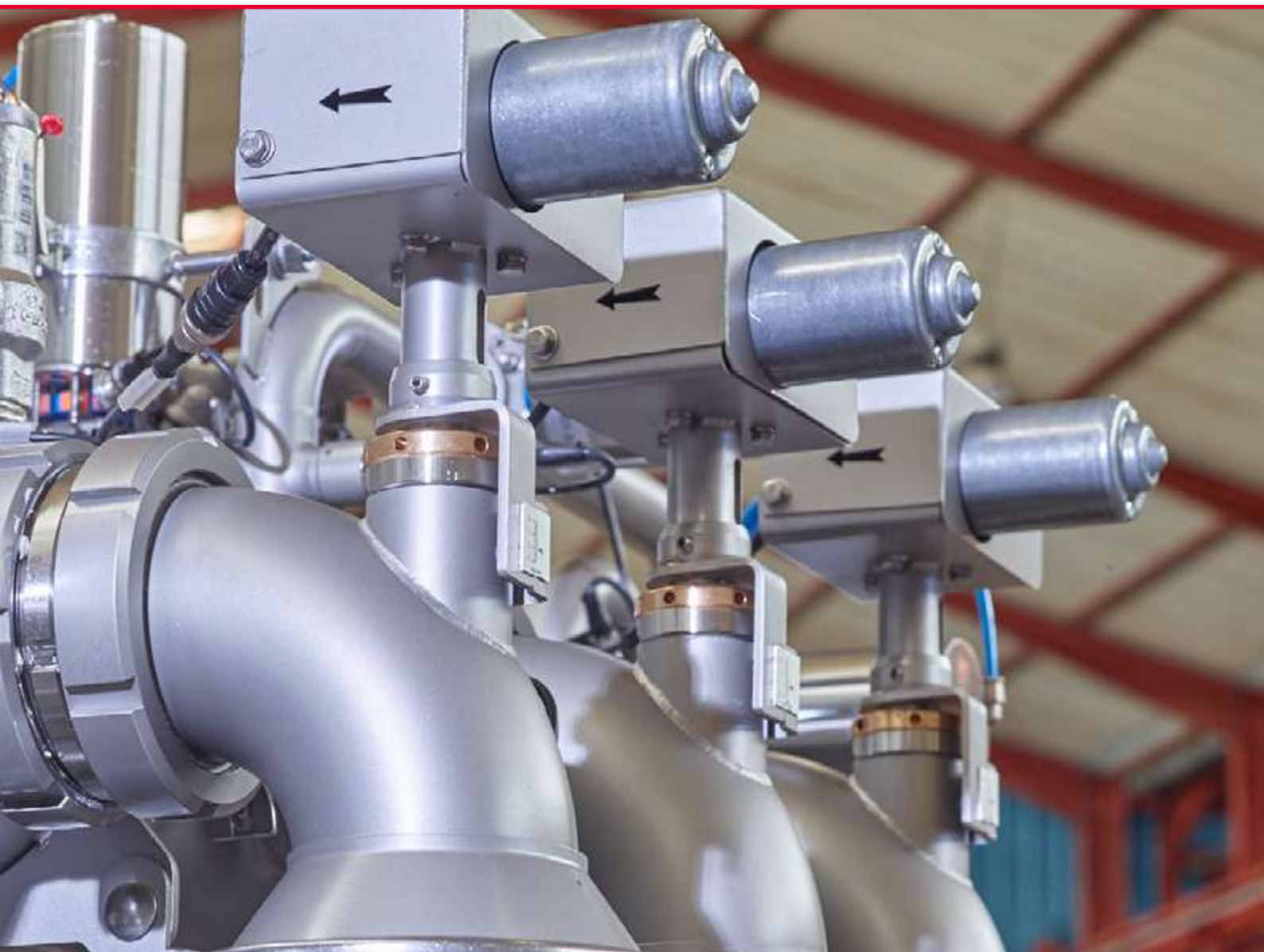


BUCHER
vaslin

Flavy

Soluciones de membrana
de Bucher Vaslin





La gama Flavy

Bucher Vaslin lleva más de 30 años innovando para desarrollar su gama de filtros tangenciales Flavy. Bucher Vaslin propone hoy una gran paleta de aplicaciones respetuosas con el producto tratado: filtrado de vinos, fangos y lías.

La gama Flavy responde a las exigencias de todos los actores del sector vinícola, desde bodegas particulares hasta prestadores de servicios, bodegas cooperativas, comercios y embotelladores.

La ósmosis inversa, verdadero saber hacer de Bucher Vaslin, es la herramienta ideal para el tratamiento correctivo de sus mostos y vinos.



