

SMART® LEES

SOLUZIONE INTELLIGENTE ED ECO-COMPATIBILE PER



FILTRAZIONE TANGENZIALE A FLUIDO PASSIVO MEDIANTE SETTI AUTOPULENTI
RECUPERA FINO AL 97% DA:

- DEPOSITI DI CHIARIFICA
- CAPPELLI DI FLOTTAZIONE
- SEDIMENTI DI DECANTAZIONE E REFRIGERAZIONE
- ESAURIMENTO AUTOCLAVI

Ju.Cla.S., fin dalla sua nascita, è focalizzata nella produzione di tecnologie atte a rispondere alle molteplici esigenze del mondo produttivo enologico. Negli ultimi anni, la R&D Ju.Cla.S. è sempre più coinvolta e concentrata nella progettazione di sistemi per una maggiore sostenibilità di produzione per le realtà enologiche.

Smart Lees nasce al fine di recuperare, da prodotti quali fondi di chiarifica di succhi, mosti, fecce di flottazione, residui di filtrazione da filtro tangenziale, un permeato rispettandone le caratteristiche chimiche ed organolettiche. Non determina alcun riscaldamento, perdita di colore o grado alcolico, questo grazie ad un processo filtrante a bassa pressione su setti ceramici in movimento su un asse centrale, diminuendo intasamenti e permettendo una più semplice gestione dei cicli di lavaggio.

CARATTERISTICHE

- dischi in ceramica non intasabili;
- portate medie da 30 a 60 lt/m²/h in funzione della composizione della feccia;
- sistemi modulari fino a 30 m²;
- perfettamente lavabile con cicli automatici;
- design estremamente compatto.

VANTAGGI

- recupero del permeato fino al 97%;
- possibilità di concentrare la feccia in alimentazione fino al 75% di solidi sospesi;
- filtrazione del liquido più fine ed accurata in modo che il prodotto risultante dalla filtrazione possieda un grado qualitativo più elevato;
- sostituisce i filtri sottovuoto;
- nessuna dissoluzione di ossigeno;
- risparmio energetico rispetto alle tecniche tradizionali;
- risparmio di manodopera dedicata;
- possibilità di lavorare in continuo per più giorni;
- alta sostenibilità Ambientale.



JU.CLA.S.[®]
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



SMART® LEES

INTELLIGENTE UND UMWELT-
VERTRÄGLICHE LÖSUNG FÜR DIE

QUERSTROMFILTRATION MIT
PASSIV-FLUID MIT HILFE VON
SELBSTREINIGENDEN FILTERN
RÜCKGEWINNUNG VON BIS ZU 97 %
VON:

- KLÄRRÜCKSTÄNDEN
- FLOTATIONS-RÜCKSTÄNDEN
- DEKANTIER- UND
KÜHLABLAGERUNGEN
- PRODUKTE AUS AUTOKLAVEN

Seit den Anfängen des Unternehmens ist JU.CLA.S auf die Entwicklung von Technologien für die vielfältigen Anforderungen der Weinherstellung fokussiert. In den vergangenen Jahren hat sich die R&S-Sparte verstärkt auf die Planung von Systemen für nachhaltigere Produktion in Weinbetrieben konzentriert.

Smart Lees hat den Zweck, aus Restprodukten der Klärung von Säften, Most, Weintrub sowie Reststoffen aus der Querstromfiltration ein Permeat rückzugewinnen, das die chemischen und organoleptischen Eigenschaften beibehält. Es kommt nicht zu Erhitzung, Farbverlust oder Veränderung des Alkoholgehalts. Dies ist aufgrund eines Niederdruck-Filtrationsprozesses mit Hilfe von Keramik-Filterelementen möglich, die sich um eine zentrale Achse bewegen, Verstopfungen reduzieren und eine einfachere Durchführung der Reinigungszyklen ermöglichen.

EIGENSCHAFTEN

- Nicht verstopfbare Keramikscheiben;
- Durchschnittlicher Durchfluss zwischen 30 und 60 l/m²/h abhängig von der Zusammensetzung des Weintrubs;
- Modulare Systeme bis 30 m²;
- Einwandfrei zu reinigen mit automatischen Zyklen;
- Extrem kompaktes Design.

VORTEILE

- Rückgewinnung des Permeats zu bis zu 97%;
- Möglichkeit, den Weintrub bis 75% zu konzentrieren;
- Feinere und genauere Filtration der Flüssigkeit, so dass das Filtrationsergebnis eine höhere Qualität aufweist;
- Ersetzt die Vakuumfilter;
- Keine Sauerstoffauflösung;
- Energieersparnis gegenüber herkömmlichen Techniken;
- Einsparung von Fachpersonal;
- Durchgehendes Arbeiten mehrere Tage hindurch möglich;
- Hohe Nachhaltigkeit.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



SMART® LEES

SMART AND ECO-COMPATIBLE
SOLUTION FOR

PASSIVE FLUID CROSS-FLOW
FILTRATION THROUGH SELF-CLEANING
MEMBRANES

RECOVERS UNTIL 97% FROM:

- CLARIFICATION DEPOSITS
- FLOTATION FROTHS
- DECANTING SEDIMENTS

Since its inception, JU.CLA.S. has focused on the production of technologies to meet the diverse needs of wine producers. In recent years, R&D has been increasingly involved and concentrated in the design of systems for greater sustainability of wine production.

