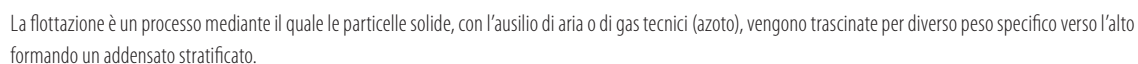




LINEA FILTRAZIONE

CHIARIFICATORI DI MOSTI • FILTRI TANGENZIALI • FILTRI A CARTONI • MICROFILTRAZIONE HOUSING • CAMPIONATORI





Realizzato completamente in acciaio inox aisi 304 e con componenti di alta qualità, BOB® è costruito nel rispetto delle normative vigenti. Facile da utilizzare, non richiede particolare manutenzione.

- riduzione dei tempi di chiarifica del mosto tal quale
- risparmio coadiuvanti di chiarifica
- riduzione e compattazione dei residui fecciosi
- risparmio energia elettrica necessaria per raffreddare i mosti stessi per la chiarifica statica
- maggiore tipicità ed elevato contenuto di precursori di aromi

OPZIONALE per il modello BOB® 0.7 mini: filtro con cestello estraibile per setacciamento di bucce e vinaccioli eventualmente presenti nel contenitore del mosto da trattare.



The flotation is a process through which the solid particles, with the aid of air or technical (nitrogen) gas, are dragged up for different specific gravity forming a stratified thickening. BOB® is a flotation instrument addressed to the small and average wineries; it allows to separate the must dregs in quick times.

Realized completely in aisi 304 stainless-steel and with components of high quality, BOB® is built according to the regulations in force.

Easy to use, it doesn't need particular maintenance.

If you treat your musts with BOB® flotation unit you'll have the following advantages:

- *reduction of the must clarifying times*
- *clarifying coadjutants saving*
- *reduction and compactness of the residual dregs*
- *saving of electric power which necessary to cool the musts for the static clarifying*
- *greater typicality and high contents of aromas precursors.*

The must has to preventively be treated with enzymes.

OPTIONAL for BOB® 0.7 mini model: Filter with extractable crate for sieving of peels and grape-stones which can be present in the container of the must to be treated.



La clarificación es un proceso por medio del cual los sólidos, con el aire o gas técnicos (nitrógeno), están arrastradas hacia arriba por sus pesos específicos y forman una lámina estratificadas.

El clarificador de mosto BOB® està dedicadod para las pequeñas y medias empresas; permite dividir rapidamente el poso del mosto. El clarificador de mosto BOB® es enteramente de acero inoxidable aisi 304, creado con componentes de alta calidad y construido respectando las normativas actuales. Se queda fácil para el utilizo y no quiere una manutención difícil.

Si utilizan el clarificador de mosto BOB® habrán varios ventajas:

- Reducció del temps de clarificació del mosto
- Ahorro de coadyuvantes de clarificación
- Reducció y compactació de los residuos borrosos
- Ahorro de energía eléctrica necesaria para enfriar el mosto para la clarificación
- Mayor tipicidad y contenido de precursores de aromas.

El mosto para clarificar debe ya tener enzimas.

OPCIÓN para el BOB® 0.7 mini: filtro con botellero extraíble para ahuchadura de cortezas eventuales y granujas en el contenitor del mosto que tiene que ser clarificado.

CODICE code código	MODELLO type modelo	POTENZA (kW) power potencia	PRODUZIONE (t/h) production producción	RACCORDI STD fittings empalme	FILTRO DI ASPIRAZ. aspiration filter filtro de aspiración	INGOMBRO (mm) dimensions tamaños	PESO (kg) weight peso
9510	BOB MINI 3KW	4,0	6 ÷ 7	garolla 50	optional	800x300x900	50
9520	BOB 1.2 FULL 4KW	4,0	10 ÷ 13	garolla 50	V	480x850x1.300	95
9530	BOB 2.5 SUPER 5,5KW	5,5	22 ÷ 26	garolla 50	V	480x850x1.300	120
9540	BOB 4.5 BIG 11KW	11	42 ÷ 46	su richiesta on request - si pedido	V	800x1.200x1.600	250
9550	BOB 7.5 MAXI 15KW	15	72 ÷ 76	su richiesta on request - si pedido	V	800x1.200x1.600	290



