

Q.F.T. (TOUCH E MANUALE)

QUALITY FILTRATION TEST

Q.F.T.

SISTEMI PER L'ESECUZIONE DEL TEST DI FILTRABILITÀ DEI VINI

La ricerca e la pluriennale esperienza della Juclas srl del gruppo Enologica Vason, maturata nel campo della filtrazione, hanno permesso la realizzazione dei sistemi per la valutazione ed il controllo della qualità di filtrazione dei liquidi e, in particolari delle bevande: il **Quality Filtration Test**.

Ponendo come presupposto l'intasamento di un setto filtrante i parametri che vengono ricavati attraverso le seguenti formule di calcolo sono, sono l'IF il IFM ed il Vmax.

$$IF = T_2 - 2 \times T_1 \quad IFM = (T_3 - T_1) - 2(T_2 - T_1) \quad V_{max} = \frac{(T_2 - T_1)}{[(T_2/V_2) - (T_1/V_1)]}$$

Sono disponibili tre modelli con peculiarità differenti:

MASTER MIND Q.F.T.

È un strumento da laboratorio in grado di eseguire sia gli indici di filtrabilità sui vini, sia il Fouling Index (SDI) sulle acque: attraverso un accurato test per pesata, calcola i più interessanti indici su vino e su acqua in completo automatismo, con controllo di temperatura. Il cuore dello strumento è una bilancia di precisione sviluppata appositamente per questa applicazione in collaborazione con Gibertini Elettronica Srl, leader mondiale nella produzione di strumenti di pesatura di precisione.

Q.F.T. TOUCH

Lo strumento è in grado di effettuare e calcolare automaticamente l'Indice di Filtrabilità, l'Indice di Filtrabilità Modificato ed il Volume Massimo Filtrabile (V MAX); i risultati, altamente ripetitivi per l'elevato grado di standardizzazione consentito dallo strumento, vengono visualizzati sul display a cristalli liquidi e archiviati su una memoria USB (esclusa dalla fornitura).

Q.F.T.M.

Sistema manuale dove con l'ausilio delle formule sopra descritte si ricavano i parametri essenziali per la valutazione della qualità di filtrazione di un vino su di un setto filtrante.



FINALITÀ

- miglior comprensione dello stato del vino per permettere la scelta del miglior sistema di filtrazione da adottare;
- verifica dei risultati dopo la filtrazione dei vini;
- controllo dell'effetto intasante delle acque di servizio;
- notevole risparmio, grazie ad un miglior controllo di tutti i processi di filtrazione e di rigenerazione dei filtri.



JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



Q.F.T.

(TOUCH UND MANUELL)

QUALITY FILTRATION TEST

SYSTEME ZUR AUSFÜHRUNG VON
FILTRIERBARKEITSTESTS FÜR WEINE

Die Forschungstätigkeiten sowie die langjährige Erfahrung des zur Gruppe Enologica Vason gehörenden Unternehmens Juclas srl im Bereich der Filtration haben Systeme zur Bewertung und Kontrolle der Filtrierbarkeit von Flüssigkeiten und insbesondere von Getränken geführt. Das System heißt quality filtration test.

Ausgehend von der Verstopfung eines Filterelements werden anhand der folgenden Berechnungsformeln die Parameter IF, IFM und Vmax errechnet.

$$FI = T_2 - 2 \times T_1$$
$$MFI = (T_3 - T_1) - 2 (T_2 - T_1)$$
$$Vmax = \frac{(T_2 - T_1)}{[(T_2/V_2) - (T_1/V_1)]}$$

Es stehen drei Modelle mit unterschiedlichen Besonderheiten zur Verfügung:

MASTER MIND Q.F.T.

Es handelt sich um ein Labor-Hilfsmittel, mit dem man sowohl die Filtrierbarkeitsindizes von Weinen als auch den Fouling Index (SDI) von Wasser ermitteln kann. Anhand eines Gewichtstests werden die interessantesten Indizes von Wein und Wasser komplett automatisch und mit Temperaturkontrolle berechnet. Herzstück des Geräts ist eine Präzisionswaage, die speziell für diese Anwendung in Zusammenarbeit mit Gibertini Elettronica Srl, Weltmarktführer in der Herstellung von Präzisionswaagen, entwickelt wurde.

