

Monitoraggio dei filtri durante l'imbottigliamento dello spumante

L'applicazione

Prima di essere imbottigliato, lo spumante è sottoposto a microfiltrazione a flusso incrociato. **ITM-4** monitora la qualità del filtrato all'uscita del filtro CF.

Il requisito

Idealmente, non devono verificarsi intasamenti del filtro durante la filtrazione a flusso incrociato. Il filtrato e il permeato sono separati in modo continuo senza richiedere la pulizia del filtro.

Poiché questo scenario dipende da vari parametri (ad es. proprietà chimiche, differenziali di pressione attraverso le membrane, ecc.), questa condizione non può mai essere raggiunta al 100% e la purezza del vino spumante deve essere controllata con un metodo affidabile.

Fino ad ora, questo era eseguito controllando visivamente il filtro.

Cliente

Schlosskellerei Affaltrach KG 74182 Obersulm-Affaltrach



La soluzione di Anderson-Negele

ITM-4 controlla in continuo la purezza dello spumante all'uscita dal filtro, prima dell'imbottigliamento. Il valore soglia tollerato è compreso tra 0,2 e 0,5 NTU, a seconda della varietà di spumante. Se si ha violazione del valore soglia, il processo di imbottigliamento si interrompe immediatamente e il filtro viene pulito.

I vantaggi

- · Questa soluzione automatica garantisce una qualità costante del prodotto.
- · Consente risparmio di tempo eliminando la necessità di ripetute ispezioni visive.

Perché Schlosskellerei Affaltrach ha scelto ANDERSON-NEGELE

- · Il principio a quattro fasci offre un'elevata precisione di misura a valori di torbidità molto bassi, indipendentemente dalla forma e dalle dimensioni delle particelle.
- Oltre a un segnale standard 4...20 mA, il dispositivo dispone anche di un'uscita di commutazione programmabile
- L'unità compatta, realizzata con materiali di alta qualità e accompagnata da una potente elettronica, offre un ottimo rapporto qualità-prezzo rispetto a dispositivi simili presenti sul mercato.

Misuratore di torbidità **ITM-4**



Informazioni tecniche