Filtrado con Flavy FGC

Filtrado con Flavy X-Wine

Filtrado con Flavy X-Treme

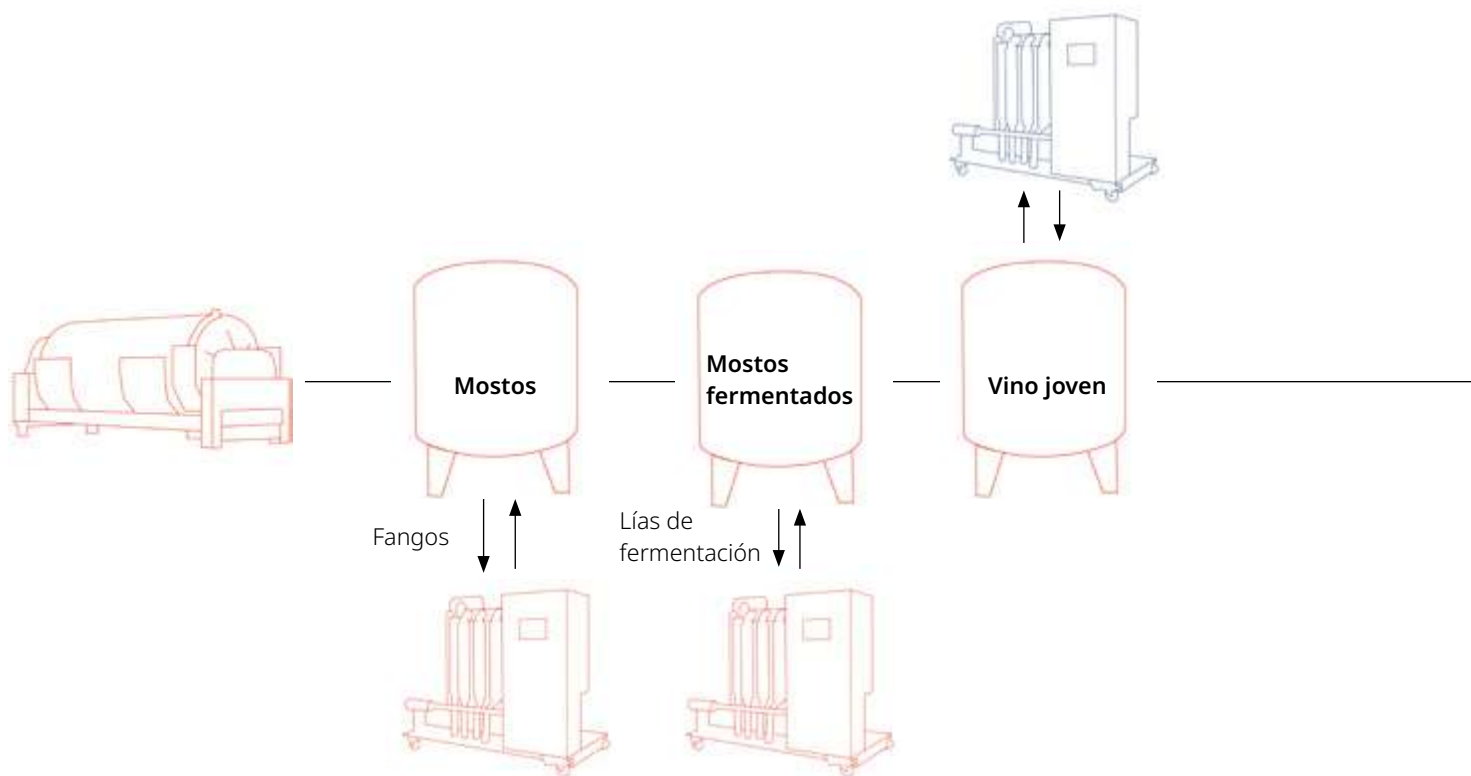
Tratamiento con ósmosis

La cadena de vinificación y filtrado

Prensado

Fermentaciones

Filtrado de clarificación



Flavy X-Treme: filtrado de fangos, lías y vino



Flavy X-Wine: filtrado de vino

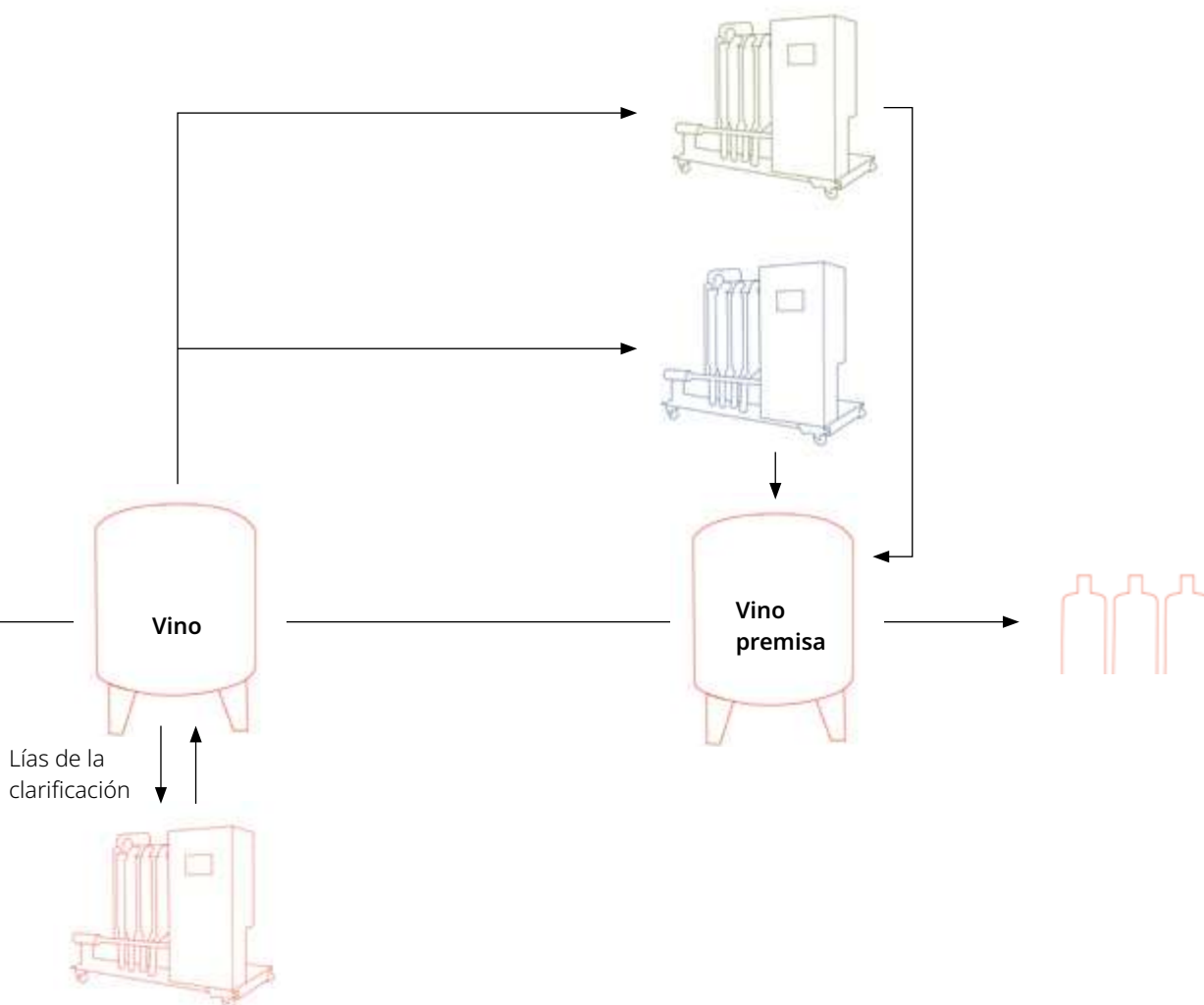


Flavy X- FGC: filtrado de vino

Clarificado

Filtrado final

Embotellado



¿Qué filtro para quién?

Comercios y embotelladoras	Cooperativas	Bodegas particulares y viñedos	Proveedores de servicios
FGC 1	X-Treme 4	X-Treme 2	X-Treme 3
FGC 2	X-Treme 6	X-Treme 3	X-Treme 6
FGC 3	X-Treme 8	X-Treme 4	X-Treme 10
FGC 4	X-Treme 10	X-Treme 6	X-Wine 3
	X-Wine 4	X-Wine 2	X-Wine 6
	X-Wine 6	X-Wine 3	X-Wine 10
	X-Wine 8	X-Wine 4	
	X-Wine 10	X-Wine 6	

Filtrado con Flavy FGC





Filtrado de vinos Flavy FGC



Un concentrado de tecnologías para dar respuesta a los retos de las estructuras industriales.

