

DOSACOM®

RISULTATI SICURI IN CHIARIFICA NEL SEGNO DI UNA ENOLOGIA DI PRECISIONE



IL SISTEMA COMPUTERIZZATO DI DOSAGGIO DEI COADIUVANTI IN MODO PROPORZIONALE

La gamma dei dosatori presenti nella proposta di Vason Group, dimostra l'attenzione che Juclas ripone nel ricercare soluzioni pratiche e precise che possano soddisfare ogni esigenza per il dosaggio proporzionale di coadiuvanti enologici, di chiarificanti, di sanificanti, detergenti e sanitizzanti.

Punto di riferimento della proposta dei dosatori Juclas è senza dubbio **DOSACOM®** il sistema di dosaggio proporzionale dei coadiuvanti. È largamente diffuso nelle linee di chiarifica di **mosti, succhi, aceti e vini** nelle realtà produttive più importanti, anche in combinazione con gli impianti di flottazione dei mosti al fine di razionalizzare il dosaggio dei chiarificanti. Frutto della più avanzata ricerca tecnologica, **DOSACOM®** offre la garanzia di una precisa ed ampia gestione del dosaggio, assicurando nel contempo l'estrema semplicità d'uso ed il benessere ergonomico degli operatori. Gli impianti **DOSACOM®** si possono progettare adeguatamente a portate operative fino a 50.000 L/h al fine di realizzare i dosaggi richiesti. Per alimentare la linea con soluzioni omogenee sono previsti sistemi a cisternetta dotati di un adeguato agitatore. Ottimali nei sistemi continui e discontinui di chiarifica, è il sistema ideale per un abbinamento alla tecnica della flottazione. L'engineering di **DOSACOM®** è tale da permettere la massima funzionalità in altri impieghi nella gestione dei fluidi alimentari: misurazione di flussi e di volumi di liquidi nell'eseguire travasi, nei tagli di prodotto, verifica della capacità dei recipienti di stoccaggio.

Vason Group mette a disposizione specifici coadiuvanti selezionati per la loro carica elettrica superficiale e distinguibili dal marchio "SCD". Lo Streaming Current Detector è lo strumento analitico che permette di evidenziare le capacità di un coadiuvante di mettersi in relazione con il mosto, il succo o il vino da trattare; utilizzando il coadiuvante specifico si è in grado di ridurre notevolmente le quantità dei prodotti da usare, ottimizzando così la chiarifica attraverso il contenimento dei volumi e una migliore sedimentazione.

VANTAGGI:

- miglior efficienza della chiarifica;
- migliori rese in prodotto chiarificato;
- risparmio energetico;
- depositi più compatti e meno voluminosi;
- minor consumo di coadiuvanti per contatto ottimale con liquido alimentare (mosti, aceti, succhi, vini...);
- processo controllato e gestibile con modifiche in corso d'opera;
- display intuitivo;
- versatilità: possibilità di eseguire tagli e travasi controllati per misurazione di flussi e volumi.



JU.CLA.S.®
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



DOSACOM®

SICHERE KLÄRERGEBNISSE FÜR EINE PRÄZISE WEINBEREITUNG

COMPUTERGESTEUERTES, PROPORTIONALES DOSIERSYSTEM FÜR HILFSMITTEL

Die breite Auswahl an Dosieranlagen im Produktangebot von Vason Group zeigt den hohen Stellenwert, den Juclas der Suche nach praktischen und präzisen Lösungen einräumt, die alle Anforderungen an die proportionale Dosierung von önologischen Hilfsmitteln, Klär- und Sterilisierungsmitteln, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erfüllen. Im Mittelpunkt der Dosieranlagen von Juclas steht zweifellos **DOSACOM®**, das proportionale Dosiersystem für Hilfsmittel. Es wird von den wichtigsten Unternehmen innerhalb der Klärsysteme für Most, Säfte, Essig und Wein verwendet, auch in Kombination mit Flotationsanlagen für Most, um die Dosierung der Klärmittel zu rationalisieren. **DOSACOM®** basiert auf neuesten Technologien und garantiert eine präzise und umfassende Dosierverwaltung, wobei es sich gleichzeitig durch eine äußerst einfache und ergonomische Verwendung auszeichnet. Die **DOSACOM®**-Anlagen können auf Betriebsleistungen von bis zu 50.000 l/h ausgelegt werden, wobei stets eine optimale Dosierung gewährleistet wird. Für eine homogene Beschickung der Anlage sind Tanksysteme mit einem entsprechenden Rührwerk vorgesehen. Ideal für kontinuierliche und diskontinuierliche Klärsysteme und für die kombinierte Verwendung mit der Flotationstechnik. Die technischen Merkmale von **DOSACOM®** erweisen sich auch bei der Verwendung im Zusammenhang mit anderen flüssigen Lebensmitteln als äußerst funktionsfähig: Messung von Durchfluss und Flüssigkeitsvolumen bei Umfüllungen und Verschnitten, Überprüfung des Fassungsvermögens von Lagerbehältern.

