

# SOFOS

SOFOS

## CONOSCENZA E GESTIONE AUTOMATICA DELLA MICROFILTRAZIONE

**SOFOS** è un sistema automatico di stabilizzazione biologica a freddo di liquidi alimentari, mediante filtrazione con cartucce microporose.

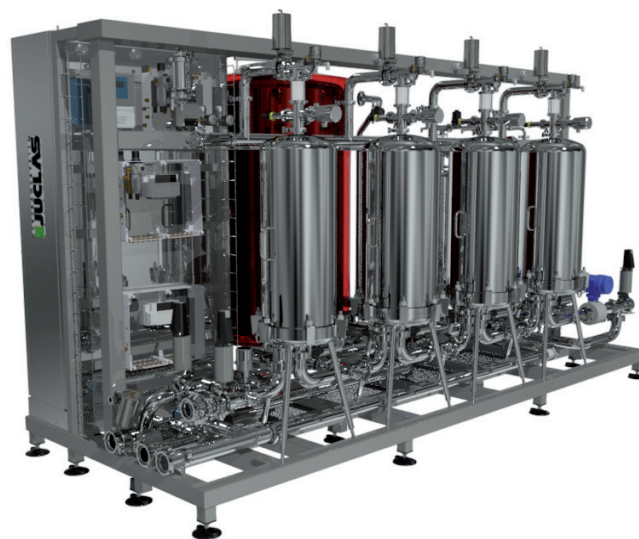
Juclas ha maturato un'esperienza più che decennale intorno al sistema Sofos, giunti ormai alla 6° generazione, nelle sue diverse applicazioni industriali, consolidando un valido presupposto per garantire la capacità di progettazione e d'aggiornamento del sistema, teso al controllo totale del processo di microfiltrazione. I diversi schemi di flusso sono progettati per controllare e gestire in automatico: la microfiltrazione del vino, la rigenerazione e sanitizzazione degli elementi filtranti e un opportuno dialogo con la riempitrice teso alla sua perfetta funzionalità e sanitizzazione.

Tutte le operazioni svolte (automatiche o manuali) sono sottoposte a controllo continuo e registrate in appositi files consultabili in ogni momento. Appare chiaro che non si tratti semplicemente di automatizzare l'impianto di microfiltrazione, ma di certificarne le procedure, creando una banca dati storica che custodisca tutte le informazioni inerenti all'utilizzo dell'impianto.



### VANTAGGI

- automazione totale cicli di lavoro e di lavaggio;
- procedure in accordo con norme ISO 9000;
- certificazione hygiene UNI EN 1672-2:2009;
- registrazione di ogni parametro rilevato dall'impianto;
- possibile l'intervento manuale, ma in modalità "controllata";
- software aperto, modificabile sulle esigenze del cliente;
- dialogo con riempitrici e sistemi di riempimento in genere;
- test d'integrità delle cartucce automatico;
- risparmio su cartucce e manodopera con procedure individuali di rigenerazione e sanitificazione;
- accuratezza assoluta nella realizzazione degli impianti;
- esecuzione sanitaria delle saldature;
- progettazione di lay-out personalizzati e sicuri;
- gestione automatica dei servizi (linea acqua, gas, vapore...);
- possibilità di dosare in linea i detergenti e i sanificanti;
- ampia scelta di accessori;
- possibile dosaggio della gomma arabica a valle della filtrazione;
- ampia versatilità delle fasi di lavoro;
- teleassistenza in remoto;
- misura online dell'ossigeno disciolto;
- abbinamento possibile con sistema automatico JUCLAS per la gestione dei gas enologici (MMR PLUS) per la rimozione dell'ossigeno disciolto o correzione contenuto in anidride carbonica.



**JU.CLA.S.**  
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



## SOFOS

### AUTOMATISCHE DURCHFÜHRUNG DER MIKROFILTRATION

**SOFOS** ist ein automatisches System zur biologischen Kaltstabilisierung von Flüssignahrungsmitteln durch Filtration mit mikroporösen Patronen.

Juclas verfügt über eine mehr als zehnjährige Erfahrung mit dem Sofos-System, das nunmehr in der 6. Generation und in unterschiedlichen Industrieanwendungen angeboten wird. Damit wird eine ständige Systemaktualisierung zur vollständigen Kontrolle des Mikrofiltrationsprozesses gewährleistet.