CODICE <i>code código</i>	MODELLO <i>type modelo</i>	N. MODULI <i>n. of modules n. módulos</i>	SUPERFICIE (m²) <i>surface superficie</i>	PORTATA ORARIA (l/h) <i>delivery capacidad media</i>	POTENZA (kW) <i>power potencia</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions tamaños</i>	PESO (kg) <i>weight peso</i>
5041	ALADINO 25	2	25	800 ÷ 2.500	5.25	1.600x780x1.950	260
5042	ALADINO 50	4	50	1.800 ÷ 4.500	10	1.850x780x1.950	330

ALADINO è un apparecchio per la filtrazione tangenziale realizzato interamente in acciaio INOX AISI 304/316, con membrane a fibra cava in polipropilene, particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, spumanti, etc.

- produzione di vini brillanti
- produzione di vini con residui zuccherini
- prevenire la fermentazione malolattica
- bloccare fermentazioni anomale
- esaltare profumi primari e secondari
- illimpidire i vini giovani in un unico passaggio
- ridurre e/o eliminare i consumi di chiarificanti
- ridurre il solfitaggio a valori minimi
- eliminare il consumo e smaltimento di farine
- filtrazione di vini passiti
- ampliare la vita utile delle membrane filtranti in imbottigliamento

- un minimo innalzamento della temperatura durante la lavorazione
- nessuna perdita di colore
- nessuna ossigenazione del vino
- estrema facilità di utilizzo



ALADINO has been thought for the cross-flow filtration and entirely realized in 304/316 stainless steel, with polypropylene hollow fiber membranes. It is especially suggested for the filtration of grape juice, wine, sparkling wine, etc.

- *shiny wine production*
- *wine with sugar residual production*
- *malolactic fermentation prevention*
- *sweet wine filtration*
- *to stop anomalous fermentations*
- *to enhance the primary and secondary scents*
- *to get young wines clear in only one solution*
- *to reduce clarifying product wastage*
- *to reduce sulphating*
- *to stop the use and disposal of flour*
- *to extend the lifetime of filtration membranes during the bottling process*

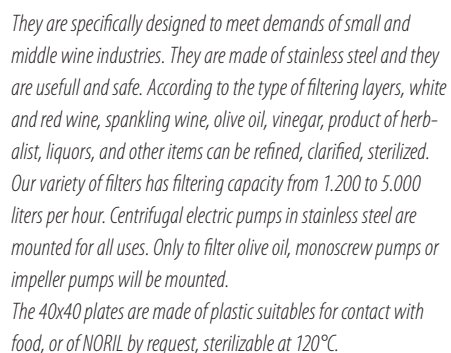
- a minimum temperature rising during the working process
- no heat loss
- no wine oxygenation
- really easy use



ALADINO es una máquina para la filtración tangencial realizada en su totalidad en acero inoxidable 304/316, con membranas de fibra hueca en polipropileno. Es particularmente adecuado para las filtraciones de zumos de uva, vinos, vinos espumosos, etc.

- producción de vinos brillantes
- producción de vinos con residuos azucarillos
- prevenir la fermentación maloláctica
- bloquear anomalías en la fermentación
- exaltar fragancias primarias y secundarias
- poner los vinos jóvenes lípidos con un solo pasaje
- reducir y/o eliminar el consumo de clarificadores
- reducir la sulfitación al mínimo
- suprimir el consumo y el vaciado de harinas
- filtración de vinos generosos de pasas
- ampliar la vida útil de las membranas filtrantes durante el proceso de embotellamiento

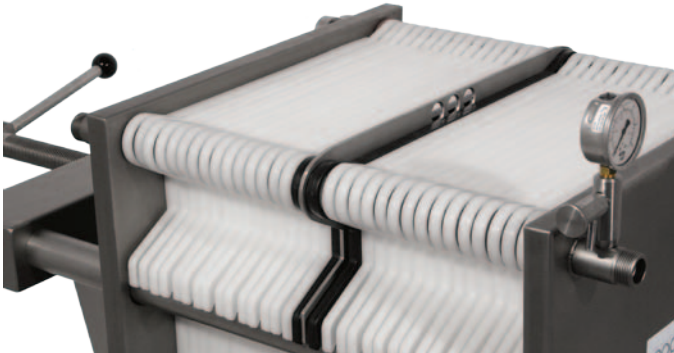
- una mínima subida de la temperatura durante el proceso
- ninguna fuga de calor
- ninguna oxigenación del vino
- extrema facilidad de utilizzo





