

MASTERMIND® pH

IMPIANTO DI DEMINERALIZZAZIONE PER MOSTI E VINI



IL RITOCOCCO MIRATO DI pH E ACIDITÀ, A PASSAGGIO DIRETTO SU RESINE

Il Regolamento di Esecuzione (UE) n.144/2013, modificando le normative precedenti, ha permesso l'utilizzo di resine per l'estrazione parziale dei cationi su mosti e vini, con l'estensione del trattamento alla generale acidificazione (diminuzione del pH) e non solo alla stabilità tartarica.

Gli impianti **Mastermind®pH** sono stati prontamente progettati per essere efficienti nelle applicazioni più difficili, su mosti. Le soluzioni impiantistiche e l'accurata scelta delle resine hanno rappresentato l'aspetto vincente per il suo immediato impiego nel mondo enologico, che richiede estrema attenzione alla materia prima. L'impianto può lavorare in rimontaggio in piena autonomia fino al raggiungimento del pH finale impostato dall'operatore, oppure tramite l'opzionale DISPOSITIVO BLEND, può miscelare il prodotto trattato con il tal quale in linea; in questo modo è possibile ottenere il valore desiderato del pH in uscita in modo automatico, in ottemperanza alle precise prescrizioni di legge.

Gli impianti **Mastermind®pH** sono disponibili sia nella versione Automatica sia Semiautomatica. Il software controlla che tutte le operazioni vengano svolte nel rispetto dei parametri previsti e diagnostica in continuo la strumentazione di bordo. **Mastermind®pH** è predisposto per la gestione di una o più colonne di resine scambiatrici, pertanto le potenzialità di lavoro in cantina vengono estese grazie ad una differenziata gamma di impianti. Nei modelli automatico è possibile la gestione alternata ed automatica di diversi serbatoi anche di capacità eterogenee, per consentire la netta separazione di differenti tipologie di vino. Esistono dei circuiti dedicati sia di recupero acqua, sia di sicurezza nel ciclo di rigenerazione acida.

Gli impianti sono certificati secondo le normative UNI EN 1672-2 per i principi di igiene; le resine scambiatrici sono certificate per l'idoneità all'uso nell'ambito alimentare.

VANTAGGI

- resine affidabili ad alte rese;
- impianto intuitivo, di semplice utilizzo;
- possibilità di gestione di più colonne;
- possibilità di ottenere il valore desiderato di pH in uscita;
- circuiti di sicurezza dedicati;
- ottimizzazione del consumo di acqua.



JU.CLA.S.®
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



MASTERMIND® pH

ENTMINERALISIERUNG VON
TRAUBENMOST UND WEIN

NACHBESSERUNG VON SÄURE UND pH-WERT DIREKT MIT HARZEN

Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 144/2013 ermöglicht in Abänderung der vorherigen Regelungen den Einsatz von Harzen zur Teilextraktion von Kationen in Traubenmost und Wein, wodurch die Behandlung über die Weinsteinstabilisierung hinaus zu einer allgemeinen Säuerung (Verringerung des pH-Werts) erweitert wird. Die **Mastermind® pH-Anlagen** wurden für Wirksamkeit selbst in schwierigsten Anwendungen bei Traubenmost entwickelt. Die anlagenbautechnischen Lösungen sowie die sorgsame Auswahl der Harze waren für den sofortigen Einsatz in der Weinherstellung, wo dem Ausgangsstoff ein äußerst großes Augenmerk zu schenken ist, ausschlaggebend. Bei der Remontage kann die Anlage selbstständig arbeiten, bis der vom Bediener eingestellte pH-Wert erreicht wurde, oder man kann optional mit der BLEND-Vorrichtung eine lineare Zugabe des behandelten Produkts zu den Ausgangserzeugnissen durchführen. So erhält man unter Einhaltung der genauen Gesetzesvorgaben am Ausgang automatisch den gewünschten pH-Wert. Die **Mastermind® pH-Anlagen** sind sowohl in der Version FULLauto als auch in der Version SEMIauto erhältlich. Die Software kontrolliert, ob alle Vorgänge unter Einhaltung der vorgesehenen Parameter durchgeführt werden und prüft laufend die Geräte. **Mastermind® pH** wurde für eine oder mehrere Austauschharzsäulen konzipiert, wodurch die Arbeitsmöglichkeiten im Weinkeller dank einer breitgefächerten Anlagenpalette erweitert werden. Bei den FULLauto-Modellen ist der automatische Wechselbetrieb verschiedener Tanks (auch mit unterschiedlichen Kapazitäten) möglich, um die verschiedenen Weinarten klar trennen zu können. Es gibt sowohl Kreisläufe für die Wasserrückgewinnung als auch für die Sicherheit des Säureregenerations-Zyklus. Die Anlagen sind gemäß den Normen UNI EN 1672-2 in Bezug auf Hygienesicherheiten zertifiziert. Die Austauschharze sind in Bezug auf ihren Einsatz im Lebensmittelbereich zertifiziert.