Die unterschiedlichen Flussschemen sind auf automatische Kontrolle und Ausführung ausgerichtet: Mikrofiltration von Wein, Regeneration und Sanitisierung der Filterelemente und eine entsprechende Verbindung zur Abfüllmaschine für perfekte Funktionsfähigkeit und Sanitisierung. Alle Vorgänge (automatisch und manuell) werden ständigen Kontrollen unterzogen und in jederzeit abrufbaren Dateien gespeichert. Es geht nicht nur um die Automatisierung der Mikrofiltrationsanlage, sondern um den Nachweis der Vorgänge durch Anlegen einer Datenbank, die alle Informationen im Zusammenhang mit der Nutzung der Anlage enthält.

#### VORTEILE

- Vollständige Automation der Arbeits- und Reinigungszyklen;
- Abläufe in Übereinstimmung mit den Normen ISO 9000;
- Hygienezertifizierung UNI EN 1672-2:2009;
- Aufzeichnung aller von der Anlage erfassten Parameter;
- Möglicher manueller Eingriff im «kontrollierten» Modus;
- Offene Software, die an die Kundenanforderungen angepasst werden kann;
- Verbindung zur Abfüllmaschine und zu den Abfüllsystemen im Allgemeinen;
- Automatischer Test auf Unversehrtheit der Patronen;
- Einsparung bei Patronen und Arbeitskräften mit individuellen Regenerations- und Sanifizierungsprozessen;
- Absolute Präzision bei der Umsetzung der Anlage;
- Den Gesundheitsstandards entsprechende Schweißungen;
- Persönlich abgestimmte und sichere Layouts;
- Automatische Steuerung der Leitungen (Wasser, Gas, Dampf);
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gleichzeitig dosiert werden;
- Reichhaltige Auswahl an Zubehör;
- Möglichkeit der Dosierung von Gummi arabicum nach der Filtration;
- Hochflexible Arbeitsphasen;
- Teleassistentz;
- Online-Messung des gelösten Sauerstoffs;
- Mögliche Kombination mit dem automatischen System von JUCLAS für die Regulierung der Weinherstellungsgase (MMR PLUS) zur Entfernung des gelösten Sauerstoffs oder zur Korrektur des Kohlendioxid-Gehalts.



## SOFOS

### MICROFILTRATION KNOW-HOW AND AUTOMATIC MANAGEMENT

**SOFOS** is an automatic system for the cold organic stabilization of liquid foods through filtration with micro-porous cartridges.

Juclas has gained over ten years of experience with the Sofos system, and has now reached the 6th generation of its various industrial applications, consolidating a solid base that ensures its ability for design and update of systems aimed at the complete management of the microfiltration process.

The different flow patterns are designed to be controlled and managed automatically: wine microfiltration, regeneration and sanitation of the filters, an appropriate synergy with its filler systems and perfect functionality and sanitation. All the procedures (either automatic or manual) undergo continuous controls and are stored in special files that may be consulted at any moment. This is evidently not just about automatic microfiltering machines, but about the certification of these procedures, which keep a log of events in the database, where all information about the system's procedures is stored.

#### ADVANTAGES

- totally automated work and washing cycles;
- procedures compliant with ISO 9000;
- hygiene certification UNI EN 1672-2:2009;
- recording of each parameter detected by the machine;
- possibility of manual intervention always "under control";
- open software, may be modified according to the client's needs;
- synergy between fillers and filling system in general;
- automatic integrity test of automatic cartridges;
- savings on cartridges and manpower with individual procedure of regeneration and sanitization;
- absolute accuracy in the construction of the machines;
- hygienic welding procedures;
- customised and safe layout plans;
- automatic management of utilities (water, gas, vapour lines...);
- possibility of dosing detergent and sanitizer in alignment with the production line;
- wide choice of accessories;
- possible aligned dosage of gum arabic downstream to filtration;
- extensive versatility of work phases;
- remote tele-assistance;
- online measurement of oxygen uptake;
- possible coordination with the JUCLAS automatic system for the management of wine gases (MMR PLUS) for the removal of dissolved oxygen or to correct carbon dioxide content.



## SOFOS

### CONNAISSANCE ET GESTION AUTOMATIQUE DE LA MICROFILTRATION

**SOFOS** est un système automatique de stabilisation biologique à froid de liquides alimentaires, par une filtration avec des cartouches microporeuses.