Smart Lees was created to recover clarifying sediments of juices, musts, flotation lees, filtration residues from cross-flow filtration, a permeate that respects chemical and organoleptic characteristics. It does not cause heating, loss of colouration or loss of alcohol content because this filtering process uses low pressure on moving ceramic membranes on a central axis, thus lessening clogging and permitting a simpler management of cleaning cycles.

CHARACTERISTICS

- non-clogging ceramic disks;
- average flow from 30 to 60 l/m²/h depending on the composition of the permeate;
- modular system up to 30 m²;
- fully washable with automatic cycles;
- extremely compact design.

ADVANTAGES

- up to 97% recovery of the permeate;
- possibility of concentrating lees up to 75% of the suspended solids;
- high filtration efficiency, producing higher quality permeate;
- substitutes vacuum filters;
- no oxygen uptake;
- energy saving compared to classical techniques;
- manpower savings;
- ability to work continuously for more days;
- high environmental sustainability.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



SMART® LEES

SOLUTION INTELLIGENTE
ET ÉCO-COMPATIBLE POUR

FILTRATION TANGENTIELLE À
FLUIDE PASSIF SUR MEMBRANES
AUTONETTOYANTES

RECUPERE JUSQU'À 97 % DE :

- DÉPÔTS DE CLARIFICATION
- LIES DE FLOTTATION

Depuis sa création, JU.CLA.S. s'est toujours concentrée sur la production de technologies visant à satisfaire aux multiples exigences de la production œnologique. Au cours des dernières années, le service de R&D s'est montré de plus en plus actif avec un travail axé sur la conception de systèmes permettant d'obtenir une production davantage soutenable pour les entreprises œnologiques.

Le système **Smart Lees** a été créé afin de récupérer, à partir de produits tels que les fonds de clarification de jus, moûts, lies de flottation, résidus de filtration d'un filtre tangentiel, un perméat respectant les caractéristiques chimiques et organoleptiques de ces produits. Il ne comporte aucun chauffage, aucune perte de chaleur ou degré alcoolique, grâce à un processus filtrant à basse pression sur des membranes céramiques se déplaçant sur un axe central, diminuant les colmatages et permettant de gérer plus facilement les cycles de lavage.

CARACTÉRISTIQUES

- disques en céramique non colmatables;
- débits moyens de 30 à 60 l/m²/h selon la composition de la lie;
- systèmes modulaires jusqu'à 30 m²;
- parfaitement lavable en cycle automatique;
- design extrêmement compact.

AVANTAGES

- jusqu'à 97% de perméat récupéré;
- possibilité de concentrer la lie en alimentation jusqu'à 75% des solides en suspension;
- filtration du liquide plus fine et plus précise de sorte que le produit obtenu après la filtration possède un degré qualitatif plus élevé;
- remplace les filtres sous vide;
- aucune dissolution de l'oxygène;
- économies d'énergie par rapport aux techniques traditionnelles;
- économise sur la main-d'œuvre affectée aux opérations;
- possibilité de fonctionner en boucle sur plusieurs jours;
- durabilité environnementale élevée.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



SMART® LEES

SOLUCIÓN INTELIGENTE
Y ECOCOMPATIBLE PARA

FILTRACIÓN TANGENCIAL DE FLUIDO
PASIVO MEDIANTE TABIQUES DE
AUTOLIMPIEZA

RECUPERA HASTA UN 97% DE:

- DEPÓSITOS DE CLARIFICACIÓN
- CAPAS DE FLOTACIÓN

JU.CLA.S., desde sus inicios, se ha centrado en la producción de tecnologías dirigidas a satisfacer las distintas necesidades del ámbito de producción enológica. En los últimos años, R&S se ha ido involucrando y concentrando en la creación de sistemas para una mayor sostenibilidad de producción en la realidad enológica.

Smart Lees nace con el fin de recuperar, a partir de productos como los fondos de clarificación de zumos, mostos, posos de flotación, residuos de filtración de filtro tangencial, un permeado respetando las características químicas y organolépticas. No comporta ningún tipo de calentamiento, pérdida de color o grado alcohólico, gracias a un proceso de filtración a baja presión en los tabiques cerámicos en movimiento sobre un eje central, disminuyendo la obstrucción y permitiendo una gestión de los ciclos de lavado más sencilla.

CARACTERÍSTICAS

- discos de cerámica que no se atascan;
- capacidad media de 30 a 60 lt/m²/h según la composición del poso;
- sistemas modulares hasta los 30 m²;
- perfectamente lavable con ciclos automáticos;
- diseño totalmente compacto.

VENTAJAS

- recuperación del permeado hasta un 97%;
- posibilidad de concentrar el poso en alimentación hasta el 75% de sólidos suspendidos;
- filtración del líquido más fina y refinada, de manera que el producto obtenido de la filtración tiene un nivel de calidad superior;
- sustituye los filtros al vacío;
- ninguna disolución de oxígeno;
- ahorro energético con respecto a las técnicas tradicionales;
- ahorro de mano de obra encargada;
- posibilidad de trabajar en continuo durante más días;
- alta sostenibilidad 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