Lo filtros SIRIO están contruidos para satisfacer las necesidades de las pequeñas y medias empresas. Completamente en acero inoxidable AISI 304. Gracias a los cartones filtradores introducidos, permiten desbastar, abrillantar, esterilizar los vinos tintos y blancos, vinos espumosos, aceite, vinagre, productos de herboristerías y licores. La filtración se produce a través de las capas filtradoras introducidas dentro de las placas del filtro, contruidas con material alimentario (MOPLen o NORYL). Su capacidad filtradora es de 1.200 hasta 5.000 litros de vino cada hora. Las bombas montadas son de acero inoxidable, para todos los empleos. Sólo el aceite necesita una bomba diferente.

Las placas están de 40x40 y de plástico para alimentos. Se pueden pedir las placas en NORYL que se pueden esterilizar a 120°. Grifos en acero inoxidable de serie.



CODICE code código	MODELLO type modelo	SUPERF. FILTRANTE (m²) filtering surface superficie filtradora	DIM. CARTONE (cm) cartons dimension medida cartón	PRODUZIONE VINO (l/h) wine production producción vino	PRODUZIONE OLIO (l/h) oil production producción aceite	INGOMBRO (mm) dimensions dimensiones	PESO (kg) weight peso
5031	SIRIO 10	1,60	40x40	1.200	500	1.000x600x900	240
5032	SIRIO 20	3,20	40x40	2.000	600	1.000x600x900	250
5033	SIRIO 30	4,80	40x40	3.000	700	1.250x600x900	280
5034	SIRIO 40	6,40	40x40	4.000	800	1.500x600x900	375
5035	SIRIO 50	8,00	40x40	5.000	900	1.750x600x900	395



I nostri contenitori sono indicati per la filtrazione e la sterilizzazione dei liquidi utilizzati nell'industria alimentare, per la filtrazione di vini, liquori, birra, distillati, sciroppi, succhi di frutta, cosmetici, solventi, acidi etc.

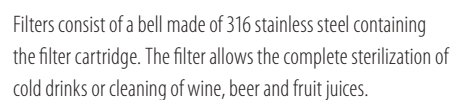
Questa tipologia di contenitori viene costruita interamente in acciaio inox AISI 316L, attacchi IN-OUT tipo CLAMP o DIN 11851; sono dotati di sfiato sul fondo superiore e scarichi sulle connessioni IN-OUT.

I contenitori sono completamente smontabili e pertanto di facile pulizia, manutenzione e sanificazione. I piedini di appoggio realizzati in acciaio inox sono smontabili e registrabili. La finitura interna ed esterna viene eseguita tramite spazzolatura ed elettrolucidatura, in modo tale da ridurre al minimo eventuali ristagni di particelle e batteri. Le guarnizioni standard sono in EPDM atossico.

La chiusura dei contenitori è assicurata tramite V CLAMP in acciaio inox tramite speciali morsetti CLAMP inox.

La tipologia di costruzione prevede contenitori in grado di alloggiare 1-3-5-8-12-18 cartucce cod. 7 con lunghezza nominale da 10-20-30.

Inoltre sono adattabili ad ogni esigenza, per un fissaggio su base fissa o su vasca di raccolta.

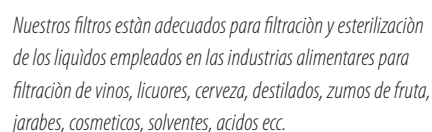


All parts in contact with the liquid are 316 stainless steel taps

and fittings, including health care. The bell is equipped with a quick release. The filters are completely removable so as to facilitate cleaning and portability. The membrane filter with a pore size of 0.1-10 μm make the micro filtration, porosity of 0.45 μm filter removes bacteria and yeasts in the wine.

Our range of filters can hold 1-3-5-8-12-18 cartridges, about 10-20-30 long.

These filters are suitable for any requirements: to be fastened on a fixed base or on a collection tank.



Esta tipología de filtros están construidas enteramente en acero inoxidable AISI 304, juntas IN-OUT tipo CLAMP o din 1185.