VORTEILE

- Zuverlässige und hochleistungsfähige Harze;
- Intuitive und einfach zu bedienende Anlage;
- Betrieb mehrerer Säulen;
- Erhalt des gewünschten pH-Werts am Ausgang;
- Spezielle Sicherheits-Kreisläufe;
- Optimierung des Wasserverbrauchs.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



MASTERMIND® pH

DEMINEALISATION SYSTEM FOR
MUSTS AND WINES

THE DESIRED RETOUCHING OF ACIDITY AND pH WITH DIRECT TRANSITION TO RESINS

The Implementing Regulation (UE) no.144/2013, amending the previous standards allowed the use of resin for the partial extraction of cations on musts and wines, with the extension of the treatment to the general acidification (reduction of the pH) and not only the tartaric stability. The **Mastermind® pH** systems have been promptly designed to be efficient in the most difficult applications on musts. The plant design solutions and the careful choice of resins was the winning combination for its immediate use in the wine industry, which requires a careful focus on the raw material. The system can wash in full autonomy during the reassembly until the final pH set by the operator is obtained or via the optional BLEND DEVICE, can mix the treated product with the one on the line; this allows the desired value of the pH to be obtained automatically on exit in compliance with the specific requirements of law. The **Mastermind® pH** systems are available in the FULLautomatic and SEMIautomatic versions. The software checks that all the operations are performed observing the parameters outlined and continually diagnoses the instrumentation on the system. **Mastermind® pH** is designed to manage one or more columns of exchange resins and therefore there is more potential for work in the wine cellar thanks to a varied range of systems. In the FULLauto models the alternate and automatic management of various tanks along with different capacities is possible in order to allow the clear separation of different types of wine. There are circuits dedicated both to the recovery of water and the safety of the acid regeneration cycle. The systems are certified according to the standards UNI EN 1672-2 for hygiene requirements; the exchange resins are certified as suitable for use in the food sector.

ADVANTAGES

- reliable resins with high yield;
- intuitive system, easy to use;
- ability to manage several columns;
- ability to obtain the desired pH value on exit;
- dedicated safety circuits;
- optimisation of the water consumption.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