Reduzca su consumo eléctrico

Los filtros cuentan con tecnología Eco-Energía (proceso patentado): adaptación automática de los procesos de funcionamiento según el perfil del vino a tratar.

Este filtro tiene una baja huella de carbono debido a su bajísimo consumo eléctrico: de media la mitad que los filtros tangenciales del mercado, y 30 veces menos en los vinos blancos.

Reducir los costes operativos

Todos los avances tecnológicos e innovaciones de esta gama Flavy FGC se traducen en una elevada productividad, un volumen de residuos reducido a un nivel nunca antes visto y un menor consumo de electricidad, agua y productos de lavado.

Nuestra respuesta a los retos energéticos, económicos y sociales.

Mejore sus condiciones de trabajo

El filtro Flavy FGC ofrece verdadera comodidad y tranquilidad a los trabajadores de la bodega por su manejo simple y fácil, su seguridad máxima (ejemplo: sistema de seguridad contra errores de conexión en un fondo de cuba) y su bajo nivel de ruido durante el funcionamiento.

Por último, el filtro Flavy FGC se integra en la línea de filtros Flavy X-Wine, reconocidos por su preservación de la calidad de los vinos filtrados y su fiabilidad a toda prueba.





Procedimientos que responden a sus necesidades

El filtro Flavy FGC está compuesto de una serie de procedimientos que dan respuesta a los retos de hoy día. El bastidor de producción (1) tiene una concepción modular que admite entre 1 y 4 bucles de filtrado (según las necesidades del cliente) y ofrece la posibilidad de aumentar la capacidad de filtrado.

El bastidor de concentración (2) reduce el volumen de residuos y garantiza un caudal elevado y estable del bastidor de producción.

Flavy FGC es un filtro compacto y silencioso diseñado para dar respuesta a sus necesidades.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Rango de caudal para vino blanco y rosado*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Rango de caudal para vino tinto*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Rango de caudal de inyección de bentonita en línea*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Potencia total	30	40	50	60	kW
Longitud	2800	3600	4400	5200	mm.
Anchura	2440	2440	2440	2440	mm
Altura	2510	2510	2510	2510	mm
Superficie en el suelo	6.5	8.2	10.7	12.6	m ²
Peso en vacío	1600	2100	2700	3300	kg
Peso con agua	1900	2700	3500	4300	kg

(*) Caudales medidos para vinos con turbidez < 100 NTU y volumen de cuba = 500 hl - Valores no contractuales, según el perfil del vino y para tuberías de diámetro 80 - Una tubería de diámetro inferior reducirá el caudal de filtrado.

Tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



Mínimo consumo eléctrico

- Proceso Eco-Energía, que, por término medio, permite reducir el consumo eléctrico a la mitad.
- Alimentación del filtro por gravedad.



Retrofiltrado

- Retrofiltrado bastidor por bastidor, sin interrupción del filtrado.
- Retrofiltrado con gas reciclado - procedimiento patentado (menor coste de mantenimiento y bajo consumo de gas).

Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Vinos disponibles más rápidamente para el embotellado.
- No más gestión de los fondos de las cubas, que pueden representar del 3 al 5 % del volumen tratado.



Inyección de productos enológicos

- Inyección de productos enológicos, hasta 3 en la entrada (ejemplos: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y 3 en la salida del filtro (ejemplos: CMC, SO₂, goma arábica).



Selector 2 entradas / 2 salidas

- Juego de 2 válvulas en la entrada y 2 válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en tanques diferentes, intercalando, según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrado o ensamblajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) del agua del último aclarado del filtro (agua limpia).
- Permite recuperar esa agua limpia para otro uso (lavado de cubas, suelo, etc.).
- Contribuye a reducir el consumo de agua de la bodega.

Pantalla táctil de control

bastidor de producción

Panel de control neumático

Suministro de aire/ nitrógeno

Alimentación de productos de lavado



Vino espumoso

- Filtrado de tanque cerrado a tanque cerrado de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con el tanque principal y el tanque de recepción.

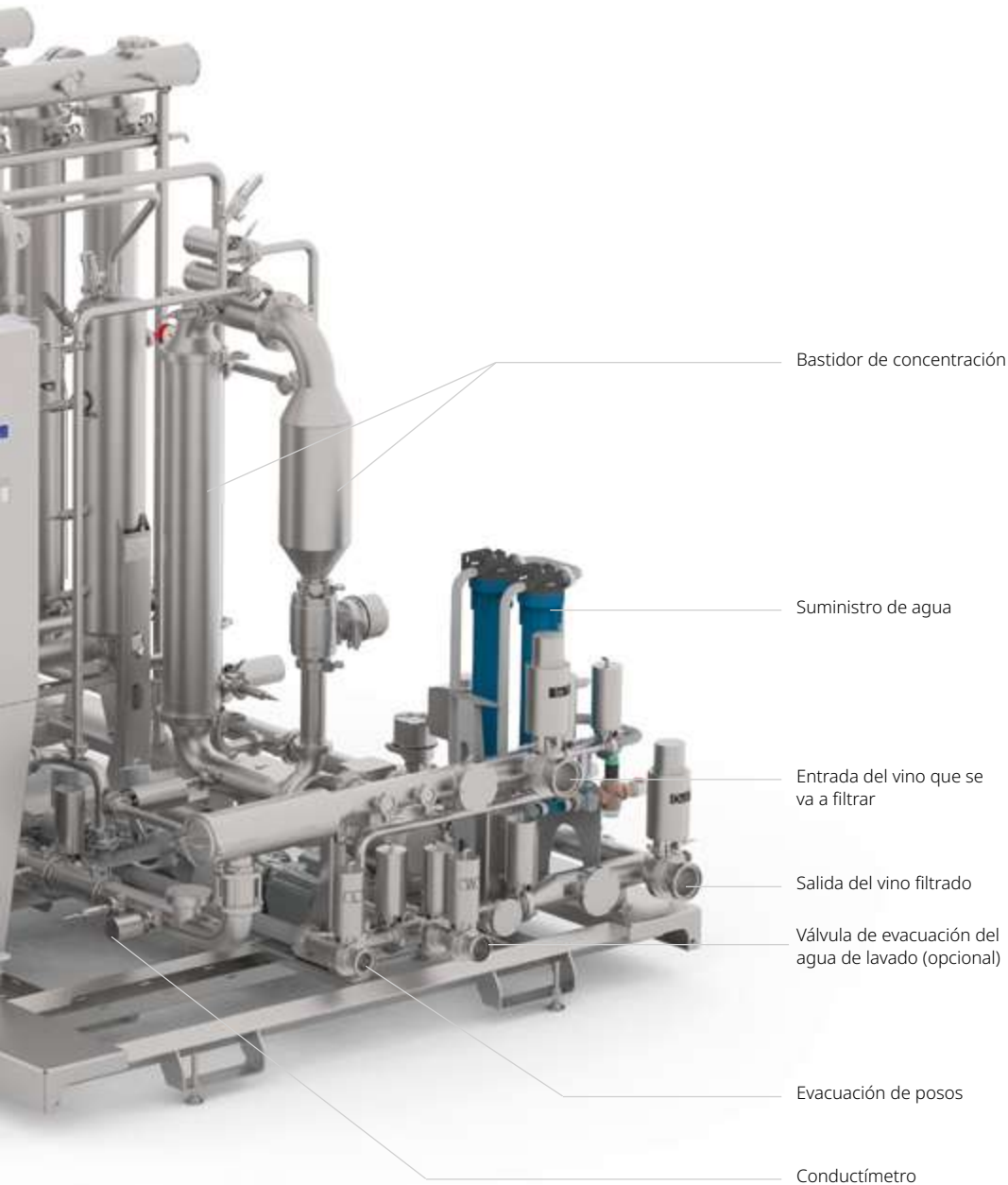


Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.