Tienen válvulas respiraderas sobre la parte inferior y válvulas de descarga sobre las juntas IN-OUT.

Gracias a sus piés de sostén en acero inoxidable y a sus filtros enteramente desmontables, es muy fácil para limpiar, conservar, y esterilizar.

Las partes interiores y externas están cepilladas y enlucidas y por eso se reduce al mínimo el riesgo resaca y bacterias. Las empaquetaduras standard son de EPDM atóxicas.

El cierre està asegurado por V CLAMP en acero inoxidable por medio de especiales abrazaderas CLAMP inoxidables.

La tipologia de construcció es para filtros que pueden contener 1-3-5-8-12-18 filtrantes cod. 7 con longitud nominal desde 10-20-30. Ademàs està adaptables para cada necesidad, para ajuste sobre fondo fijo o sobre vasca de recogida.

osmosi inversa

OSMOMAC



Gli impianti OSMOMAC sono prodotti nel nostro stabilimento ed utilizzano membrane a spirale avvolta per ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa.

Vengono realizzati nelle versioni da 1 fino a 16 moduli con funzionamento manuale o semiautomatico e completamente realizzati in acciaio inox AISI 304-316L.

Gli impianti si presentano molto compatti, con telaio su ruote e con potenze dai consumi ridotti.

Le capacità di estrazione di permeato degli impianti OSMOMAC partono da 50 l/h fino a 1.000 l/h.

I nostri impianti sono stati progettati per le seguenti lavorazioni:

- estrazione di acqua
- estrazione di acqua e zuccheri
- estrazione e neutralizzazione dei tannini verdi
- estrazione e neutralizzazione di acido malico, lattico, tartarico, acetico, acidità totale e acidi vari in eccesso
- dealcolazione
- riduzione, eliminazione di molecole che generano odori sgradevoli
- concentrazione di antociani
- concentrazione di polifenoli ed estratti
- concentrazione di alcol
- decolorazione



OSMOMAC systems are made in our factory and make use of spiral wound membranes for ultrafiltration, nanofiltration and reverse osmosis.

The available samples range from 1 to 16 modules and they are fully made of stainless steel AISI 304-316L. Their working mode can be manual or semiautomatic.

The plants look very compressed with frame on wheels and with low consumptions.

The permeate extraction of OSMOMAC units ranges from 50 l/h to 1.000 l/h.

Our plants are designed for the following purposes:

- water extraction
- sugar and water extraction
- green tannin neutralization and extraction
- extraction and neutralization of malic acid, lactic acid, tartaric acid, acetic acid, total acidity and various excess acids
- dealcoholation
- reducing and removing of molecules which cause unpleasant flavours
- anthocyanins concentration
- polyphenols and extract concentration
- alcohol concentration
- decoloration



Las maquinarias OSMOMAC están fabricadas en nuestro establecimiento y emplean membranas enrolladas en espiral para ultrafiltración, nanofiltración, osmosis inversa.

Se fabrican en versiones de 1 a 16 módulos con puesta en marcha manual o semi-automática. Además están totalmente hecho de acero inoxidable AISI 304-316L.

Las maquinarias se muestran muy compactas con bastidor sobre ruedas y potencia a bajo consumo de combustible.

La capacidad de extracción del líquido filtrado de las maquinarias OSMOMAC oscilan de 50 l/h hasta 1.000 l/h.

Nuestros sistemas están diseñados para las siguientes aplicaciones:

- extracción de agua
- extracción de agua y azúcares
- extracción y neutralización de verde taninos
- extracción y neutralización de ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido acético, acidez total y varios ácidos en exceso
- desalcoholización
- la reducción, la eliminación de las moléculas que generan malos olores
- la concentración de antocianinas
- la concentración de polifenoles y extractos
- la concentración de alcohol
- decoloración

10



Via della Tecnologia, 12
62014 Corridonia (MC)
ITALY

☎ +39 0733 557386
www.officineomac.it
info@officineomac.it

Dati e immagini riportati nel presente catalogo sono puramente indicativi e possono subire variazioni senza preavviso.

Technical characteristics and images in this catalogue are not binding and can be changed without previous notice.

Los datos e imágenes contenidas en este catálogo son puramente indicativos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

