



GAMMA **MVA**

IMPIANTI DI ASSORBIMENTO
E SEPARAZIONE A MEMBRANA

MG FILTRATION

technology

Gli impianti ad assorbimento e separazione a membrana MVA permettono di trattare mosti, vini, aceti e bevande alcoliche attraverso l'utilizzo di speciali membrane; la loro struttura consente di lavorare i prodotti a pressioni comprese tra i 3 e i 100 bar. Gli impianti MVA sono in grado di sostituire integralmente l'utilizzo dei carboni, utilizzati per decolorare mosti, vini, aceti e bevande alcoliche.

LA GAMMA ...

Gli impianti della gamma MVA si suddividono in due versioni: **MVA-A** e **MVA-UFA**

MVA-A

Questi impianti sono progettati per lavorare con tipi diversi di membrane per poter rispondere alle varie esigenze del cliente:

- MICROFILTRAZIONE
- ULTRAFILTRAZIONE
- NANOFILTRAZIONE
- OSMOSI INVERSA

La versione MVA-A è in grado di eliminare una serie di difetti da mosti, vini, aceti e bevande alcoliche senza l'utilizzo di assorbimento su membrana. Tutto questo viene calcolato in funzione della pressione di lavoro.

Tutti gli impianti MVA-A sono dotati di PLC, un dispositivo che consente il controllo di tutte le fasi di lavoro. Questo dispositivo permette inoltre, di far lavorare la macchina in maniera autonoma.

Nella fase di lavaggio è necessaria la supervisione di un operatore.

MVA-UFA

Questi impianti sono progettati per lavorare grandi quantità di prodotto, a livello industriale.

Questi impianti sono equipaggiati esclusivamente con membrane ad ULTRAFILTRAZIONE.

Gli impianti MVA-UFA sono dotati di PLC, un dispositivo che consente il controllo di tutte le fasi di lavoro e la fase di lavaggio senza la supervisione di un operatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	MVA-25-A	MVA-50-A	MVA-100-A
Potenza totale installata (kW)	9	16,5	30
Tipo di membrana	Spirale avvolta	Spirale avvolta	Spirale avvolta
Numero di bancate	1/2	2	2
Numero di membrane	6/12	12	24
Membrana dimensioni	4"x40	4"x40	4"x40
Temperatura tipica d'esercizio (°C)	0+30	0+30	0+30
Temperatura massima di lavaggio (°C)	45	45	45

DIMENSIONI

	MVA-25-A	MVA-50-A	MVA-100-A
Lunghezza (mm)	2400	2400	2400
Larghezza (mm)	950	950	1800
Altezza (mm)	1650	1650	1650

CARATTERISTICHE TECNICHE

	MVA-8-UFA	MVA-16-UFA	MVA-24-UFA	MVA-32-UFA
Potenza totale installata (kW)	11	15	18,5	23
Portata fino a (hl/l)	50	100	150	200
Tipo di membrana	Spirale avvolta	Spirale avvolta	Spirale avvolta	Spirale avvolta
Membrana numero	8	16	24	32
Membrana dimensioni	8"x40	8"x40	8"x40	8"x40
Temperatura tipica d'esercizio (°C)	0+30	0+30	0+30	0+30
Temperatura massima di lavaggio (°C)	45	45	45	45

DIMENSIONI

	MVA-8-UFA	MVA-16-UFA	MVA-24-UFA	MVA-32-UFA
Lunghezza (mm)	2250	2250	2250	2250
Larghezza (mm)	1800	2400	3000	3600
Altezza (mm)	2000	2000	2000	2000

SU VINI, BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE

Gli impianti MVA possono essere utilizzati per compiere azioni di:

- Decolorazione parziale dei vini rossi
- Decolorazione totale dei vini rossi
- Aumento del punto colore nei vini rossi
- Riduzione delle catechine e dei polifenoli nei vini bianchi
- Riduzione dei fenoli volatili
- Riduzione dell'acido acetico per assorbimento su membrana
- Neutralizzazione delle catechine e dei polifenoli nei vini bianchi
- Assorbimento di zuccheri in sospensione
- Assorbimento dei cattivi odori come BRETT (4-etilfenolo, 4-etilguaiacolo, acido 3-metilbutanoico), pirazine, vegetale, muffe, componenti amari, tannini astringenti...
- Assorbimento dell'acetaldeide senza intaccare sull'acido acetico
- Eliminazione della quercitina per assorbimento/precipitazione su membrane
- Eliminazione del BTO/BCO per assorbimento su membrana