Volúmetro

Medición e historial de los volúmenes de vino que entran en el filtro.



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener a distancia el filtro para realizar una operación.



Purga de la línea de agua caliente

- Sistema de seguridad para la temperatura del agua caliente que entra en el filtro (ajuste a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua no demasiado caliente.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado.



Inyección de nitrógeno

- Permite la descarbonatación del vino filtrado.
- Difusor de nitrógeno en la salida del vino filtrado.
- Ajuste manual del caudal de nitrógeno por parte del técnico.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.

2 perforaciones de agua/gas en la entrada y la salida del filtro

- Permite introducir los tubos de vino antes y después del filtro para una mayor protección de los vinos contra la oxidación (uso de nitrógeno).
- Facilita el vaciado de los tubos (impulsión con gas o agua).
- Simplifica el aclarado de los tubos.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.

Detección de obstrucción del prefiltro de vino

El filtro se pone en pausa si se produce alerta de «prefiltro obstruido».

Rejilla prefiltro 100µ

Protección del filtro contra los cristales de tártaro durante la filtración de vino salida frío.

Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Filtrado
con Flavy X-Wine



Filtrado de vinos y sidras con Flavy X-Wine



Los mejores rendimientos del mercado que lo convierten en el aliado de vinicultores y bodegas cooperativas.

Experiencia única

El filtro Flavy X-Wine goza del reconocimiento del mercado por conseguir los mejores caudales con los vinos más difíciles. Este resultado es fruto de 30 años de experiencia en el filtrado del vino.

El control de obstrucciones unido a un proceso delicado (a muy baja presión), suave y con membrana de filtrado de alto rendimiento, garantiza un caudal estable y homogéneo durante todo el filtrado.

Un gran campo de aplicación

El filtro Flavy X-Wine es muy versátil, capaz de tratar vinos brutos de gran turbidez, vinos tintos producto de la termovinificación, vinos de salida en frío (-4 °C), vinos clarificados, vinos espumosos y vinos listos para el paso a botella.

Es posible bloquear la fermentación, pero también filtrar vinos que contienen PVPP.

- Adaptado a todo tipo de productos (vino bruto, vino premisa, sidra...)
- Gran selección de modos de filtrado
- Preserva la calidad de los vinos

Bajo impacto ambiental

El filtro Flavy X-Wine se distingue por ser el de menor consumo de agua y productos de lavado del mercado.

La opción de separación del agua de lavado contribuye a reducir aún más el impacto medioambiental, ya que ofrece la posibilidad de reutilizar el agua del último aclarado del filtro para otras cosas (limpieza de las cubas, de los suelos...).

Por último, el filtro Flavy X-Wine goza de reconocimiento por preservar la calidad de los vinos filtrados y por su fiabilidad a toda prueba.



Una ergonomía muy estudiada

El filtro Flavy X es un concentrado de tecnología, con componentes reconocidos en el sector industrial por su fiabilidad a toda prueba y con un nivel de seguridad máxima para mayor tranquilidad de los trabajadores.

El filtro se puede adaptar (opcional) para filtrar sidra (1) reenviando los retrofiltrados a una cuba anexa para una mayor estabilidad del caudal filtrado.

El filtro viene preequipado (2) para un montaje fácil y rápido de los equipos opcionales en cualquier momento.

	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Caudal para vino blanco seco clarificado trasegado	24	36	48	72	96	120	hl/h
Caudal para vino blanco y rosado seco brut	17	25	34	50	68	85	hl/h
Caudal para vino tinto brut	10	15	20	30	40	50	hl/h
Caudal para vino tinto termovinificado brut	8.5	12	17	25	34	42	hl/h
Caudal para sidra	10-15	10-15	20-30	20-30	28-40	35-50	hl/h
Potencia total	10	10	18	18	27	27	kW
Longitud	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Anchura	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Altura	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Superficie en el suelo	7	7	10	10	11	11	m ²

Tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



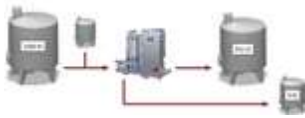
Un proceso suave y delicado

- Sin obstrucción en profundidad.
- Gran eficacia de los retrofiltrados.
- Membrana hidrófila exclusiva de Bucher Vaslin, con una estructura asimétrica y especialmente adaptada para el filtrado de vinos.



Bajo impacto ambiental

- Bajo consumo de agua.
- Separación de las aguas de lavado.



Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización proteica de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Vinos disponibles más rápidamente para el embotellado.
- No más gestión de los fondos de las cubas, que pueden representar del 3 al 5 % del volumen tratado.



Inyección de productos enológicos

- Inyección de productos enológicos, hasta 3 en la entrada (ejemplos: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y 3 en la salida del filtro (ejemplos: CMC, SO₂, goma arábica).



Selector 2 entradas / 2 salidas

- Juego de 2 válvulas en la entrada y 2 válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en tanques diferentes, intercalando, según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrado o ensamblajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) del agua del último aclarado del filtro (agua limpia)
- Permite recuperar esa agua limpia para otro uso (lavado de cubas, suelo, etc.).
- Contribuye a reducir el consumo de agua de la bodega.



Módulo(s) de filtrado

Prefiltro de vino

Entrada del producto que debe ser filtrado

Salida del producto filtrado

Evacuación de posos

Depósito de filtrado de agua



Vino espumoso

- Filtrado de tanque cerrado a tanque cerrado de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con el tanque principal y el tanque de recepción.



Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.



Sonda de conductividad

- Control automático de que no queden residuos de productos de lavado al final de una regeneración. Herramienta de control y seguridad impuesta durante una auditoría de tipo IFS-BRC.



