

MASTERMIND® REMOVE

LA DEALCOLAZIONE



LA DIMINUZIONE DEL GRADO ALCOLICO
A PASSAGGIO DIRETTO SU MEMBRANA

Mastermind® Remove è l'innovativo sistema di dealcolazione che grazie alla sua tecnologia esclusiva e in conformità alla normativa vigente, permette l'abbassamento del grado alcolico del vino, nel rispetto assoluto della sua struttura, del suo colore e del suo profumo.

Le scelte colturali e di allevamento delle viti unite alle ultime annate nelle quali si sono manifestati rilevanti cambiamenti climatici, hanno portato spesso alla produzione di vini molto concentrati e molto alcolici. Alcune recenti richieste e tendenze di mercato desiderano vini armonici, tipici, espressione del territorio, ma non penalizzati da gradazioni alcoliche elevate. In molti paesi produttori di vino si è diffusa pertanto la richiesta di tecnologie atte alla dealcolazione.

Mastermind® Remove è un impianto che è stato progettato dal laboratorio Eno-Tecnologico Juclas per rispondere in modo efficiente alle esigenze di dealcolazione di qualità: il vino non viene filtrato, ma è solo l'alcol ad essere trasferito nella soluzione estraente. Il polimero che costituisce la membrana non possiede carica elettrica ed è stato scelto per essere inerte: il trattamento non sottrae né colore né struttura al vino di partenza in quanto la membrana scelta, non interagisce con il sistema colloidale. Il vino così ottenuto mantiene la sua fragranza, ma risulta più vendibile per il minor grado alcolico, per la riduzione dei costi di esportazione, incontrando meglio il gusto del consumatore e le moderne tendenze di mercato. I cicli di rigenerazione delle membrane sono stati messi a punto e validati dal settore Ricerca e Sviluppo del Gruppo Vason, a seguito della pluriennale esperienza maturata nella gestione di impianti di elettrodialisi (ED), filtrazione tangenziale (MFTS), di osmosi inversa (JRO) e di microfiltrazione (SOFOS).

VANTAGGI

- assoluto rispetto della struttura e del colore del vino da trattare;
- alta precisione nell'ottenimento del risultato finale;
- senza arricchimento di ossigeno;
- impianto compatto, intuitivo, di semplice utilizzo;
- membrane affidabili;
- processo a temperatura ambiente.



JU.CLA.S.®
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



MASTERMIND® REMOVE

ENTALKOHOLISIERUNG

REDUZIERUNG DES ALKOHOLGEHALTS DIREKT BEIM DURCHLAUFEN DER MEMBRAN

Mastermind® Remove ist ein innovatives System der Entalkoholisierung, das dank einer exklusiven Technologie und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Gesetzen eine Senkung des Alkoholgehalts im Wein ermöglicht, ohne dessen Struktur, Farbe und Bouquet auch nur minimal zu beeinträchtigen. Neue Weinanbautechniken und veränderte klimatische Bedingungen haben in den letzten Jahrgängen häufig zu einer Produktion hochkonzentrierter Weine mit hohem Alkoholgehalt geführt. Neueste Markttrends zeigen jedoch eine Nachfrage nach harmonischen und charakteristischen Weinen mit regionaltypischen Merkmalen, deren Alkoholgehalt nicht zu hoch sein sollte. Dadurch wächst in vielen Weinländern der Bedarf an Technologien zur Alkoholminderung.

Die Anlage **Mastermind® Remove** wurde in den önotecnologischen Labors von Juclas entwickelt, um sämtlichen Ansprüchen in Bezug auf eine qualitativ hochwertige Alkoholreduzierung wirksam zu entsprechen: der Wein wird nicht gefiltert, da lediglich der Alkohol in das Extraktionsmittel geleitet wird. Das Polymer, aus dem die Membran besteht, ist nicht elektrisch geladen und inert: das Verfahren entzieht dem Wein weder Farbe, noch Struktur, da die verwendete Membran nicht mit dem Kolloidsystem interagiert. Der auf diese Weise entstehende Wein behält daher sein volles Aroma bei und ist aufgrund seines geringeren Alkoholgehalts und der niedrigeren Exportkosten besser verkäuflich. Außerdem kommt er dank des ausgeglichenen Wein-Alkohol-Verhältnisses (sweet spot) dem Geschmack der Verbraucher und den modernen Markttrends entgegen. Die Regenerationszyklen der Membranen wurden von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Vason Group auf Basis langjähriger Erfahrungen im Bereich der Elektrodialyse (ED), der tangentialen Filtration (MFTS), der Umkehrosmose (JRO) und der Mikrofiltration (SOFOS) entwickelt und geprüft.

VORTEILE

- komplette Beibehaltung der Struktur und Farbe des Weins;
- höchste Präzision beim Endergebnis;
- ohne Sauerstoffanreicherung;
- kompakte, intuitive und einfach zu handhabende Anlage;
- zuverlässige Membranen;
- Prozess bei Umgebungstemperatur.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



