

Spettabile

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

OFT.15-087 del 16 dicembre 2015

1 Condizioni di base / Base tecnica

Breve descrizione

Impianto di filtrazione semi-automatico montato su skid di acciaio inossidabile, con piedi regolabili in altezza completo di 20 moduli filtranti.

L'impianto è adatto per la filtrazione di vini frizzanti e spumanti

Grado di automazione

L'operatore dovrà avviare le varie fasi di lavoro operando dal PLC della macchina.

Prodotto

Vino grezzo post chiarifica sovrachiaro

Temperatura del prodotto

0 – 20 °C

Dati di esercizio

Q media indicativa su vino senza presenza di chairificanti a T=10° C 50-90 hl/h

Massima pressione all'ingresso: 5 bar

Massima pressione all'uscita (vino filtrato) : 1 bar

Durata del processo continuo : dipende dal tipo di vino

Massima torbidità in ingresso : fino a 500 NTU se continuo ,

Carbone non compatibile

Bentonite: non compatibile

PVPP: non compatibile

Cristalli di tartrati: compatibile

Interruzione del processo di filtrazione tipicamente ogni intasamento per circa 90 minuti

QUATTRO SYSTEMS S.r.l.

Via lega dei Garrettieri, 9 – 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

www.quattrosystems.it – info@quattrosystems.it - quattrosystems@pec.it

P.IVA 02217550348 Iscrizione R.E.A. Parma 220159

Capitale sociale € 30.000 int. Vers.

Caratteristiche funzionali del sistema

- Filtrazione semi-automatica
- Fine lavoro automatico
- Funzionamento solo con ricircolo su serbatoio esterno sia per vini frizzanti che per vini fermi
- Connessioni alimentari DIN 11851
- Costruzione e realizzazione delle tubazioni, serbatoi, apparecchiature e saldature di grado alimentare

Processo di pulizia con acqua

L'unità dovrà essere lavata al termine di ogni batch di filtrazione con acqua calda, fredda e prodotti chimici. L'acqua deve essere prefiltrata con apposito filtro con potere di ritenzione 1 um non incluso nella macchina.

Lavaggio con prodotti chimici

Lavaggi chimici sono previsti nei seguenti casi:

- ogni ciclo di lavaggio
- 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

2 Scopo di fornitura

La fornitura prevede:

Nr. 1 Sistema per la microfiltrazione tangenziale vino pre-assemblato su skid in acciaio inossidabile

Composto da:

- Nr. 20 Moduli di microfiltrazione tangenziale spirale avvolta
- Nr. 1 Serbatoio soluzione di lavaggio
- Nr. 4 Pompe per la circolazione del vino, il contro lavaggio
- Prefiltro vino in rete da 500 um
- Valvole e strumentazione
- Tubazioni di acciaio inossidabile
- Quadro elettrico/pneumatico di acciaio inox 304 L, completo di PLC.

QUATTRO SYSTEMS S.r.l.

Via lega dei Garrettieri, 9 – 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

www.quattrosystems.it – info@quattrosystems.it - quattrosystems@pec.it

P.IVA 02217550348 Iscrizione R.E.A. Parma 220159

Capitale sociale € 30.000 int. Vers.

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)

Il sistema proposto ha le seguenti condizioni progetto:

- | | |
|----------------------------------|--------------|
| • Pressione di progetto: | 8 bar @ 45°C |
| • Max. temperatura d'esercizio : | 45°C |

Materiale di costruzione

- A contatto con il prodotto : acciaio inox 304L
- Guarnizioni : EPDM
- Le membrane sono in polyaramide spirale avvolta

Ingombro e collegamenti

Dimensioni:	Lunghezza: ca. 4.600 mm
	Larghezza: ca. 1.800 mm
	Altezza: ca. 2.300 mm

Peso: ca. 2000 kg (filtro vuoto) - ca. 2.500 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



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

3 Documentazione

La fornitura comprende i seguenti documenti alla consegna del sistema:

- Certificato CE (98/37/EG IIB)
- Certificato di conformità degli equipaggiamenti utilizzati
- Istruzioni di funzionamento standard CE
- Dati tecnici / Diagrammi di flusso
- Schemi elettrici



4 Condizioni commerciali

PREZZO A Voi riservato 195.000,00 €

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
- 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

Base dell'offerta

L'offerta si basa sulle specifiche della richiesta presentata dal cliente e comprende esclusivamente i materiali di fornitura e i servizi indicati nell'offerta. In caso di modifiche o richieste diverse, ci riserviamo la possibilità di poter rivedere la presente offerta.

Scopo di fornitura

I materiali e le performances non esplicitamente menzionate nell'offerta e nelle specifiche non sono incluse nel prezzo.

Periodo di validità

L'offerta e lo scopo di fornitura, se non diversamente indicato, hanno validità 60 giorni dalla data dell'offerta

Tempi di consegna

Il periodo di consegna è di circa 24 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

Ex-works Incoterms

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

Termini di pagamento

Il pagamento deve essere effettuato nei seguenti termini:

- 30% all'ordine a mezzo
- 50% alla consegna a mezzo
- 20% a collaudo avvenuto a mezzo



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gianni Sartori', is overlaid on a stylized, swooping line drawing. Below the signature, the company name 'QUATTRO SYSTEMS S.r.l.' is printed in a small, sans-serif font.

QUATTRO SYSTEMS S.r.l.
Via lega dei Garrettieri, 9 – 43038 Sala Baganza (PR)
Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828
www.quattrosystems.it – info@quattrosystems.it - quattrosystems@pec.it
P.IVA 02217550348 Iscrizione R.E.A. Parma 220159
Capitale sociale € 30.000 int. Vers.