MASTERMIND® pH

SYSTÈME DE DÉMINÉRALISATION
POUR LES MOÛTS ET LES VINS

LA RETOUCHE CIBLÉE D'ACIDITÉ E-pH AU PASSAGE DIRECT SUR DES RÉSINES

Le règlement d'exécution (UE) n° 144/2013, qui modifie les législations précédentes, autorise l'utilisation de résines pour l'extraction partielle des cations sur les moûts et les vins, avec l'extension du traitement à l'acidification générale (diminution du pH), et non à la seule stabilité tartrique. Les systèmes **Mastermind® pH** ont été spécifiquement conçus pour garantir une efficacité dans les applications les plus difficiles sur les moûts. L'utilisation immédiate des solutions d'installations et du choix minutieux de résines a été un succès pour le monde œnologique, qui exige une attention particulière quant aux matières premières. Ce système peut travailler en remontage en pleine autonomie jusqu'à atteindre le pH final défini par l'opérateur, ou bien il peut, à l'aide du DISPOSITIF BLEND optionnel, mélanger le produit traité tel quel en ligne. Ainsi, il est possible d'obtenir la valeur souhaitée du pH en sortie de façon automatique, conformément aux prescriptions législatives spécifiques. Les systèmes **Mastermind® pH** sont disponibles en version FULLautomatica ou SEMIautomatica. Le logiciel vérifie que toutes les opérations sont effectuées selon les paramètres déterminés et procède à un diagnostic continu des équipements. **Mastermind® pH** est conçu pour la gestion d'une ou plusieurs colonnes de résines échangeuses, les possibilités de travail en cave sont donc plus étendues grâce à une gamme de systèmes diversifiée. Avec les modèles FULLauto, il est possible d'effectuer une gestion alternée et automatique des différents réservoirs, notamment de capacités hétérogènes, afin de séparer clairement les différentes typologies de vin. Des circuits dédiés de récupération d'eau ou de sécurité sont présents dans le cycle de régénération acide. Ces systèmes sont certifiés suivant la norme UNI EN 1672-2 relatives aux principes d'hygiène. Les résines échangeuses sont certifiées aptes à un usage alimentaire.

AVANTAGES

- résines fiables à haut rendement;
- système intuitif, facile d'utilisation;
- possibilité de gérer plusieurs colonnes;
- possibilité d'obtenir la valeur souhaitée de pH en sortie;
- circuits de sécurité dédiés;
- optimisation de la consommation d'eau.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



MASTERMIND® pH

EQUIPO DE DESMINERALIZACIÓN PARA
MOSTOS Y VINOS

EL RETOQUE BUSCADO DE ACIDEZ Y pH DE PASO DIRECTO A RESINAS

El Reglamento de Ejecución (UE) n° 144/2013, por el que se modifican las normativas anteriores, ha permitido el uso de resinas para la extracción parcial de los cationes en mostos y vinos, con la extensión del tratamiento a la acidificación general (disminución del pH) y no sólo a la estabilidad tartárica. Los equipos **Mastermind® pH** han sido rápidamente diseñados para ser eficaces en las aplicaciones más difíciles, en mostos. Las soluciones en equipos y la precisa selección de las resinas han representado el aspecto ganador ara su empleo inmediato en el mundo enológico, que exige una atención extrema a las materias primas. El equipo puede trabajar en montaje en total autonomía hasta la consecución del pH final configurado por el operador, o mediante la opción DISPOSITIVO BLEND, puede mezclar el producto tratado con la materia en línea; de este modo se puede obtener el valor deseado del pH en salida de forma automática, según las prescripciones legislativas precisas. Los equipos **Mastermind® pH** están disponibles tanto en la versión FULLautomática como SEMIautomática. El software controla que todas las operaciones se realicen en el respeto de los parámetros previstos y diagnostica continuamente la instrumentación de a bordo. **Mastermind® pH** está configurado para la gestión de una o varias columnas de resinas intercambiadoras, por lo que las potencias de trabajo en bodega se extienden gracias a una gama diferenciada de equipos. En los modelos FULLauto se puede configurar la gestión alterna y automática de diversos depósitos, incluso de capacidades heterogéneas, para permitir la separación neta de diferentes tipologías de vino. Existen circuitos dedicados tanto a la recuperación de agua, como a la seguridad en el ciclo de regeneración ácida. Los equipos están certificados según las normativas UNI EN 1672-2 para los principios de higiene; las resinas intercambiadoras están certificadas para la idoneidad de uso en el ámbito de la alimentación.

VENTAJAS

- resinas fiables de alto rendimiento;
- equipo intuitivo, de utilización simple;
- posibilidad de gestión de varias columnas;
- posibilidad de obtener el valor deseado de pH en salida;
- circuitos de seguridad especializados;
- optimización del consumo de agua.

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