

C5

DISALCOLATORE

In alternativa ai tradizionali alambicchi, il disalcolatore continuo di vinaccia C 5 brevettato è in grado di lavorare un notevole quantitativo giornaliero di materia prima, rispettando al massimo le caratteristiche qualitative del distillato, con il minimo impegno di manodopera.

Altre prerogative:

- azione omogenea del vapore sulla vinaccia, grazie al rimescolamento lento della stessa ed alla particolare forma della camera di disalcolazione;
- controllo automatico del livello della vinaccia nella camera di disalcolazione, mediante regolazione integrata dell'alimentazione e dello scarico;
- prevenzione di surriscaldamenti e scottature della vinaccia, grazie all'uso di vapore a bassa temperatura, presaturato per gorgogliamento, con riduzione nell'estrazione di composti volatili sgradevoli.

Le flemme alcoliche ottenute col disalcolatore vengono rettificata a grappa, o alcol, contemporaneamente alla loro estrazione, o in tempi successivi, mediante ricorso a colonne discontinue o continue. Esecuzione totalmente inox speciale, o in rame (su richiesta). Applicazione alternativa: l'estrazione di essenze da erbe o parti vegetali.



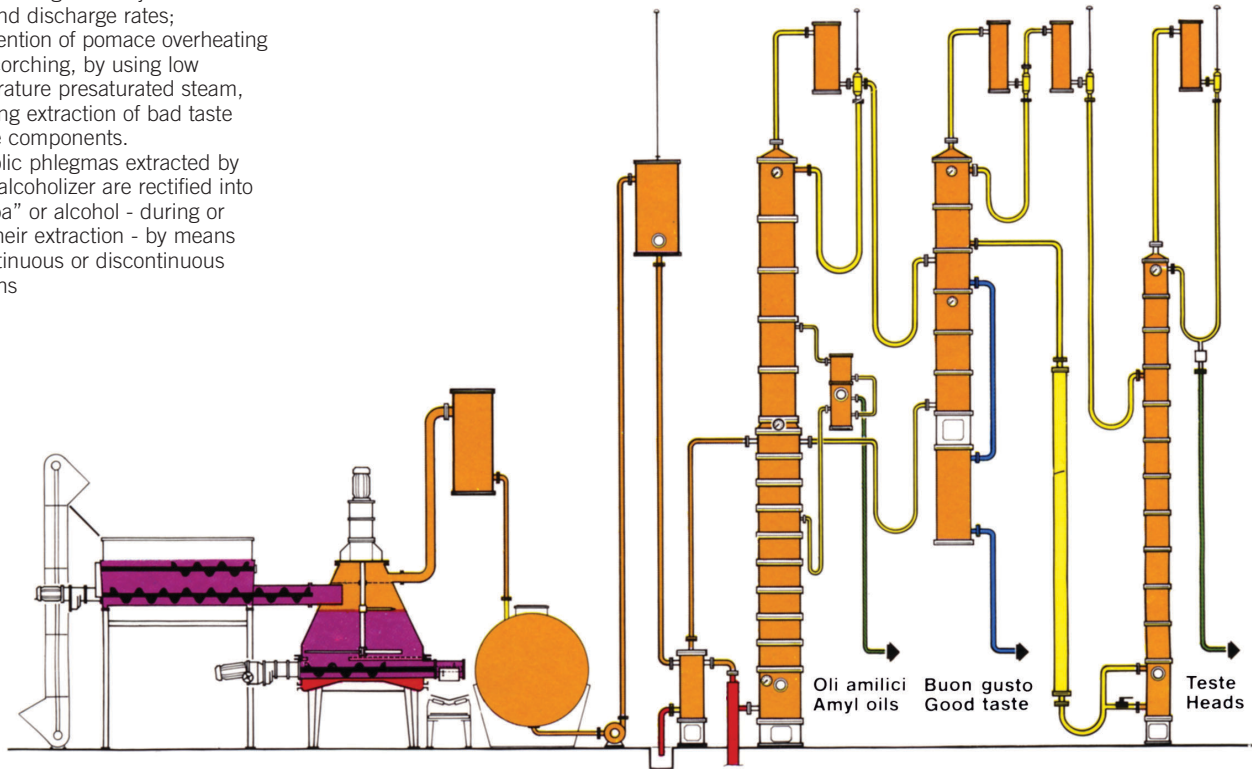
C 5 DEALCOHOLIZER

Alternative to conventional alambics, C 5 grape pomace continuous (pat.) dealcoholizer can process a remarkable quantity of raw product per day, sparing labour and fully respecting quality standards of the distillate.

Other features:

- uniform steaming of pomace, thanks to slow mixing and to the original shape of the dealcoholizing chamber;
- automatic level control of pomace in the dealcoholizing chamber, through integrated adjustment of feed and discharge rates;
- prevention of pomace overheating and scorching, by using low temperature presaturated steam, reducing extraction of bad taste volatile components.

Alcoholic phlegmas extracted by the dealcoholizer are rectified into "grappa" or alcohol - during or after their extraction - by means of continuous or discontinuous columns



Impianto distillazione continua vinaccia o rettifica flemme.
Plant for pomace continuous distillation and phlegmas rectification.

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

Vinaccia disalcolata nelle 24 ore	Pomace dealcoholized in 24 hrs	q	200/700
Vapore a 1,5 bar per q. di vinaccia	1,5 bar steam per each 100 kg pomace	kg	30/32
Acqua di condensazione a +15° C	Condensing water at +15° C	l/h	15/50
Potenza installata	Installed power	kW	5,5
Dimensioni	Dimensions		
Lunghezza	Length	mt	5,70
Larghezza	Width	mt	1,80
Altezza	Height	mt	4,00
Peso netto	Weight net	Kg	2200

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