VORTEILE

- Effizientere Klärung;
- Höherer Ertrag des geklärten Produktes;
- Energieeinsparung;
- kompakter Bodensatz mit weniger Volumen;
- reduzierte Verwendung von Hilfsmitteln durch optimalen Kontakt mit dem flüssigen Lebensmittel (Most, Essig, Saft, Wein...);
- kontrollierter Prozess, der während der Verarbeitung modifiziert werden kann;
- intuitives Display;
- Vielseitigkeit: ermöglicht die kontrollierte Durchführung von Verschnitten und Umfüllungen mit der Messung von Durchfluss und Volumen.

Vason Group bietet spezifische Hilfsmittel an, die aufgrund ihrer elektrischen Aufladung an der Oberfläche ausgewählt werden und an der Marke „SCD“ erkennbar sind. Mit dem analytischen Gerät Streaming Current Detector kann gemessen werden, wie sich ein Hilfsmittel zu dem zu verarbeitenden Most, Saft oder Wein verhält. Durch die Auswahl des geeigneten Hilfsmittels kann die Verwendungsmenge verringert und die Klärung optimiert werden, da das Volumen gering gehalten und eine bessere Ablagerung ermöglicht wird.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG



DOSACOM®

RELIABLE RESULTS DURING THE CLARIFYING PROCESS FOR AN ACCURATE OENOLOGY

THE COMPUTERIZED SYSTEM FOR THE PROPORTIONED DISPENSING OF ADJUVANTS

The wide range of Vason Group dispensers proves the attention and care paid by Juclas to its search for practical and accurate solutions able to meet each and every need linked to proportioned dispensing of wine adjuvants, clarifying and sanitising agents and detergents.

DOSACOM®, the proportioned adjuvant dispensing system, is the unrivalled benchmark in the Juclas dispenser line. It is widely used in the clarifying lines of must, juices, vinegars and wines of the most important manufacturing plants and can be also combined with must flotation systems in order to rationalize the dispensing of clarifying agents.

DOSACOM® is the result of the most advanced technical research and guarantees an accurate and wide management of dispensing, thus ensuring a high ease of use as well as the ergonomic wellness of operators. **DOSACOM®** systems can be appropriately designed and operate up to 50,000 L/h in order to obtain the requested dispensing. In order to integrate the line with consistent solutions, tank systems are available, which are equipped with a suitable agitator. **DOSACOM®** is particularly suited for use in continuous and discontinuous clarifying systems and can also be perfectly combined with the flotation technique. Thanks to **DOSACOM®** engineering it is possible to obtain maximum functionality in other applications requiring the management of food fluids: measuring the fluxes and volumes of fluids during transfers or when products are mixed, checking the capacity of storage containers, etc.

ADVANTAGES

- improved efficiency during the clarifying process;
- enhanced yields in clarified products
- energy saving;
- more compact and less bulky deposits;
- less adjuvant consumption thanks to the optimal contact with food fluids (must, vinegars, juices, wines...);
- controlled process that can be managed and modified during its operation;
- intuitive display;
- versatility: it is possible to carry out controlled mixes and transfers by measuring fluxes and volumes.

Vason Group offers specific adjuvants selected for their surface electric charge, which bear the «SCD» mark. The Streaming Current Detector is an analytical tool thanks to which it is possible to highlight the ability of an adjuvant to connect with the must, juice or wine to be treated. Thanks to a specific adjuvant it is possible to noticeably reduce the quantities of the products to be used, thus optimising the clarifying process, reducing the volumes and enhancing sedimentation.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



DOSACOM®

DÉS RESULTATS SÛRES CLARIFIANTS DANS LE SIGNE D'UNE OENOLOGIE DE PRÉCISION

LE SYSTEME INFORMATIQUE DE DOSAGE DES ADJUVANTS D'UNE FACON PROPORTIONNELLE

La gamme des doseurs présents dans la proposition du groupe Vason, démontre l'attention que Juclas emploie à chercher des solutions pratiques et précises qui puisse satisfaire toutes les exigences pour le dosage proportionnel. Des adjuvants œnologiques de clarifiants, d'assainissement et de détergents.

