



Tecnoimpianti  
Food Technology

# Impianti a resine a scambio ionico e adsorbenti per applicazioni enologiche

OENOLOGICAL APPLICATIONS



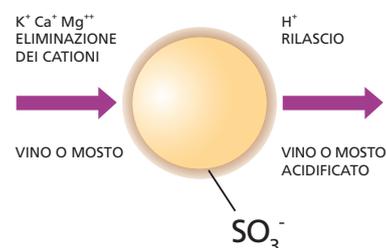
CONSULTING  
FIRM RFP SRLS  
RESINS FOOD PROCESSES

# ACIDIFICAZIONE VINO E MOSTI.

**MINISTAB** e **MAXISTAB** sono impianti a resine a scambio ionico di grado alimentare adatti per l'acidificazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina cationica forte installata nella colonna trattiene il catione potassio (K+) e rilascia ioni idrogeno (H+) provocando l'innalzamento dell'acidità con conseguente riduzione della formazione di bitartrato di potassio. Questo processo risulta di fondamentale importanza per la riduzione dei costi di stabilizzazione dei vini.



Schema



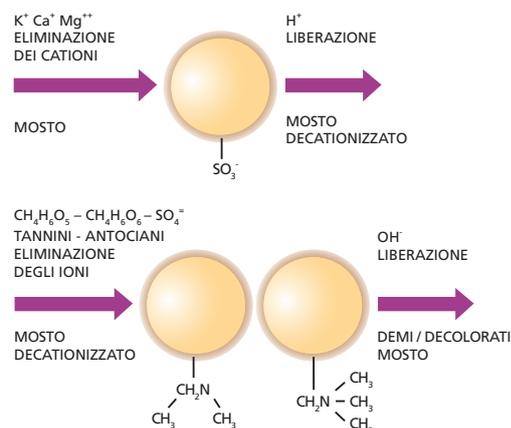
## Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino 1800 ppm K+

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINISTAB 300	15	250	300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINISTAB 300 DUPLEX	15	360	2 x 300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINISTAB 800	40	670	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINISTAB 800 DUPLEX	40	1000	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXISTAB 2300	120	2000	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXISTAB 2300 DUPLEX	120	3000	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXISTAB 3000	150	2500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXISTAB 3000 DUPLEX	150	3600	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

# DEMINERALIZZAZIONE E DECOLORAZIONE MOSTO.

**MINIDEMI** e **MAXIDEMI** sono impianti a resine a scambio ionico di grado alimentare adatti per la produzione di mosti rettificati concentrati (MCR). Durante il trattamento del mosto le resine cationiche ed anioniche installate nelle colonne trattengono tutti i sali minerali, gli acidi organici ed i polifenoli dando origine ad una soluzione zuccherina acquosa di glucosio e fruttosio, zuccheri naturali presenti nell'uva. Questo processo abbinato all'evaporazione consente la produzione di mosto rettificato concentrato utilizzato per l'innalzamento del grado saccarometrico dei vini e come dolcificante naturale.

## Schema



## Caratteristiche tecniche: riferimento mosto 20 °Brix

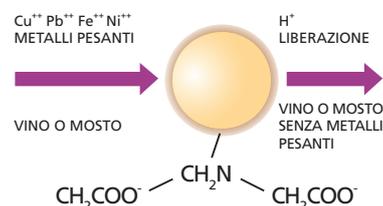
DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)
MINIDEMI 1200	40	320	4050	1,5 x 2,8 x 4,0
MAXIDEMI 2400	80	650	7800	1,5 x 2,8 x 4,4

## OENOLOGICAL APPLICATIONS

# DEFERRIZZAZIONE VINO E MOSTI. RIMOZIONE METALLI PESANTI.

**MINIMETAL** e **MAXIMETAL** sono impianti a resine chelanti di grado alimentare adatti per la rimozione del ferro, piombo e rame. Durante il trattamento del mosto o vino, la resina chelante installata nella colonna trattiene il ferro e i metalli pesanti e rilascia ioni idrogeno (H+). Questo processo risulta di fondamentale importanza per la decontaminazione dei vini o mosti da metalli pesanti e per la preparazione di prodotti speciali tipo aceti balsamici.