Juclas est forte d'une expérience longue de plusieurs dizaines d'années sur le système Sofos qui en est à sa 6e génération, dans ses différentes applications industrielles, consolidant une condition efficace pour garantir la capacité de conception et de mise à jour du système, destiné au contrôle intégral du processus de microfiltration. Les différents schémas de flux sont conçus pour contrôler et gérer en automatique la microfiltration du vin, la régénération et désinfection des éléments filtrants ainsi qu'une communication parfaite avec la remplisseuse en vue de sa parfaite fonctionnalité et désinfection. Toutes les opérations effectuées (en mode automatique ou manuel) sont soumises à un contrôle continu et sont enregistrées dans des fichiers spéciaux pouvant être consultés à tout moment. Il apparaît évident qu'il ne s'agit pas simplement d'automatiser l'installation de microfiltration, mais de certifier ces procédures par la création d'une base de données historique recensant toutes les informations relatives à l'utilisation de l'installation.

#### AVANTAGES

- cycles de fonctionnement et de lavage complètement automatisés;
- procédures conformes aux normes ISO 9000;
- certification hygiène UNI EN 1672-2:2009;
- enregistrement de chaque paramètre relevé par l'installation;
- possibilité d'intervenir manuellement, mais en mode «contrôlé»;
- logiciel open source, modifiable selon les exigences du client;
- communication avec les remplisseuses et, plus généralement, avec les systèmes de remplissage;
- test automatique d'intégrité des cartouches;
- économies en termes de cartouches et de main-d'œuvre avec des procédures individuelles de régénération et de désinfection
- précision absolue dans la réalisation des installations;
- soudures conformes aux normes sanitaires;
- conception d'une configuration personnalisée et sûre;
- gestion automatique des services (ligne eau, gaz, vapeur...);
- possibilité de doser sur la ligne les détergents et nettoyants;
- large gamme d'accessoires;
- possibilité de doser la gomme arabique en aval de la filtration;
- grande flexibilité des phases de fonctionnement;
- téléassistance à distance;
- mesures en ligne de l'oxygène dissous;
- association possible avec système automatique JUCLAS pour la gestion des gaz œnologiques (MMR PLUS) pour l'élimination de l'oxygène dissous ou pour la correction de la teneur en dioxyde de carbone.



## SOFOS

### CONOCIMIENTO Y GESTIÓN AUTOMÁTICA DE LA MICROFILTRACIÓN

**SOFOS** es un sistema automático de estabilización biológica en frío de líquidos alimentarios, mediante filtración con cartuchos microporosos.

Juclas ha desarrollado un sistema durante años en torno a Sofos, que hoy se unen en la 6.ª generación, en sus diferentes aplicaciones industriales, consolidando un gran valor que garantiza la capacidad de proyección y actualización del sistema, dirigido al control total del proceso de microfiltración. Los diferentes esquemas de flujo se planifican para controlar y gestionar de manera automática: la microfiltración del vino, la regeneración y desinfección de los elementos filtrantes y el diálogo adecuado con la embotelladora en una perfecta funcionalidad y desinfección. Todas las operaciones que se desarrollan (automáticas o manuales) se someten a un control continuo y se registran en los correspondientes archivos que pueden consultarse en cualquier momento. No solo se trata de automatizar el sistema de microfiltración, sino de certificar el procedimiento, creando un banco de datos histórico que comprenda toda la información referente al uso del sistema.

#### VENTAJAS

- automatización total de los ciclos de trabajo y lavado;
- procedimiento conforme a la norma ISO 9000;
- certificación de higiene UNI EN 1672-2:2009;
- registro de cada parámetro que lanza el sistema;
- posible intervención manual, pero en modo "controlado";
- software abierto, modificable según las necesidades del cliente;
- diálogo con embotelladoras y sistemas de llenado en general;
- prueba de integridad de los cartuchos automático;
- ahorro de cartuchos y mano de obra con procedimientos individuales de regeneración y desinfección;
- total dedicación en la realización del sistema;
- realización sanitaria de las soldaduras;
- realización de diseño personalizado y seguro;
- gestión automática de los servicios (línea de agua, gas, vapor...);
- posibilidad de dosificar en línea los limpiadores y desinfectantes;
- amplia selección de accesorios;
- posible dosificación de la goma arábiga tras la filtración;
- amplia versatilidad de las fases de trabajo;
- teleasistencia a nivel remoto;
- medida online del oxígeno disuelto;
- posible combinación con sistema automático JUCLAS para la gestión de los gases enológicos (MMR PLUS) para la retirada del oxígeno disuelto o la corrección del contenido de anhídrido carbónico.

INNOVATIVE TECHNOLOGIES FÜR DIE WEINHERSTELLUNG

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN

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](http://www.vason.com)