



Osmose Inverse Flavy ML



Flavy ML

La concentration des moûts de raisins

L'osmose est un procédé physique membranaire qui permet d'extraire sous pression une partie de l'eau (perméat) contenue dans le moût de raisins, afin d'augmenter sa concentration en sucre.

Les performances des osmoseurs Flavy ML de Bucher Vaslin s'appuient à la fois sur une très longue expérience des techniques membranaires et une volonté permanente d'amélioration de la technologie mise en œuvre. Ils font preuve d'une grande efficacité sur tous les types de moûts de raisins, rouges, blancs, secs, moelleux et liquoreux.

Un savoir-faire au service de votre terroir

- Efficacité sur les moûts de raisins rouges et blancs, secs, moelleux et liquoreux.
- Amélioration sensible de la qualité organoleptique du moût : structure, arômes et couleur.

Une utilisation simple et sûre

- Peu de préparation des moûts (turbidité 400 NTU suffisante) grâce aux membranes spécifiques à double-espaceur équipant les Flavy ML.
- Une mise en oeuvre facile et un fonctionnement sans surveillance grâce à un automate convivial et un équipement complet de sécurité.
- Des procédures de lavage simples et rapides, un entretien limité.
- Faible encombrement pour un transport facile et une parfaite intégration dans la cave sans installation particulière.

Une fabrication de haute qualité

- Châssis en acier inoxydable 304L, tubes à membranes en acier inoxydable 316L.
- Pompe de haute pression en acier inoxydable et à grande vitesse tangentielle.

Caractéristiques techniques

- Alimentation électrique standard : 400 V, 50 Hz, triphasé (autre spécificité sur demande).
- Entrée et sortie standards : raccord mâle DN 40 DIN (adaptateurs disponibles).

| Modèles Flavy ML | Débits moyens en l/h* | Puissance absorbée | Intensité sous 400 V | Encombrement (mm) | | | Poids à vide (kg) |
|------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|-------------------|---------|---------|-------------------|
| | | | | Longueur | Largeur | Hauteur | |
| Flavy ML X-2 | 200 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 630 | 1 216 | 435 |
| Flavy ML X-4 | 400 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 630 | 1 216 | 455 |
| Flavy ML X-6 | 600 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 630 | 1 295 | 475 |
| Flavy ML X-8 | 800 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 630 | 1 455 | 495 |
| Flavy ML X-10 | 1 000 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 800 | 1 626 | 515 |
| Flavy ML X-12 | 1 200 | 15 kW | 27 A | 1 244 | 800 | 1 786 | 535 |

*Débits sur moûts à 10-11° d'alcool potentiel, 15°C de température et à 70 bars de pression.

Distribué par :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Votre réussite est notre priorité