

**CENTRIFUGA CLARIFICADORA  
AUTOLIMPIANTE  
PARA MOSTOS Y VINOS**

**Modelo SE/EIV**

Clarificación eficaz y rentable en la industria  
vinícola

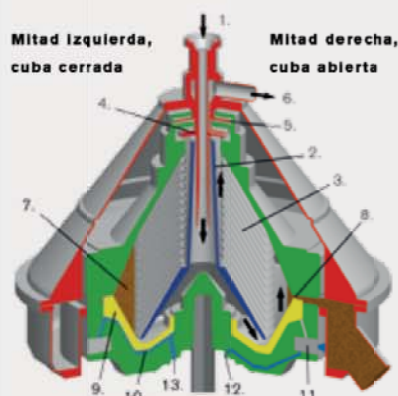


## Clarificación del vino eficaz y rentable

Para SPX lo primero son siempre las necesidades del cliente, actuales y futuras. Gracias a una estrecha colaboración con nuestros clientes, un enfoque innovador y una I+D puntera, diseñamos, desarrollamos y servimos las mejores soluciones para la separación en la industria vinícola, para lograr la calidad superior y la mayor eficiencia al precio más económico.

### Clarificación del jugo de uva

En el procesamiento del jugo, la capacidad real del clarificador depende sobre todo del contenido en sólidos separables del jugo, del grado de clarificación requerido y de la máxima capacidad de descarga de sólidos del clarificador. Los sólidos separables son evaluados mediante una centrifuga de laboratorio.



- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Entrada de producto   | 9. Cilindro móvil                               |
| 2. Distribuidor          | 10. Cámara de cierre de agua                    |
| 3. Pila de discos        | 11. Válvula de la cuba                          |
| 4. Bomba centrífuga      | 12. Entrada de agua para la apertura de la cuba |
| 5. Sello hidráulico      | 13. Entrada de agua para el cierre de la cuba   |
| 6. Tubo de salida        |   |
| 7. Sólidos/impurezas     |   |
| 8. Orificios de descarga |   |

### CLARIFICADORES DE JUGO

MODELOS	CAPACIDAD HIDRÁULICA l/h	CAPACIDAD DE JUGO HASTA* l/h	POTENCIA DEL MOTOR kW
SE 101EI	2.500	1.000	4
SE 111EI	5.000	2.000	5,5
SE 161EI	9.000	2.000	9,2
SE 201EI	15.000	6.000	15
SE 301EI	25.000	11.000	22
SE 401EI	30.000	13.000	22/30
SE 451EI	35.000	13.000	30
SE 501EI	40.000	22.000	37
SE 601EI	70.000	25.000	45/55
SE 701EI	90.000	25.000	55/75

\* Reducción del contenido en sólidos: 3 - 3,5% v/v

Características	Ventajas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diseño y construcción sencillos, fácil de mantener</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menos tiempo y coste de mantenimiento</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Montado en una tarima premontada compacta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instalación rápida y económica Fácil movimiento por el interior de la instalación vinícola</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Motor de serie y bajo consumo energético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ecológico y económico</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bajo nivel sonoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mejora de las condiciones de trabajo del operario</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo higiénico de fluidos durante el procesamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bajo riesgo de contaminación</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Supervisión a distancia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnósticos operativos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Descarga rápida y precisa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bajas pérdidas de producto</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Automatización y personalización</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control efectivo del proceso</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diseño hermético mediante sellos mecánicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sin pérdidas de CO<sub>2</sub> ni recogida de oxígeno</li> </ul>

### Clarificación del vino tras la fermentación

Se considera que un vino está clarificado cuando no hay partículas visibles suspendidas en el líquido y, especialmente en el caso de los vinos blancos, cuando hay un nivel de transparencia. Un vino que tenga demasiada materia en suspensión tendrá un aspecto nebuloso y turbio, aunque el aroma y el sabor estén inalterados. La mayoría de los vinos son clarificados después de la fermentación. La clarificación retira la materia insoluble suspendida en el vino. Esta materia puede incluir células de levadura muertas, bacterias, residuos de la uva y otros compuestos. La centrifugación es un método efectivo y rápido de separar materia insoluble sin afectar a la calidad del vino.