Pantalla táctil de control

Suministro de aire/nitrógeno

Panel de control neumático

Alimentación de productos de lavado

Suministro de agua

Cuadro eléctrico

Patatas para Flavy X-Wine 4/6

Los filtros Flavy X-Wine 4 y 6 pueden tener ruedas o patas fijas.



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener a distancia el filtro para realizar una operación.

Válvula calibrada

Permite ajustar una contrapresión para garantizar la buena calidad de los retrofiltrados. Se utiliza, por ejemplo, si el nivel de la cuba de recepción está por debajo del filtro.

Filtrado del agua de lavado

En caso de agua con un *fouling index* (índice de incrustación) > 3, recomendamos instalar 3 fases de filtrado del agua (5 μ – 1 μ – 0,5 μ) para una eficacia máxima de las operaciones de aclarado y lavado.

Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Inyección de nitrógeno

- Permite la decarbonatación del vino filtrado.
- Difusor de nitrógeno en la salida del vino filtrado.
- Ajuste manual del caudal de nitrógeno por parte del técnico.
- Disponible también para selector 2 entradas / 2 salidas.

Comprobación del prefiltro del vino

El filtro se pone en pausa si se produce alerta de «prefiltro obstruido».

Rejilla prefiltro 100μm

- Protección del filtro frente a formación de cristales de tártaro durante la filtración de vino con salida en frío.



Purga de la línea de agua caliente

- Sistema de seguridad para la temperatura del agua caliente que entra en el filtro (ajuste a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua no demasiado caliente.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado.



Filtrado con
Flavy X-Treme



Filtrado de vinos, fangos y lías con Flavy X-Treme



La referencia para el filtrado de fangos. Condensa casi 20 años de experiencia en viñedos de todo el mundo.

Una experiencia única

El filtro Flavy X-Treme goza del reconocimiento del mercado por ofrecer el mejor rendimiento (caudal, tasa de recuperación de mosto) con cualquier tipo de fangos. El control de obstrucciones y la gestión de la concentración en el bucle de filtrado, unidos a un proceso delicado, suave y con membrana de filtrado de alto rendimiento, garantiza un caudal estable durante todo el filtrado. Podrá realizar filtrados de casi 20 horas sin parar la máquina, sin aclarado intermedio y sin tener que modificar los parámetros del proceso. Todo lo gestiona y controla el filtro.

El filtro Flavy X-Treme está unido al prefiltro DB, garantizando un prefiltrado de los fangos para eliminar las partes más bastas (restos de pellejos, escobajos, pepitas...).

Un gran campo de aplicación

Este filtro polivalente es capaz de tratar tanto los fangos de sedimentación como los de flotación o estabulación.

- Ahorro de tiempo
- Menos consumo de agua
- Reducción de residuos

Puede tratar sin limitación fangos procedentes de mostos que contienen productos enológicos, como bentonita, carbón activo, PVPP, gelatina, proteína de guisante...

También se ha diseñado para filtrar todo tipo de vinos y es la solución para el tratamiento de las lías de fermentación y de clarificación.

Bajo impacto ambiental

El filtro Flavy X-Treme se distingue por ser el de menor consumo de agua y productos de lavado del mercado. La opción de separación del agua de lavado contribuye a reducir aún más el impacto medioambiental, ya que ofrece la posibilidad de dar al agua del último aclarado del filtro otros usos en la bodega.

Por último, goza de reconocimiento por su simplicidad y su fiabilidad a toda prueba.



La opción 3 en 1 para filtrar las lías con Flavy X-Treme.

Para aumentar la versatilidad del filtro y convertirlo en un producto imprescindible en su bodega, Bucher Vaslin le ofrece la opción 3 en 1. Podrá filtrar todos sus productos (mosto, lías y vino) con una sola máquina.

Con esta opción, puede filtrar sus lías de fermentación y clarificación a medida que se producen. La calidad se mantiene. El producto filtrado puede reincorporarse al vino.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Caudales medios de fangos*	5	7,5	10	15	20	25	hl/h
Volumen máximo de fangos a tratar por día (20 h)	115	175	230	350	460	580	hl
Caudal medio para lías de fermentación**	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Caudal medio para lías de clarificación**	3.6	5.4	7.2	10.8	14.4	18	hl/h
Vino blanco seco clarificado trasegado***	12	18	24	36	48	60	hl/h
Vino blanco y rosado seco brut***	8	12	16	24	32	40	hl/h
Vino tinto seco***	5	7	10	15	20	25	hl/h
Anchura (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Longitud (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Altura (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Datos para fangos al 15 % de MES (4000 rpm durante 30 minutos) y tasa de recuperación de mosto = 85 %.

(**) Datos para lías con menos del 20% de SST (4000 rpm durante 30 minutos).

(***) Caudales orientativos, no contractuales, de filtrado de vino.

Tecnología a su servicio



Filtro conectado

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento y control a distancia.



Prestaciones sin igual

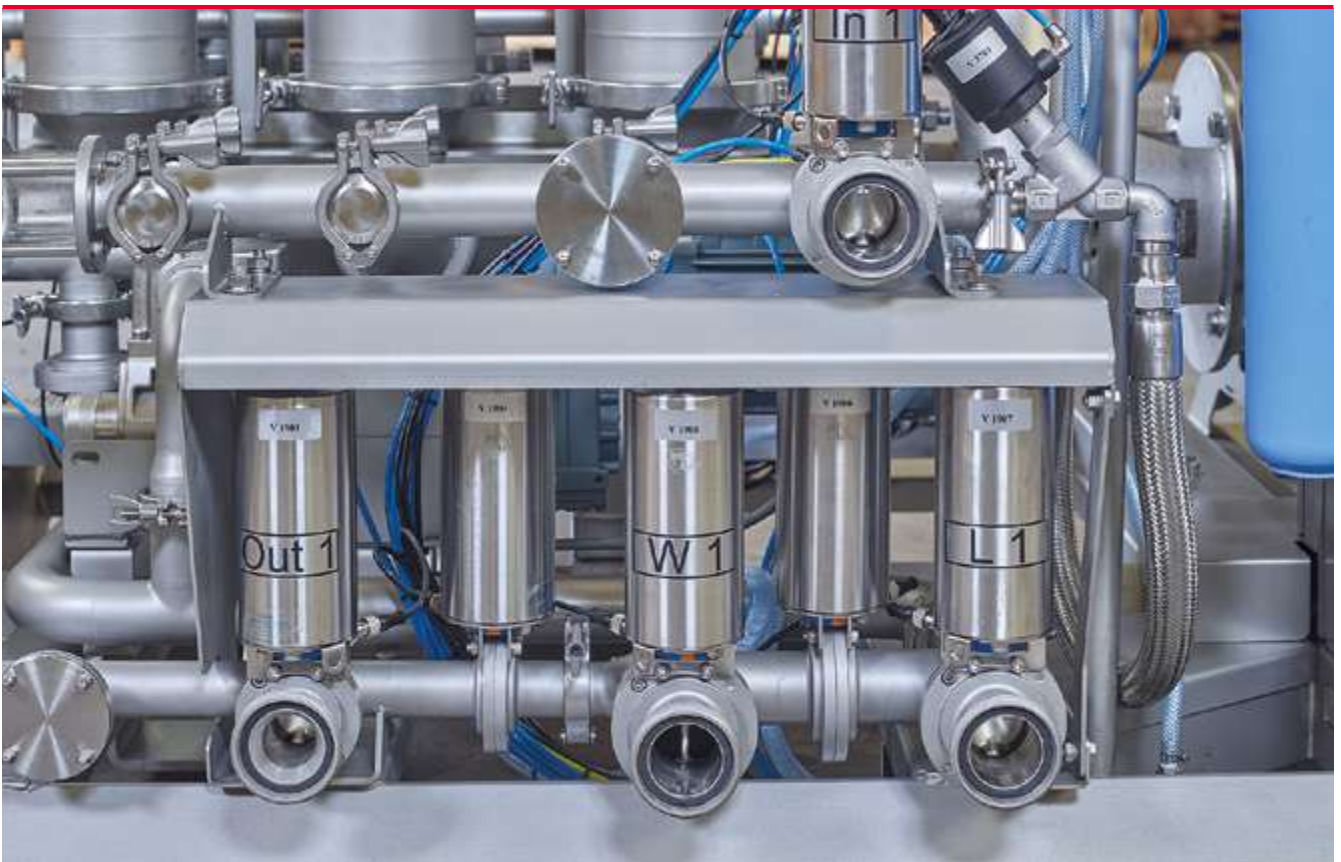
- Los caudales más altos.
- Las mejores tasas de recuperación de mosto (fangos) o vino (lías).
- El menor consumo de agua y productos de lavado.
- Filtro sencillo y fácil de usar.



