompa lato non filtrato: | filetto DIN 11 851 DN 40 |
| • Ricircolo esterno : | filetto DIN 11 851 DN 40 |
| • Aria compressa: | flessibile pneumatico 10 x 8 mm o
filetto interno 1/4". Il collegamento
dell'aria compressa per le valvole
pneumatiche deve essere di 5 - 6 bar.
Consumo: max. 10 Nm ³ /h |

Dati elettrici

Carico collegato	50 kW -95 Ampere
Consumo medio	48 kW/h

Energia elettrica da fornire:	400 V, 50 Hz, + T
-------------------------------	-------------------

Acqua calda / Acqua Fredda

Per il risciacquo ed il lavaggio del sistema è necessaria la fornitura di:

Acqua Calda Filtrata Temperatura max 60°C

Acqua Fredda Filtrata Temperatura ambiente

L'operatore deve provvedere alla miscelazione dell'acqua calda/fredda per ottenere la corretta temperatura

Il sistema è completo di allarme di temperatura di lavaggio delle membrane al fine di rispettare le ideali condizioni di lavaggio

Il consumo di acqua nelle 24 ore dipende dalla operatività del sistema e verrà valutato quando definite le procedure di lavaggio e risciacquo in funzione delle esigenze della cantina.

Documentazione

La fornitura comprende i seguenti documenti alla consegna del sistema:

- Certificato CE
- Certificato di conformità degli equipaggiamenti utilizzati
- Istruzioni di funzionamento standard CE
- Dati tecnici / Diagrammi di flusso
- Schemi elettrici

Condizioni commerciali

Prezzo..... 197.000,00 €

Il costo del sistema non include:

- costi di installazione del sistema nell'area da Voi prescelta; ovvero opere edili, allacciamenti elettrici ed alle linee prodotto, drenaggio aria compressa, collegamento cavo modem ecc.
- interconnessioni ad eventuali utenze non previste
- spese di analisi per avviamento e collaudo
- trasporto, scarico, movimentazione e posizionamento
- imballo macchina
- tutto quanto non indicato nel paragrafo "Scopo della fornitura"
- materiali di consumo quali filtri dell'acqua, guarnizioni e tenute meccaniche

Tempi di consegna

Il periodo di consegna è di circa 16 settimane, calcolate dalla data di ricevimento ordine assumendo che i dettagli tecnici ed economici dell'ordine siano stati concordati contemporaneamente all'avvenuto saldo dell'acconto convenuto

Il termine di consegna indicato non è vincolante salvo disposizione contraria.

Termini di consegna

Incoterms

I nostri prezzi sono quotati con esclusione di trasporto, imballo e altre spese.

Termini di pagamento

Il pagamento deve essere effettuato con rimessa diretta nei seguenti termini:

50% all'ordine

30% alla consegna

20% a collaudo

Rimanendo a Vs. completa disposizione e in attesa di un Vs. gentile riscontro, cogliamo l'occasione per porgervi i ns. più cordiali saluti.

ENOSOFT

di Cologne O. & Cocco D. Snc
Via J. Kravogl 18 - J. Kravoglstr. 18
39100 Bolzano - Tel./Fax 0471 98176
Part. I.V.A. e Cod. Fisc. 0257789021