### Clarificación suave y eficiente

Los clarificadores de la serie SPX Seital vienen equipados con un sistema de alimentación de entrada suave especial para garantizar la manipulación delicada del producto, con el fin de minimizar las turbulencias y los daños que pueda sufrir. Un sistema de sellado hidráulico especial minimiza la incorporación de oxígeno. Todo esto convierte a los clarificadores de la serie Seital en una excelente solución en el sector vinícola, ayudando a los elaboradores a conseguir altos niveles de clarificación y mantener las características y propiedades deseadas del vino sin daños en el producto.

Los clarificadores de la serie SPX Seital ofrecen eficacias de separación extremadamente altas, gracias a su elevada fuerza centrífuga y sus grandes capacidades de separación.

### Proceso

Los clarificadores de la serie SPX Seital se emplean para extraer y reducir drásticamente el contenido en sólidos y levaduras.

Cuando es necesario evitar totalmente las pérdidas de CO<sub>2</sub>, deberá usarse el clarificador hermético SPX Seital "H" con sellos mecánicos, para conseguir una mayor eficiencia de separación del clarificador.

## Vinos blancos

La experiencia en el uso de un clarificador de la serie SPX Seital junto con un filtro intermedio en algunos vinos blancos ha dado unos resultados extremadamente buenos de clarificación, comparables con los observados en un proceso de filtros de flujo cruzado.

## Vinos espumosos

La clarificación de vinos espumosos debe hacerse usando un clarificador hermético SPX Seital "H", con cierres mecánicos.

## Otros vinos

Para el resto de vinos, es posible lograr unos excelentes resultados de clarificación, mediante un clarificador de centrífuga SPX Seital, para la preclarificación, seguido de un filtro final para clarificación muy fina.

### CLARIFICADORES DE VINO

MODELOS	HIDRÁULICO CAPACIDAD l/h	CAPACIDAD DE VINO HASTA** l/h	POTENCIA DEL MOTOR kW
SE101EI	2.500	1.500	4
SE111EI	5.000	3.000	5,5
SE161EI	9.000	7.000	9,2
SE201EI	15.000	13.000	15
SE301EI	25.000	20.000	22
SE401EI	30.000	25.000	22/30
SE451EI	35.000	30.000	30
SE501EI	40.000	33.000	37
SE601EI	70.000	40.000	45/55
SE701EI	90.000	55.000	55/75

\*\* La capacidad real del clarificador depende de las características del producto y del grado requerido de clarificación

### Accesorios

Para reducir las pérdidas del producto y permitir el control total del proceso de clarificación, se recomiendan los accesorios siguientes:



- Dispositivo de medición electroneumático



- Turbidímetro para el control total del proceso



- Recirculación del producto para evitar la turbidez temporal después de las descargas



- Funcionamiento hermético "H"



- Bomba de alimentación

### Control y tecnología de calidad

- Optimización del diseño estructural y dinámico mediante tecnología avanzada
- Optimización de la dinámica de fluidos del producto, gracias a un nuevo diseño de discos apilados en vertical.
- Sistemas vanguardistas de control de calidad y fabricación

### Servicio y experiencia

#### Servicio y asistencia para el máximo rendimiento

- Mantenimiento y solución de problemas para evitar las costosas paradas.
- Entrega rápida de recambios originales: fiabilidad para una mayor duración
- Supervisión a distancia para agilizar la solución de los problemas

#### Socios expertos para mantenerse líderes

- La optimización de procesos y ensayos de utilización proporciona mayores ingresos a un coste reducido.
- Experiencia de I+D, con el desarrollo de nuevos productos que afrontan la demanda cambiante.
- Formación de operarios, para aumentar la eficiencia y reducir los errores humanos

