

Spett.le

**CANTINA DI CONEGLIANO
E VITTORIO VENETO
Via Del Campardo, 3
31029 VITTORIO VENETO (TV)
Cod. Fisc. e Part. IVA 00190690263**

Trevignano, 27/03/2017

Alla C.A. di: **Enol. Mazzer**

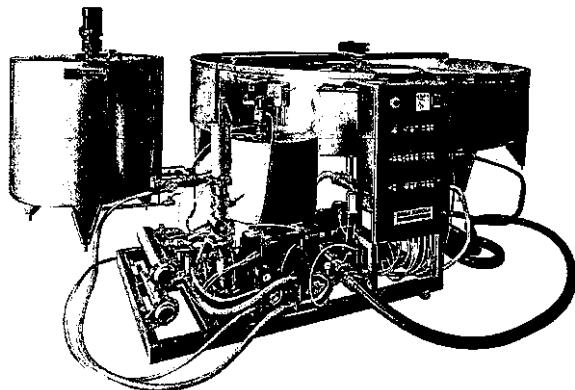
OGGETTO: ns. offerta n° 474 rev. 1

In riferimento alla Vostra gentile richiesta, ci pregiamo sottoporVi l'offerta n° 474 rev. 1 relativa alle attrezzature di nostra produzione che sono di Vostro interesse.

Vi ringraziamo e nel confermarci a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione pregiamo con l'occasione cordiali saluti.

Distinti saluti,

Della Toffola
Via Feltrina, 72 - 31040 Signoressa di Trevignano (TV) Italy
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670841
C.F. 00556470268 - IVA IT 00556470268

DESCRIZIONE TECNICA**NR 01 FLOTTATORE Mod. CV 300**

Il Flottatore è un impianto adatto alla chiarifica in continuo di mosti e succhi che dovranno poi subire una fermentazione o una concentrazione.

Il flottatore risponde perfettamente alla necessità di voler separare il più velocemente possibile la feccia dal mosto, in modo da ottenere una esaltazione del contenuto aromatico del futuro vino che potrà essere fermentato in assoluta purezza.

I vantaggi del Flottatore sono, oltre alla sopra citata velocità di separazione, una riduzione di polifenoli ed una riduzione delle sostanze che possono provocare instabilità nel futuro vino.

LA FLOTTAZIONE DEI MOSTI

Il mosto proveniente dalla linea di pressatura, subisce un trattamento con enzima pectolitico avente la funzione di diminuire la viscosità del mosto disregando il complesso reticolo colloidale.

Il tempo necessario all'azione dell'enzima è variabile in funzione della quantità dello stesso, della temperatura e della quantità di solidi presenti.

Si esegue quindi successivamente l'aggiunta di coadiuvanti come Bentonite, Gelatina e Sol di Silice in quantità predeterminate a laboratorio.

Il prodotto è successivamente pressurizzato in modo tale da conglobare nelle microbolle di gas formatesi, le parti fecciose che grazie a queste bolle saranno trascinate in superficie all'interno della vasca di separazione.

In tale vasca è applicato un sistema meccanico di asportazione in continuo della feccia, pertanto il flusso che alimenta il flottatore è diviso in modo tale da avere da un lato il mosto limpido e dall'altro la feccia da filtrare con il filtro sottovuoto.

DELLA TOFFOLA
S.p.A.

ELEMENTI COMPONENTI L'IMPIANTO**A - GRUPPO DI DOSAGGIO E SATURAZIONE**

Il gruppo è posto su un telaio di acciaio inox AISI 304, in modo tale da formare una unità package (escluso il serbatoio della bentonite).

Il gruppo è composto da:

- nr. 1 pompa di alimentazione di tipo centrifugo interamente costruita in acciaio inox AISI 304.
- nr. 2 pompe di tipo peristaltico a portata variabile, aventi la portata adeguata per il dosaggio in continuo di bentonite, gelatina e sol di silice.
- nr. 1 collettore di miscelazione del mosto con i coadiuvanti.
- nr. 2 serbatoi di adeguata capacità per la preparazione e lo stoccaggio dei coadiuvanti da dosare al mosto, di cui quello per la bentonite e per la gelatina dotati di agitatore.
- nr. 1 saturatore interamente costruito in acciaio inox AISI 304, costituito da un recipiente verticale adatto per lavorare con gas alla pressione di 6 BAR. con dispositivo per dissolvere il gas nel mosto.
- Il gas prima di entrare in contatto con il prodotto, è trattato, filtrato e misurato.
- La capacità del saturatore deve essere tale da permettere la maturazione dei flocculi.
- Una valvola con regolazione micrometrica, posta all'uscita del saturatore, permette di regolare la contro pressione all'interno dello stesso, mentre una seconda valvola con regolazione micrometrica e relativo misuratore diportata, controlla il flusso in entrata.
- Il saturatore è inoltre dotato di un dispositivo elettronico per il controllo in automatico del livello.
- nr. 1 pompa di tipo centrifugo interamente costruita in acciaio inox AISI 304, per l'allontanamento del liquido flottato.
- nr. 1 pompa di tipo volumetrico a membrana interamente costruita in acciaio inox AISI 304, per l'allontanamento della feccia separata.

