

C19

CONCENTRATORE SIMPLEX

Il Concentratore C19 Simplex, a semplice effetto operante sottovuoto a bassa temperatura, è il risultato di uno studio che tiene conto di specifiche esigenze operative, fornendo prestazioni a livello dei più sofisticati impianti a multiplo effetto a film discendente. Ideale per le piccole aziende vinicole che intendono sostenere la qualità dei loro prodotti indipendentemente dall'influenza dell'andamento climatico, permette di svolgere una pratica enologica particolarmente indicata nei casi in cui, oltre all'arricchimento degli zuccheri, si desidera mantenere inalterato l'equilibrio dei componenti presenti nel mosto (estratti, ceneri, ecc.) e garantire la tipicità del prodotto vino.

Un efficiente scambiatore di calore a corpo raschiato, opportunamente inserito nella fase finale del processo, riduce a valori ottimali la temperatura del concentrato sia per lo stoccaggio che per l'aggiunta immediata alla massa.

Il Concentratore C19 Simplex, frutto di una tecnica di alto livello, si richiama al principio del film discendente con elevati coefficienti di scambio, ridotti tempi di contatto e bassi differenziali termici, da cui derivano i seguenti sostanziali vantaggi:

- riscaldare con calore prodotto da acqua calda a +60° C,
- evaporare sottovuoto a temperatura di +35° C,
- condensare i vapori con acqua proveniente da torre a +23/24° C,
- raffreddare il concentrato a temperatura di +12/15° C con acqua gelida a +7° C,
- ottenere concentrati con le stesse caratteristiche organolettiche del mosto,
- raggiungere valori di concentrazione regolabili da 28° a 36° Bé nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Il ciclo di lavorazione è controllato da un quadro di comando che gestisce automaticamente le fasi principali di processo.



C19 Simplex concentration plant operates in a vacuum at low temperatures. It is the result of studies into specific production needs and provides performance equal to that of highly sophisticated multiple effect descending film plant.

Ideal for smaller wine producers who wish to maintain uniform quality standards independently of the vagaries of the climate, placing at their disposal a wine-making practice particularly suitable not only for enriching the sugar content but also for holding the balance of the must components (extracts, ash, etc.) so that a completely natural finished product is guaranteed.

It is provided with an efficient heat exchanger of the scraped cylinder type, situated in the area where the final stages of the process take place and designed to cool concentrated must to the ideal temperature both for storage and for adding immediately to the mass.

The C19 Simplex Concentrator is high tech. equipment operating on the descending veil principle with high exchange coefficients, reduced contact times and low heat differentials, all of which give the following fundamental advantages:

- heating by means of hot water at +60°C;
- vacuum evaporation at a temperature of +35°C;
- steam condensation with water at +23/24°C from a recovery tower;
- cooling of concentrate at +12/15°C with chilled water at +7°C;
- achievement of concentrates with the same organoleptic characteristics as the must;
- adjustable degree of concentration from 28° to 36° Bé, in full compliance with current standards. The work cycle is controlled by a master control board, through which the main stages of the process are carried out automatically.

El concentrador C19 Simplex, es un aparato de efecto simple que trabaja en vacío a temperatura baja, y es el resultado de uno estudio que tiene en cuenta exigencias particulares de producción y ofrece prestaciones comparables con las de las más sofisticadas instalaciones de efecto múltiple y película descendiente.

Es ideal para pequeñas explotaciones vinícolas ya que permite mantener la buena calidad de los productos independientemente de la influencia de la marcha del clima, y realizar un procedimiento enológico particularmente indicado en los casos en que, además del enriquecimiento en azúcares, se quiera mantener inalterado el equilibrio de los componentes presentes en el mosto (extractos, cenizas, etc.), y preservar lo más típico del vino que se produce.

Un cambiador de calor eficaz, de cuerpo rascado, oportunamente utilizado en la parte final del procedimiento, reduce a valores óptimos la temperatura del concentrado, ya sea que se destine al almacenamiento como para añadir inmediatamente a la masa.

