

Clarification vins et moûts





Clarificateur-Séparateur REDA

La solution moderne et efficace pour l'élimination instantanée des solides des moûts et des vins

Les séparateurs-clarificateurs REDA de la série RE-V ont été développées pour la clarification des moûts de raisin et des vins, et ils séparent directement les solides les plus lourds qu'ils contiennent (pour exemple levures, résidus, bentonites, charbons, etc.).

Caractéristiques standards du séparateur REDA sont l'ample surface opérationnelle et la capacité d'expulser les solide en automatique, avec une efficience de clarification-séparation très élevée. Les solides sont concentrés avant le déchargement, pour **réduire au minimum la perte de vin** (ou mout).

Grâce au contrôle automatisé, le procès de clarification est continu, puisque les solides sont séparés immédiatement des produits clarifiés; le vin, ou mout, en arrive n'entre jamais en contact avec les lies.

Les solides sont expulsés après sans besoin d'arrêts intermédiaires pour le nettoyage.

La technologie de séparation REDA a été testée et développée pour **respecter les caractéristiques naturelles** des matières premières, en garantissant au même temps un procès très rapide, avec épargne de temps et de main-d'œuvre et sans compromettre la qualité du produit final.



Flexibilité au top

- Clarification des moûts.
- Clarification de vins pendant et à fin fermentation.
- Brillantage des vins et des vins mousseux.
- Elimination des levures.





Nos plus

Tirez le maximum pour vous-même...

- Absence d'oxydation.
- Alimentation en circuit hermétique, sans garnitures mécaniques
- Système Soft Spindle™: la transmission à engrenages directs de REDA avec moteur standard et variateur de fréquence
- Déchargements automatiques à intervalles programmables
- Sortie du produit sous pression
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Facile à utiliser
- By-pass automatique (recirculation du produit) (optionnel)
- Ajustement automatique de la turbidité à la sortie (optionnel)

...et pour votre vin



- Réduction des opérations de décantation
- Grande efficacité de clarification
- Meilleur rendement à niveau de moût
- Clarification physique, sans additifs
- Valorisation des propriétés organoleptiques des matières premières
- Pas de pertes de CO₂



La gamme RE-V/AP/S



RE30V/S

Moût de raisin	2.000 - 3.000
Vin à fin fermentation	4.000 - 6.000
Vin prédecanté	5.000 - 7.000
Transmission	Diretta
Dimensions	1950 x 1200 x 1600
Moteur [kW]	7,5
Poids [Kg]	850



RE50V/S

Moût de raisin	3.000 - 5.000
Vin à fin fermentation	5.000 - 8.000
Vin prédecanté	6.000 - 9.000
Transmission	Diretta
Dimensions	2100 x 1400 x 1700
Moteur [kW]	15
Poids [Kg]	1100



RE85V/AP/S

Moût de raisin	6.000 - 10.000
Vin à fin fermentation	12.000 - 15.000
Vin prédecanté	15.000 - 20.000
Transmission	Sistema Free Belt™
Dimensions	2500 x 1800 x 1900
Moteur [kW]	22
Poids [Kg]	1700



RE130V/AP/S

Moût de raisin	10.000 - 14.000
Vin à fin fermentation	18.000 - 25.000
Vin prédecanté	20.000 - 26.000
Transmission	Sistema Free Belt™
Dimensions	3000 x 3200 x 2100
Moteur [kW]	30
Poids [Kg]	2650

Remarques:

- Les débits sont indiqués en litres/heure.
- Les encombrements sont en millimètres et référés en aux modèles montés sur plateforme de support.
- Seulement la série RE130 sera montée sur sol et pas sur plateforme.

- Les versions AP sont équipées du système de déchargement "auto-pensant"
- Version S pour vins mousseux
- La version V permet de clarifier vins mousseux jusqu'à <2.5 bars