Filtrado de lías

Filtrado de todas las lías de fermentación y de clarificación a medida que se producen, para garantizar una mejora de la calidad. El proceso, especialmente desarrollado, garantiza una elevada tasa de recuperación de vino para mejorar la rentabilidad.

Un vistazo de cerca a los equipos y soluciones



Bucher Vaslin pone a su disposición equipos y soluciones para complementar sus filtros.

- Ahorro de tiempo
- Simplificación del trabajo
- Facilidad de uso

Inyección en línea de bentonita UF para la estabilización proteica de vinos blancos y rosados

Este tipo de clarificación simplifica la cadena de tratamiento del vino al reducir las operaciones de limpieza de bombas, tuberías y cubas.

Los vinos se tratan sin manipulación de adyuvantes y están disponibles más rápido para el paso a botella.



Bucher Vaslin también ofrece la posibilidad, opcional, de inyectar hasta 3 productos enológicos en la entrada del filtro y 3 en la salida para simplificar aún más el trabajo en la bodega, mejorar las condiciones de trabajo y reducir el tiempo de preparación de los vinos.

Selector 2 entradas / 2 salidas

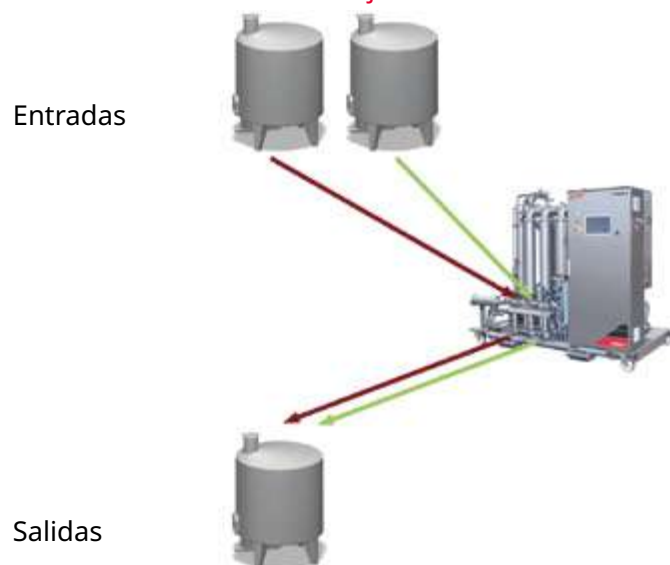
Esta opción, añadida a su filtro Flavy X-Wine, permite el encadenamiento automático de las secuencias de filtrado sin la intervención del operario, así como el ensamblaje directo durante la filtración.

De esta forma se ahorra tiempo y se simplifica el trabajo en las bodegas.

Encadenamiento



Montaje





Tratamiento con ósmosis

Ósmosis inversa Flavy ML y Flavy EP



Un concentrado de tecnologías para dar respuesta a los retos de las estructuras industriales.

Una máquina escalable, simple y segura

El osmotizador Flavy ML ofrece modelos de entre 2 y 12 módulos. Es fácilmente escalable, sin necesidad de cambiarlo, simplemente añadiendo módulos.

El autómata es muy completo, con información esencial (volumen extraído), y el aparato cuenta con sistemas de seguridad que lo hacen perfectamente autónomo (presión, temperatura, caudal).

El osmotizador ML está equipado con la membrana menos colmatante del mercado, que admite el tratamiento de productos de hasta 400 NTU en la entrada, frente a 5-20 NTU de otras membranas.

Un gran campo de aplicación

El osmotizador Flavy ML permite muy diversas aplicaciones que podrán llevarse a cabo conforme a la legislación local vigente. Esta gama ofrece dos tipos de membrana: «X» y «O», con selectividades diferentes según las necesidades.

- Concentración del mosto de la uva
- Reducción del azúcar del mosto
- Concentración del vino
- Reducción de la acidez volátil
- Reducción de los etilfenoles del vino
- Desalcoholización parcial del vino



La simplicidad en su mano

El automático (1) del osmotizador Flavy ML permite visualizar y controlar:

- la presión de trabajo,
- la temperatura del líquido tratado (con sistema de seguridad),
- el caudal del agua que se debe extraer (con sistema de seguridad),
- el volumen de agua extraído (con programación).

Flavy ML es una máquina escalable que permite aumentar la capacidad de tratamiento simplemente añadiendo membranas (2).