B - VASCA DI SEPARAZIONE

Costituita da una cella di forma circolare con fondo praticamente piano, interamente costruita in acciaio inox AISI 304, compresi i piedi di appoggio.

L'alimentazione centrale, unita alle dimensioni ed alla forma della vasca, permettono l'affioramento della parte fecciosa dal mosto.

L'asportazione della feccia è eseguita mediante un sistema rotante dotato di motovariatore. Il liquido pulito è separato nella parte inferiore e raccolto in una intercapedine anulare, il cui livello è regolato da stramazzo azionato manualmente.

Il liquido pulito, si riversa quindi nelle vaschette di raccolta laterali dotate di livelli che regolano in automatico il funzionamento della pompa di estrazione.



DELLA TOFFOLA
S.p.A.

DELLA TOFFOLA
GROUP

ENOLOGIA	BEVANDE	PACKAGING	TRATTAMENTO ACQUA	LATTERIE
DELLA TOFFOLA	DELLA TOFFOLA	 Impianti di imbottigliamento	DELLA TOFFOLA Potabilizzazione Impianti acque di scarico Municipali e Industriali	DELLA TOFFOLA Filtrazione Refrigerazione Pompe
Ricevimento uva Diraspatura Pigiatura Vinificazione Pressatura Flottazione Arricchimento mosti Fermentazione Refrigerazione Filtrazione Pompe Stabilizzazione Termovinificazione	Filtri per soluzioni zuccherine Birrerie	 Impianti di imbottigliamento	Z Italia Etichettatrici (Roll-fed, a colla caldo e freddo) fino a 70.000 b/h	 Impianti di processo latte e formaggio. Impianti CIP e Premix
 Autoclavi e Serbatoi		 Etichettatrici Capsulatrici		 Impianti di imbottigliamento
 Serbatoi e Vinificatori				
DELLA TOFFOLA SEPARTECH	Osmosi Inversa Ultrafiltrazione			

Oggi la presenza di Della Toffola in tutto il mondo è contraddistinta da 8 Siti produttivi, 7 Filiali estere operative e da una serie di aziende affiliate, che garantiscono al cliente un supporto globale.

La Della Toffola Group coordina l'esperienza di un'organizzazione produttiva suddivisa in varie divisioni distinte: Tecnico, Commerciale, Produzione, Collaudo e Post-vendita con Assistenza e Ricambi.

Nelle sue cinque divisioni sopra indicate, che occupano una superficie totale di 190.000 mq., il Gruppo Della Toffola impiega attivamente oltre 400 unità operative.

Attualmente il Gruppo realizza un fatturato medio annuo di 95 Milioni di Euro, con esportazioni che sono pari al 70% del business. Oltre 50 anni di esperienza nel settore alimentare, industriali e lavorazione dell'acciaio inox, sono da sempre applicati alla completa gamma di prodotti Della Toffola nei seguenti settori:

- Vino e processo
- Bevande
- Alimentare
- Birra
- Succhi
- Trattamento Acqua
- Settore Lattiero Caseario
- Chimica e Farmaceutica

Condizioni di fornitura

Consegna	DA STABILIRE
Validità offerta gg	120
Resa merce	FOB - PORTO FRANCO VS. CANTINA
Collaudo	COMPRESO
Imballo	/ /
Manuali	In lingua italiana
Raccordi	Da definire
Voltaggio	400-3-50 HZ
Garanzia	12 mesi dal collaudo e non oltre 13 mesi dalla spedizione. Sono escluse le parti elettriche e i componenti di normale usura
Esclusioni	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Collegamenti idraulici<input type="radio"/> Collegamenti elettrici<input type="radio"/> Opere murarie<input type="radio"/> Quanto non espressamente indicato nella presente offerta
Pagamento	BONIFICO BANCARIO
Allegati	/ /


DELLA TOFFOLA
S.p.A.