Le point de référence de la proposition des doseurs Juclas est sans aucun doute **DOSACOM®**, le système de dosage proportionnel des adjuvants. Il est largement diffusé dans les lignes de clarifiant des mouts, jus, vinaigres et Vins dans les réalités productives les plus importantes même en combinaison avec les installations de flottement des mouts afin de rationaliser le dosage des clarifiants. Etant ainsi le fruit de la recherche technologique la plus avancée, **DOSACOM®** offre la garantie d'une gestion précise et ample du dosage tout en assurant en même temps une extrême simplicité d'usage et le bien-être ergonomique des opérateurs. Les installations **DOSACOM®** peuvent se projeter convenablement à portée opérative jusqu'à 50.000 L/h afin de réaliser les dosages requis. Pour alimenter. La ligne avec des solutions homogènes, on a prévu des systèmes à petites citernes dotées d'un mélangeur adéquate. Système parfait pour les opérations continues et discontinues de clarifiant, c'est le système idéal pour le joindre à la technique de flottement. L'engineering de **DOSACOM®** est à même de permettre le fonctionnement maximum dans les autres emplois de la gestion des alimentaires fluides: mesure des flux et des volumes des liquides dans l'exécution des transvasements, dans la coupe du produit, le contrôle de la capacité des récipients de stockage.

ADVANTAGES

- meilleur efficacité de la clarification;
- meilleur rendement des produits clarifiés;
- économie d'énergie;
- dépôts plus compacts et moins volumineux;
- mineur consommation des adjuvants dû au contact parfait avec e liquides alimentaires (mouts, vinaigres, jus, vins...);
- procédé contrôlé et gérable avec des modifications en cours d'opération;
- display intuitif;
- versatilité: il est possible d'exécuter des coupes et des transvasements pour mesurer les flux et les volumes.

Le Groupe Vason met à disposition des adjuvants spécifiques sélectionnés pour leur charge électrique superficielle et distingués par la marque «SCD». Le Streaming Current Director est l'instrument analytique qui permet de mettre en évidence la capacité d'un adjuvant de se mettre en relation avec le mout, le jus ou le vin à traiter; en utilisant l'adjuvant spécifique, on est en mesure de réduire considérablement la quantité des produits à utiliser perfectionnant ainsi. La clarification à travers la restriction des volumes et une meilleur sédimentation.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



DOSACOM®

RESULTADOS SEGUROS EN LA CLARIFICACIÓN PARA UNA ENOLOGÍA DE PRECISIÓN

EL SISTEMA COMPUTARIZADO DE DOSIFICACIÓN DE LOS COADYUVANTES DE FORMA PROPORCIONAL

La gama de los dosificadores presentes en la propuesta de Vason Group, demuestra la atención que Juclas pone en la búsqueda de soluciones prácticas y precisas que puedan satisfacer toda exigencia para la dosificación proporcional de coadyuvantes enológicos, clarificadores, esterilizadores, detergentes y sanitizadores.

El punto de referencia de la propuesta de dosificadores Juclas es indudablemente **DOSACOM®**, el sistema de dosificación proporcional de los coadyuvantes. Está ampliamente difundido en las líneas de clarificación de mostos, zumos, vinagres y vinos en las realidades productivas más importantes, también en combinación con plantas de flotación de mostos a fin de racionalizar la dosificación de los clarificadores. Como resultado de la más avanzada investigación tecnológica, **DOSACOM®** ofrece la garantía de una precisa y amplia gestión de la dosificación, asegurando al mismo tiempo una extrema simplicidad de uso y confort ergonómico para los operadores. Los equipos **DOSACOM®** se pueden diseñar adecuadamente con caudales operativos hasta 50.000 L/h con el objeto de realizar las dosificaciones requeridas. Para alimentar la línea con soluciones homogéneas están previstos sistemas con pequeños tanques dotados de un adecuado agitador. Óptimo en los sistemas continuos y discontinuos de clarificación, es el sistema ideal para una combinación con la técnica de flotación. La calidad ingenierística de **DOSACOM®** permite la máxima funcionalidad en otras utilizaciones con relación a la gestión de fluidos alimentarios: medición de flujos y volúmenes de líquidos en la ejecución de trasvasos, encabezamiento de producto, verificación de capacidad de los recipientes de almacenaje.

VENTAJAS

- mejora de la eficiencia en la clarificación;
- mejores rendimientos en el producto clarificado;
- ahorro energético;
- depósitos más compactos y menos voluminosos;
- menor consumo de coadyuvante para un contacto óptimo con líquido alimentario (mostos, vinagres, zumos, vinos...);
- proceso controlado y configurable con modificaciones durante la elaboración;
- display intuitivo;
- versatilidad: posibilidad de efectuar encabezamientos y trasvasos controlados para la medición de flujos y volúmenes.

Vason Group pone a disposición específicos coadyuvantes seleccionados por su carga eléctrica superficial y distinguibles por la marca "SCD". El Streaming Current Detector es el instrumento analítico que permite evidenciar las capacidades de un coadyuvante de entrar en relación con el mosto, el zumo o el vino a tratar; utilizando el coadyuvante específico es posible reducir notablemente las cantidades de los productos a usar, optimizando de esta forma la clarificación mediante la contención de los volúmenes y una mejor sedimentación.

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS

JU.CLA.S. S.r.l.
via Mirandola, 49/A - ZAI
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691
infojuclas@vason.it - www.vason.com