MASTERMIND® REMOVE

ALCOHOL REMOVAL

REDUCING ABV BY PASSING DIRECTLY OVER MEMBRANES

Mastermind® Remove is an innovative, exclusive alcohol removal technology able to reduce the ABV of wine in a way that is perfectly in keeping both with the law and with the structure, colour and fragrance of the wine. Viticulture and vine training choices, along with recent vintages characterised by significant climate changes, have often led to the production of highly concentrated wines with a high alcohol content. Recent market trends lean towards balanced, typical wines that reflect the tradition of their territories of origin, and these should not be penalised by high ABV levels. Therefore, in many wine producing countries there is an increasing demand for alcohol removal technologies. **Mastermind® Remove** is a system designed by the Juclas enotechnological laboratory in order to provide an efficient response to this need for quality alcohol removal: the wine is not filtered, and it is only the alcohol that is transferred into the extracting solution. The polymer forming the membrane has no electric charge and has been chosen because it is inert: this process does not affect the colour or structure of the original wine, since the membrane does not interact with the colloid system. The wine thus obtained maintains its aroma but sells more easily thanks to its lower ABV and lower export costs. It also suits consumer tastes and is in line with market trends as a result of its more appealing wine/alcohol balance (sweet spot). The membrane regeneration cycles have been developed and validated by the R&D Department of Vason Group following its multi-year experience with managing electro dialysis (ED), tangential filtering (MFTS), reverse osmosis (JRO) and microfiltration (SOFOS) systems.

ADVANTAGES

- absolute respect for the colour and structure of the wine to be processed;
- high-precision end result;
- no oxygen enrichment;
- compact, intuitive, easy-to-use system;
- reliable membranes;
- process at room temperature.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



MASTERMIND® REMOVE

LA DESALCOOLISATION

LA REDUCTION DU DEGRE ALCOOLIQUE AU PASSAGE DIRECT SUR LA MEMBRANE

Mastermind® Remove est l'innovant système de désalcoolisation qui grâce à sa technologie exclusive et en pleine légalité, permet l'abaissement du degré alcoolique du vin, dans l'absolue respect de sa structure, de sa couleur et de son parfum. Les choix des cultures et la culture de la vigne joints aux dernières années dans lesquelles se sont produits d'importants changements climatiques, ont portés souvent à la production de vins très concentrés et alcooliques. Quelques récentes tendances de marché demandent des vins harmoniques, typiques, expression du territoire, mais qui ne sont pas pénalisés par des degrés alcooliques élevés. Dans beaucoup de pays producteurs de vin est diffusé la demande de technologies aptes à la désalcoolisation. **Mastermind® Remove** est une installation qui a été conçue par le laboratoire de technologique du vin Juclas pour répondre de façon efficace aux exigences de la désalcoolisation de qualité: le vin ne viens pas filtré, mais c'est seulement l'alcool qui est transféré dans la solution d'extraction. Le polymère qui constitue la membrane ne possède pas de charge électrique et à été choisie pour être inerte: le traitement n'enlève ni couleur ni structure au vin de départ puisque la membrane choisie n'interagit pas avec le système colloïdal. Le vin ainsi obtenu garde son parfum, mais résulte plus vendable par un mineur taux d'alcool, pour la réduction des couts d'exportation il correspond mieux aux goûts du consommateur et les modernes tendances de marché dans un meilleur équilibre vin/alcool (sweet spot). Les cycles de régénération des membranes ont été mis au point et validés par le Secteur de Recherche et Développement du Vason Group, à la suite des plusieurs années d'expérience muries dans la gestion des installations d'électrodialyse (ED), filtration à flux transversal (MFTS), d'osmose inverse (JRO) et de microfiltration (SOFOS).

AVANTAGES

- absolu respect de la structure et de la couleur du vin à traiter;
- haute précision dans l'obtention du résultat final;
- sans enrichissement d'oxygène.
- installation compacte, intuitive, de simple utilisation;
- membrane fiable;
- procédé à température ambiante.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



MASTERMIND® REMOVE

LA DESALCOHOLACIÓN

LA DISMINUCIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO POR PASAJE DIRECTO EN LA MEMBRANA

Mastermind® Remove es el sistema innovador de desalcoholización que gracias a su tecnología única y legalmente permite la reducción del grado alcohólico del vino, en el respeto absoluto de su estructura, de su color y de su perfume. La elección de los tipos y maneras de cultivo de la vid, junto con los cambios climáticos que han tenido lugar en los últimos años, han llevado a menudo a la producción de vinos muy concentrados y muy alcohólicos. Algunas tendencias recientes del mercado prefieren vinos armoniosos, típicos, expresión del territorio, pero que no sufran un alto contenido de alcohol. En muchos países productores de vino se ha extendido por tanto la demanda de tecnologías para la desalcoholización. **Mastermind® Remove** es un sistema que ha sido diseñado por los laboratorios Eno-tecnológicos Juclas para responder de manera eficiente a la necesidad de una desalcoholización de calidad: el vino no se filtra, sólo el alcohol se transfiere a la solución de extracción. El polímero que constituye la membrana no tiene carga eléctrica y fue elegido para ser inerte: el tratamiento no le quita ni color ni estructura al vino original porque la membrana elegida no interactúa con el sistema coloidal. El vino que se obtiene conserva su fragancia, pero es más vendible gracias al contenido inferior de alcohol; gracias a los gastos de exportación reducidos, cumple con los gustos de los consumidores y las últimas tendencias del mercado hacia un mejor equilibrio vino/alcohol (sweet spot). Los ciclos de regeneración de las membranas se han desarrollado y validado por el departamento Investigación y Desarrollo del Grupo Vason, como resultado de muchos años de experiencia en la gestión de las instalaciones de la electrodiálisis (ED), filtrado de flujo tangencial (MFTS), ósmosis inversa (JRO) y microfiltración (SOFOS).

VENTAJAS

- respecto absoluto de la estructura e del color del vino a tratar;
- alta precisión en el conseguir el resultado final;
- sin enriquecimiento de oxígeno;
- sistema compacto e intuitivo, fácil de usar;
- membranas fiables;
- proceso a temperatura ambiental.

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