

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 Carrettieri, 9 – 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

[www.quattrosystems.it](http://www.quattrosystems.it) – [info@quattrosystems.it](mailto:info@quattrosystems.it) - [quattrosystems@pec.it](mailto: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 Carrettieri, 9 – 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

[www.quattrosystems.it](http://www.quattrosystems.it) – [info@quattrosystems.it](mailto:info@quattrosystems.it) - [quattrosystems@pec.it](mailto: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<br>interno 1/4". Il collegamento dell'aria<br>compressa per le valvole pneumatiche<br>deve essere di 5 – 6 bar. Consumo: max.<br>10 Nm <sup>3</sup> /h |

## Dati elettrici

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

QUATTRO SYSTEMS S.r.l.

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

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

[www.quattrosystems.it](http://www.quattrosystems.it) – [info@quattrosystems.it](mailto:info@quattrosystems.it) - [quattrosystems@pec.it](mailto:quattrosystems@pec.it)

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

Capitale sociale € 30.000 int. Vers.

## Acqua calda / Acqua Fredda

Per il risciaquo 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.

QUATTRO SYSTEMS S.r.l.

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

Tel. 0521 833183 – Fax 0521 338828

[www.quattrosystems.it](http://www.quattrosystems.it) – [info@quattrosystems.it](mailto:info@quattrosystems.it) - [quattrosystems@pec.it](mailto:quattrosystems@pec.it)

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

Capitale sociale € 30.000 int. Vers.

## **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



**QUATTRO SYSTEMS S.r.l.**