## Schema



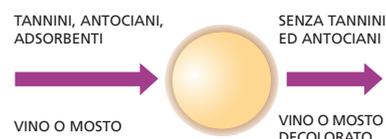
## Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino 15 ppm Fe+++

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINIMETAL 300	15	250	300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINIMETAL 300 DUPLEX	15	360	2 x 300	1,5 x 2,4 x 2,6	0,5 x 3,5
MINIMETAL 800	40	670	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINIMETAL 800 DUPLEX	40	1000	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXIMETAL 2300	120	2000	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXIMETAL 2300 DUPLEX	120	3000	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXIMETAL 3000	150	2500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXIMETAL 3000 DUPLEX	150	3600	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

## DECOLORAZIONE VINO E MOSTI SENZA RECUPERO ANTOCIANI O TANNINI

**MINICOLOR** e **MAXICOLOR** sono impianti a resine adsorbenti adatti per la decolorazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina adsorbente trattiene i polifenoli come antociani e tannini presenti nell'uva bianca o rossa. Questo processo consente la produzione di mosto fiore (decolorato).

### Schema



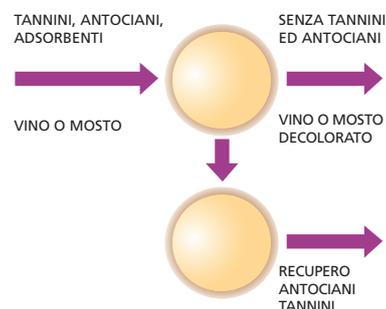
### Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino rosso 15 punti colore

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)
MINICOLOR NR 800	25	400	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MINICOLOR NR 800 DUPLEX	25	600	2 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5
MAXICOLOR NR 2300	70	1200	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5
MAXICOLOR NR 2300 DUPLEX	70	1800	2 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5
MAXICOLOR NR 3000	90	1500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0
MAXICOLOR 3 NR 000 DUPLEX	90	2200	2 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0

## DECOLORAZIONE VINO E MOSTI CON RECUPERO ANTOCIANI O TANNINI

**MINICOLOR NR** e **MAXICOLOR NR** sono impianti a resine adsorbenti adatti per la decolorazione dei mosti o vini. Durante il trattamento del mosto o vino la resina adsorbente trattiene i polifenoli come antociani e tannini presenti nell'uva bianca o rossa. I polifenoli adsorbiti dalla resina si possono recuperare mediante un filtro opzionale. Questo processo consente la produzione di mosto fiore (decolorato) e di enocianina o tannini concentrati e purificati.