	Flavy ML2	Flavy ML4	Flavy ML6	Flavy MLX8	Flavy ML10	Flavy ML12	
Caudales medios*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Anchura	630	630	630	630	800	800	mm
Longitud	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Altura		1216	1295	1455	1626	1786	mm

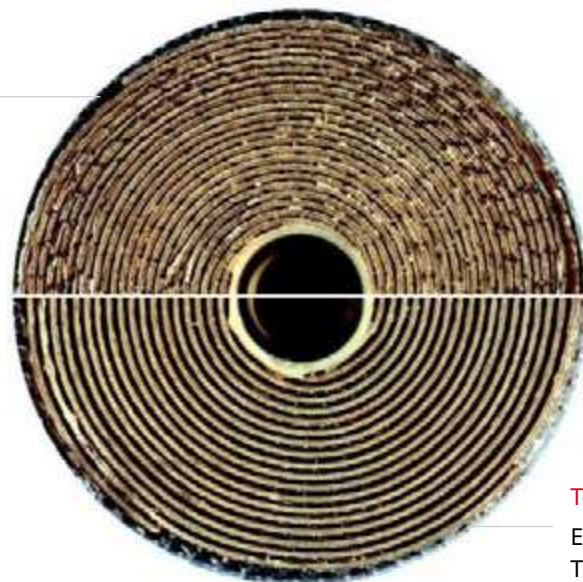
* Caudales orientativos y no contractuales para mostos con 10-11° de alcohol potencial, 15 °C de temperatura y a 70 bares de presión.

La membrana en detalle

Otras tecnologías

Espaciador sencillo: 0,75 mm

Turbidez necesaria del mosto: de 5 a 20 NTU



Tecnología Bucher Vaslin

Espaciador doble: 1,2 mm

Turbidez posible del mosto: 400 NTU

Un equipo multiusos

Concentración del mosto de la uva

Aplicación particularmente interesante cuando la uva se ve diluida por lluvias abundantes.

La ósmosis permite extraer el agua (permeado) y aumentar el nivel de azúcar al tiempo que se concentra la estructura.

Reducción del azúcar del mosto - Procedimiento Redux

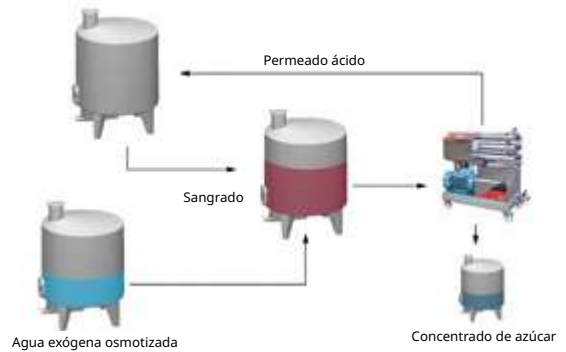
Para obtener un vino con menos graduación alcohólica, la ósmosis permite reducir el nivel de azúcar del mosto antes de la fermentación.

De esta forma, la fermentación alcohólica será más armoniosa, sin riesgo de detenerse ni de desviación acética.

Concentración del vino

Concentrar un vino resulta útil cuando le falta algo de estructura a pesar de tener una tasa de alcohol aceptable. La extracción por ósmosis de algunos litros de agua del vino permite mejorar su intensidad.

Las membranas Flavy consiguen esta concentración modificando o sin modificar la graduación alcohólica del vino.

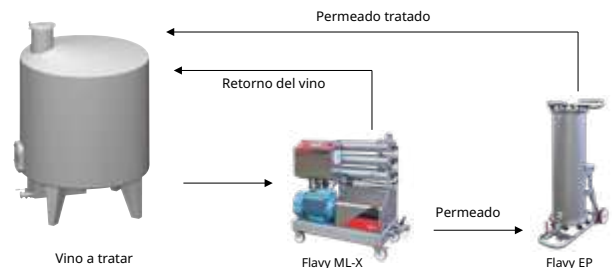


Reducción de los etilfenoles del vino

Los fenoles volátiles provienen de la metabolización de una levadura alterante: Brettanomyces.

Un exceso de fenoles volátiles dará al vino malos aromas: olores a cuero, a caballeriza y a sudor de caballo.

Con un osmotizador Flavy ML dotado de un accesorio especial Flavy EP es posible reducir estos fenoles volátiles por debajo del umbral de percepción sin alterar la calidad del vino.



Desalcoholización parcial del vino

Reducir en uno, dos o tres grados la graduación alcohólica de su vino puede resultar muy útil para responder a la demanda de los mercados y consumidores.

El procedimiento perfeccionado por Bucher Vaslin permite corregir la graduación alcohólica de su vino utilizando solo el osmotizador Flavy ML.

Equipos y soluciones complementarias



Kit EP
- Unido al osmotizador para la reducción de etilfenoles

Kit 2 tubos / 2 membranas X

Kit 2 tubos / 2 membranas O

Controlador caudal para vinos licorosos



Retrofit, dé una segunda juventud a sus máquinas



Nuestros retrofits le acompañan en la transición ecológica combatiendo la obsolescencia de las máquinas manteniendo su estructura original.



Para mí, la ventaja es que es más práctico, más intuitivo y más moderno, y con menos averías y, por tanto, menos tiempos de parada



Vídeo descriptivo

Retrofit Basic



Las ventajas de este servicio

Una instalación llave en mano realizada por nuestros equipos cualificados con un asesoramiento adaptado.