Q.F.T. TOUCH

Das Gerät errechnet automatisch den Filtrierbarkeitsindex, den modifizierten Filtrierbarkeitsindex und das maximale filtrierbare Volumen (V MAX). Die gut wiederholbaren Ergebnisse und der durch das Gerät ermöglichte hohe Standardisierungsgrad werden auf dem LED-Display angezeigt und in einem USB-Speicher (nicht mitgeliefert) archiviert.

Q.F.T.M.

Manuelles System, bei dem mit Hilfe der oben genannten Formeln und eines Filterelements die grundlegenden Parameter für die Bewertung der Filtrierbarkeitsqualität von Wein bestimmt werden.

ZWECK

- Besseres Verständnis vom Zustand des Weins, um das bestmögliche Filtrationssystem auswählen zu können;
- Überprüfung der Resultate nach der Weinfiltration;
- Kontrolle des Verstopfungseffekts des Systemwassers;
- Erhebliche Einsparung durch bessere Kontrolle der Filtrations- und Filterregenerations-Prozesse.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



Q.F.T.

(TOUCH UND MANUELL)

QUALITY FILTRATION TEST

WINE FILTERABILITY TESTING
SYSTEMS

Research and years of experience achieved by Juclas Srl of Enologica Vason group in the field of filtration has led to the creation of the quality filtration test, a combination of systems for the monitoring and testing of the quality of liquid filtration, in particular for beverages.

Setting as a precondition the clogging of the filter septum, the parameters obtained by calculation in the following formulas are the FI, MFI and Vmax.

$$FI = T_2 - 2 \times T_1$$
$$MFI = (T_3 - T_1) - 2 (T_2 - T_1)$$
$$Vmax = \frac{(T_2 - T_1)}{[(T_2/V_2) - (T_1/V_1)]}$$

Three models are available with different characteristics:

MASTER MIND Q.F.T.

Is a laboratory tool capable of determining both the filterability indexes on wines and the Fouling Index (SDI) on water: through an accurate weight test, it automatically calculates the most important indexes on wine and on water while controlling the temperature. The core of the instrument is a precision scale developed specifically for this application in partnership with Gibertini Elettronica Srl, leading global manufacturer of precision weighing instruments.

Q.F.T. TOUCH

This instrument is capable of automatically calculating the filterability index (FI), the Modified Filterability Index (MFI) and the Maximum Volume Filterable (V MAX); the results, highly repetitive for the elevated degree of standardization permitted by the instrument itself, are then visualized on a LED monitor display and stored on a USB memory stick (not included).

Q.F.T.M.

This is a manual system that uses the formulas described above to calculate the essential parameters for assessing the quality of wine filtration on a filtering septum.

OBJECTIVES

- to reach better understanding of the state of the wine to help in the choice of the best filtration system to be adopted;
- to check the results after the filtration of wines;
- to check the clogging effect of utility water;
- considerable cost-effectiveness, thanks to a better control system of all filtration and regeneration procedures of the filters.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



Q.F.T.

(TOUCH UND MANUELL)

TEST DE FILTRABILITÉ

SYSTÈMES POUR LA RÉALISATION DU
TEST DE FILTRABILITÉ DES VINS

La recherche associée à l'expérience que Juclas srl (Groupe Vason) a acquise dans le domaine de la filtration ont permis de mettre au point des systèmes d'évaluation et de contrôle de la qualité de filtration des liquides et, plus particulièrement, des boissons: le quality filtration test.

En supposant le colmatage d'une membrane filtrante, les formules de calcul suivantes donnent les paramètres d'IC, d'ICM et le Vmax.

$$FI = T_2 - 2 \times T_1$$
$$MFI = (T_3 - T_1) - 2 (T_2 - T_1)$$
$$Vmax = \frac{(T_2 - T_1)}{[(T_2/V_2) - (T_1/V_1)]}$$

Il existe trois modèles dotés de caractéristiques différentes:

MASTER MIND Q.F.T.