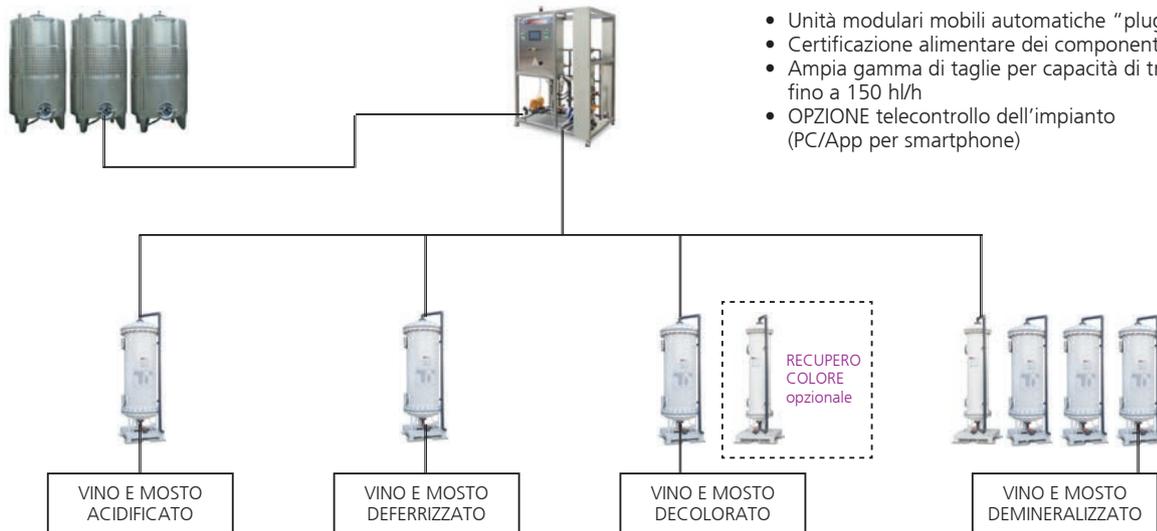
### Schema



### Caratteristiche tecniche: riferimento mosto / vino rosso 15 punti colore

DENOMINAZIONE	Portata hl/ora	Produzione hl/24 ore	Volume resine lt	Dimensioni skid m (bxh)	Dimensioni Colonne (dxh)	Volume extr./ciclo lt
MINICOLOR 800	25	400	800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5	900
MINICOLOR 800 DUPLEX	25	600	3 x 800	1,5 x 2,4 x 2,6	0,8 x 3,5	900
MAXICOLOR 2300	70	1200	2300	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 3,5	2500
MAXICOLOR 2300 DUPLEX	70	1800	3 x 2300	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 3,5	2500
MAXICOLOR 3000	90	1500	3000	1,5 x 2,8 x 3,0	1,4 x 4,0	3500
MAXICOLOR 3000 DUPLEX	90	2200	3 x 3000	1,5 x 2,8 x 3,2	1,4 x 4,0	3500

# CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI A RESINE PER ENOLOGIA:



- Unità modulari mobili automatiche "plug & play"
- Certificazione alimentare dei componenti utilizzati
- Ampia gamma di taglie per capacità di trattamento fino a 150 hl/h
- OPZIONE telecontrollo dell'impianto (PC/App per smartphone)

- Impianti modulari, di facile manutenzione.
- Facili da installare, spostare e programmare.
- Circuito idraulico automatico in PVC, valvole elettropneumatiche e strumentazione di grado alimentare.
- Allarmi per segnalazione anomalie.
- Automazione con PLC Siemens - touch screen e quadro elettrico secondo le normative UE vigenti.
- Controllo remoto impianto con PC o smartphone .
- Assistenza tecnica immediata e ricambi sempre disponibili

- due tipologie di filtri: in acciaio AISI360L o ebanitato;
- due sistemi di diluizione reagenti; eiettori o pompe dosatrici;
- due schemi di funzionamento single o duplex.



- Resina selezionata MITSUBISHI-RESINDION di grado alimentare.
- Nessuna perdita di vino o mosto durante il trattamento.
- Bassa diluizione in fase di dezzuccheraggio ed in zuccheraggio.
- Consumi ridotti di acqua demineralizzata e reagenti per la rigenerazione delle resine.
- Rigenerazione con acido solforico o acido cloridrico.
- Fine ciclo di produzione determinato dal misuratore di PH in linea.
- Fine ciclo di rigenerazione determinato dal misuratore di conducibilità in linea.



Per maggiori informazioni di processo contattateci  
rivolgendisi al vostro referente di zona



Tecnoimpianti  
Food Technology

REFERENTE DI ZONA

Division of Tecnoimpianti Water Treatment S.r.l.  
Via Salvo d'Acquisto, 16/B - 20060 Pozzuolo M. (MI)  
Tel. +39 02 95358203 - Email: info@tecnoimp.it  
www.tecnoimp.com