El Concentrador C19 Simplex, fruto de una técnica de alto nivel, está basado en el principio de la película descendiente y tiene elevados coeficientes de intercambio, tiempos de contacto reducidos y diferenciales térmicos bajos, de lo cual proceden las ventajas substanciales siguientes:

- calentar con calor producido por agua caliente a +60° C,
- evaporar en vacío a temperatura de +35° C,
- condensar los vapores con agua procedente de torre a +23/24° C,
- refrigerar el concentrado a temperatura de + 12/15° C con agua fría a +7° C,
- obtener concentrados con las mismas características organolépticas del mosto,
- alcanzar valores de concentración ajustables de 28° a 36° Bé cumpliendo con las normas en vigor.

El ciclo de trabajo se controla por medio de un cuadro de mandos que gobierna automáticamente las fases principales del procedimiento.

Der unter Vakuum bei niedriger Temperatur arbeitende und einfachwirkende Konzentrator C19 Simplex ist das Ergebnis von Forschungsarbeiten mit dem Ziel, spezifischen Anforderungen gewachsen zu sein und den Leistungen der fortschrittlichsten mehrfachwirkenden mit Fallfilm-System ausgestatteten Anlagen zu entsprechen. Der Konzentrator ist ideal für kleine Weinkellereien und gewährleistet konstante Qualität des Produktes, unabhängig von Witterungseinflüssen, Ausgewogenheit der im Most vorhandenen Komponenten (Extrakte, Asche, usw.), sowie Erhöhung des Zuckergehaltes und Beibehaltung der typischen Eigenschaften des Weines.

Ein hochleistungsfähiger Wärme-tauscher mit Kratzzylinder am Ende des Prozesses gewährleistet das Abkühlen des Konzentrats auf die optimale Temperatur, sowohl für die Lagerung als auch für die Beigabe in die Masse.

Der Konzentrator C19 Simplex ist das Ergebnis modernster Technologie und arbeitet mit dem Prinzip des Fallfilm-Systems mit hohen Wärmetauschkoeffizienten, geringer Aufenthaltszeit und niedrigem thermisches Differential, mit folgenden Vorteilen:

- erhitzen mit Heißwasser <math>< +60^{\circ}\text{C}</math>
 - verdampfen unter Vakuum bei einer Temperatur von +35°C
 - kondensieren mit Wasser vom Verdampfungsturm mit +23/24°C
 - abkühlen des Konzentrats bei einer Temperatur von +12/15°C mit kaltem Wasser zu 7°C.
 - gewinnen von Konzentraten mit denselben organoleptischen Eigenschaften wie der Most
 - Erreichen von Konzentratwerten zwischen 28° und 36° Be in Übereinstimmung mit den geltenden Normen.
- Der Arbeitszyklus läuft mit zentralisierter und automatisierter Steuerung der wichtigsten Arbeitsgänge ab.

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

| Modello | Model | Modelo | | 500 |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Capacità evaporativa | Evaporating capacity | Capacidad de evaporación | Lt/h | 500 |
| Mosto da concentrare a 10° Bé | Must for concentration at 10° Bé | Mosto a concentrar a 10° Bé | Kg/h | 648 |
| Mosto concentrato a 36° Bé | Concentrated must at 36° Bé | Mosto concentrado a 36° Bé | Kg/h | 148 |
| Acqua di riscaldamento a 60° C | Heating water at 60° C | Agua calentamiento a 60° C | Kcal/h | 306.000 |
| Acqua di condensazione di torre a +23° C | Condens. water from tower at +23° C | Agua condens. a +23° C de torre | Kcal/h | 289.000 |
| Acqua di reintegro per torre | Topping-up water for tower | Agua de reintegración para torre | Lt/h | 580 |
| Acqua di raffreddamento concentrato a +7° C | Concentration cooling water at +7° C | Agua enfriamiento concentr. a +7° C | Fr/h | 6.700 |
| Potenza installata | Installed power | Potencia instalada | kW | 6 |
| Dimensioni | Dimensions | Dimensiones | | |
| Lunghezza | Length | Largo | mt | 2,42 |
| Larghezza | Width | Ancho | mt | 1,98 |
| Altezza | Height | Alto | mt | 3,90 |
| Peso netto | Net Weight | Peso neto | Kg | 1800 |

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.