Instrument de laboratoire capable de mesurer aussi bien les indices de colmatage sur les vins que sur les eaux. En effectuant un test précis par pesée, il calcule les indices plus pertinents sur le vin et l'eau de manière complètement automatique, tout en contrôlant la température. L'élément central de l'instrument est une balance de précision spécifiquement conçue pour cette application en collaboration avec Gibertini Elettronica Srl, le leader mondial de la production d'instruments de pesage de précision.

Q.F.T. TOUCH

Cet instrument est capable d'effectuer et de calculer automatiquement l'indice de colmatage, l'indice de colmatage modifié et le volume max. filtrable (Vmax); les résultats, qui sont hautement répétitifs du fait du haut niveau de standardisation rendu possible par l'instrument, s'affichent à l'écran à cristaux liquides et sont archivés sur une mémoire USB (non comprise dans la fourniture).

Q.F.T.M.

Système manuel qui, avec les formules ci-dessus, permet d'obtenir les paramètres essentiels pour évaluer la qualité d'un vin sur une membrane filtrante.

FINALITÉS

- meilleure compréhension de l'état du vin pour pouvoir choisir le meilleur système de filtration;
- vérification des résultats après la filtration des vins;
- contrôle de l'effet colmatant des eaux de service;
- économies significatives, grâce à un meilleur contrôle de tous les processus de filtration et de régénération des filtres.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



Q.F.T.

(TÁCTIL Y MANUAL)

QUALITY FILTRATION TEST

SISTEMAS PARA LA EJECUCIÓN DE LA
PRUEBA DE FILTRABILIDAD DE LOS VINOS

La investigación y la amplia experiencia de Juclas srl del grupo Enológico Vason, desarrollada en el campo de la filtración, han permitido crear sistemas para evaluar y controlar la calidad de la filtración de los líquidos y, concretamente, de las bebidas: el QUALITY FILTRATION TEST (Prueba de filtración de calidad).

Poniendo como ejemplo la obstrucción de un tabique filtrante, los parámetros que se reúnen con las siguientes fórmulas de cálculo son el IF, el IFM y el Vmáx.

$$FI = T_2 - 2 \times T_1$$
$$MFI = (T_3 - T_1) - 2 (T_2 - T_1)$$
$$Vmax = \frac{(T_2 - T_1)}{[(T_2/V_2) - (T_1/V_1)]}$$

Están disponibles tres modelos con características diferentes:

MASTER MIND Q.F.T.

Es un instrumento de laboratorio que puede ejecutar los indicadores de filtrabilidad en los vinos, o el Fouling Index (SDI) en las aguas: mediante una prueba detallada por pesado, calcula los indicadores más relevantes del vino y el agua de manera totalmente automática y controlando la temperatura. El corazón de este instrumento es una balanza de precisión que se ha creado específicamente para esta función en colaboración con Gibertini Elettronica Srl, líder mundial en fabricación de instrumentos de pesado de precisión.

Q.F.T. TÁCTIL

Este instrumento puede ejecutar y calcular automáticamente el Índice de Filtrabilidad, el Índice de Filtrabilidad Modificado y el Volumen Máximo Filtrable (V MAX). Los resultados, muy repetitivos por el alto nivel de estandarización del instrumento, se visualizan en la pantalla de cristales líquidos y se guardan en una memoria USB (no se suministra).

Q.F.T.M.

Sistema manual en el que, con la ayuda de las fórmulas que se han descrito más arriba, se recopilan los parámetros básicos para poder evaluar la calidad de filtración de un vino en un tabique filtrante.

FINALIDAD

- mejor comprensión del estado del vino para poder elegir así el mejor sistema de filtración que debe adoptarse;
- comprobación de los resultados tras la filtración del vino;
- control del efecto de obstrucción de las aguas empleadas;
- ahorro evidente, gracias al menor control de todos los procesos de filtración y regeneración de los filtros.

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