Flavy FX3
con el autómata antiguo

Flavy FX3
con el autómata nuevo

Retrofit Basic

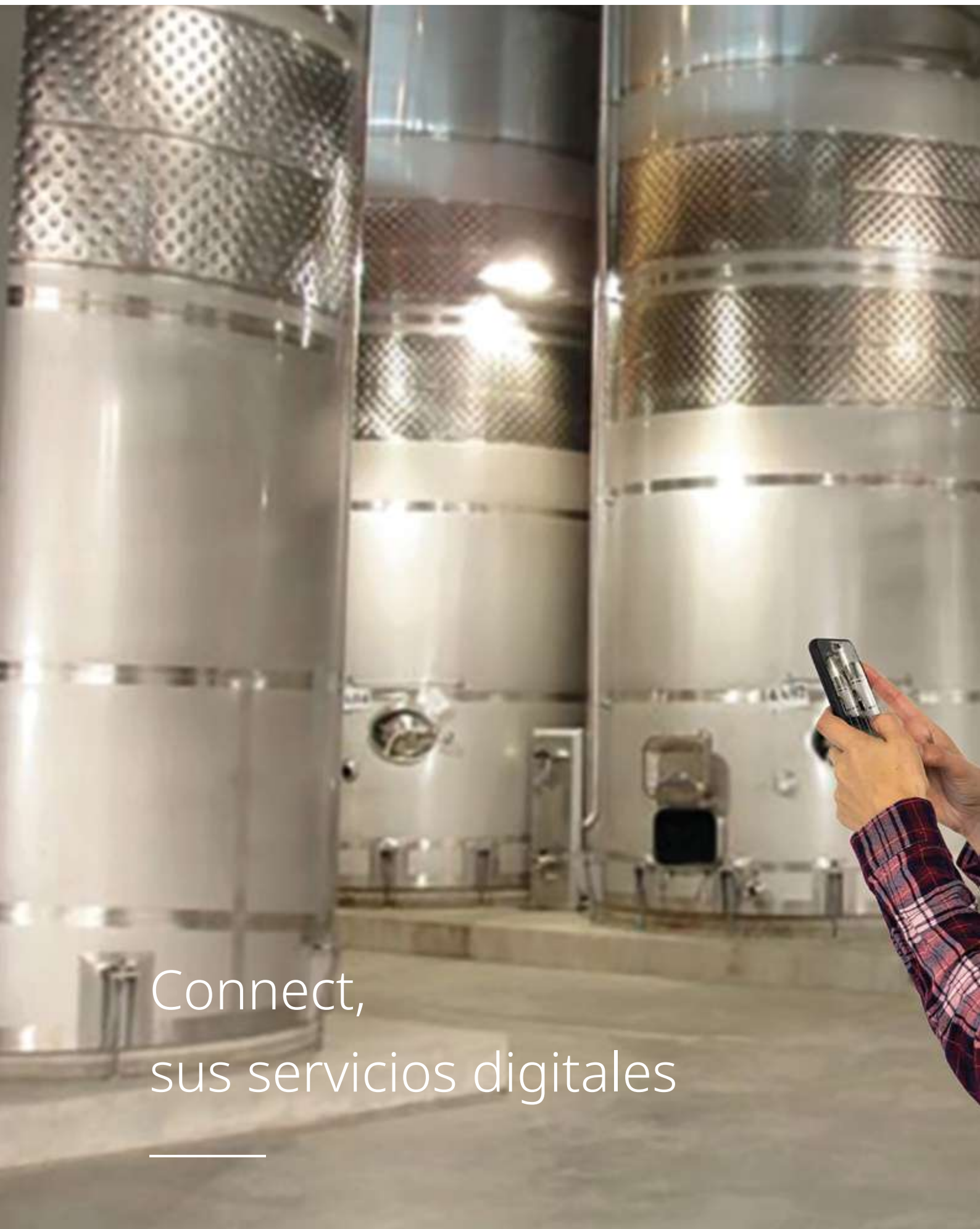
El Retrofit Basic consiste en sustituir el autómata TMA por una solución ajustada que permite la instalación de un autómata de última generación con pantalla táctil en color de 12" y una interfaz intuitiva y fácil de usar.

Este servicio permite conectar la máquina a distancia para un seguimiento óptimo (solo en modelos compatibles). También permite realizar un seguimiento de los procesos del equipo gracias al registro histórico de datos.

El Retrofit Basic garantiza la fiabilidad de la máquina y reduce los tiempos de parada.

Productos compatibles con Retrofit Basic:
- Flavy FX

Público al que se dirige
Clientes usuarios y
distribuidores



Connect,
sus servicios digitales



Connect



Suscribirse a los servicios Connect es descubrir la vinificación 4.0

Pueden conectarse a los servicios Connect todos nuestros equipos que vengan con el equipamiento de serie o a los que se añada un kit compatible suministrado e instalado por Bucher Vaslin.

Aplicación Winect

La oferta Connect de Bucher Vaslin le abre las puertas a una nueva dimensión de servicios. Mediante nuestro sistema Connect, las máquinas transmiten automáticamente sus datos de funcionamiento a una nube específicamente desarrollada para ello.

De esta forma, los usuarios pueden beneficiarse de servicios digitales de última generación con nuevas funcionalidades para sus máquinas.

Por ejemplo, la aplicación para móvil Winect o los servicios en línea: una oferta completa de servicios que permite a los usuarios ahorrar tiempo y ganar tranquilidad.

Portal Connect

En el portal Connect ponemos a su disposición una serie de innovadoras herramientas en línea que se pueden configurar: connect.buchervaslin.com.

Allí encontrará muchas secciones para ayudarle en sus gestiones.

Este portal le permite gestionar en línea su cuenta o su parque de máquinas, consultar nuestro catálogo técnico o incluso hacer pedidos.

También puede hablar con Bucher Vaslin, que podrá tendrá en cuenta sus necesidades y peticiones concretas.



Kit Upgrade Connect

El kit Upgrade Connect permite conectar cualquier máquina compatible a los servicios Connect e incluye un año de estos servicios, incluida la aplicación móvil Winect y la conexión a la nube.

La instalación del kit deberá hacerla su distribuidor.

Incluye:

- Un moderno *router* compatible con 3G/4G
- Una conexión al autómata mediante ethernet
- El montaje en el armario en carril DIN
- Alimentación de 24 VCC con la fuente de alimentación existente
- Las distintas referencias según país.



Conexión a la nube

Este servicio permite activar el equipo de comunicación instalado en la máquina y conectarla a una red móvil.

El equipo se conecta a la red móvil más eficiente disponible en el lugar de instalación.

Los datos de la máquina se suben a la nube de Bucher Vaslin. Allí están accesibles para el cliente. Esta conexión es necesaria para contratar cualquier otra oferta de conectividad.



Teleasistencia - Licencia

El proveedor de servicios se conecta a la pantalla de la máquina y ve lo que ve el operario.

De esa forma puede controlar la máquina, con el consentimiento del operario, para ayudarle a resolver problemas u optimizar su funcionamiento.

El tiempo ganado en la resolución del problema es considerable y, por tanto, supone un ahorro significativo.



Función de alertas

Esta funcionalidad permite la recepción de alertas procedentes de las máquinas. Esto libera al trabajador y le permite dedicarse a otras tareas.

Se pueden configurar según las expectativas y necesidades de cada uno.

Aplicación Winect



La aplicación móvil que le permite realizar un seguimiento remoto de su máquina.

Desde dondequiera que esté, podrá verificar el progreso de su producción, recibir alertas en tiempo real y controlar su máquina a distancia.

La aplicación está disponible en iOS y Android. Puede irse tranquilo, Winect le acompaña.



* Solo licencia informática, no incluye ningún servicio.

Asistencia a distancia

Público al que se dirige
Clientes con una máquina conectada que desean hacer su seguimiento y/o controlarla de forma remota.

Descripción

La aplicación Winect contiene información completa que permite al usuario hacer un seguimiento del proceso y ajustar la configuración de su máquina según sus necesidades. La recepción de alertas está incluida.



Ventajas

Compatible con todos los teléfonos inteligentes con iOS o Android.
La aplicación permite ahorrar mucho tiempo y desplazamientos, ya que el operario ya no tiene que desplazarse para intervenir en la máquina.

Características

- Control de la máquina a distancia
- Ajustes de la máquina a distancia
- Alertas *push* por correo electrónico y SMS

Requisitos previos
Conexión a la nube

Para los productos:

Flavy FGC
Flavy X-Wine y X-Treme
Flavy FX 2-10 ICS
Retrofits compatibles