SU MOSTI

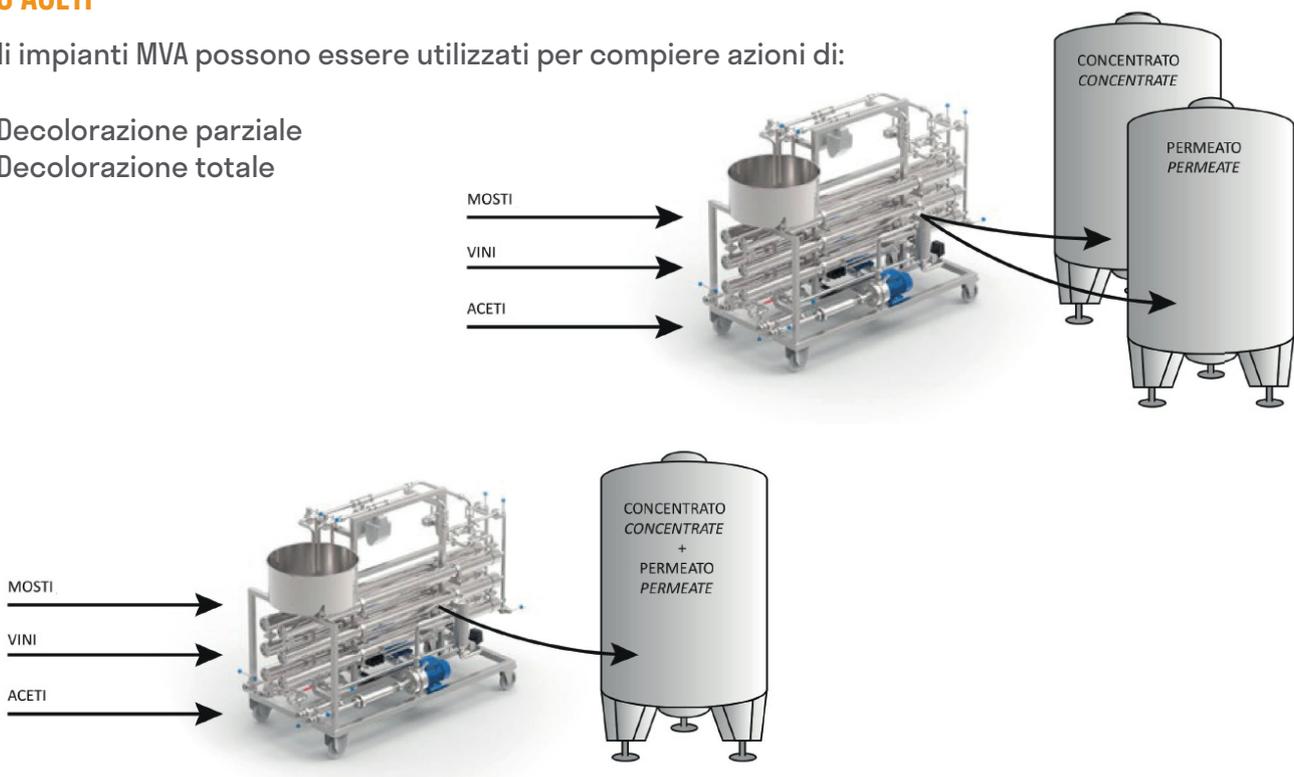
Gli impianti MVA possono essere utilizzati per compiere azioni di:

- Decolorazione parziale
- Decolorazione totale
- Aumento della quantità degli zuccheri presenti
- Riduzione della quantità degli zuccheri presenti

SU ACETI

Gli impianti MVA possono essere utilizzati per compiere azioni di:

- Decolorazione parziale
- Decolorazione totale





Volentieri Pellenc Srl

Capit. Soc. € 2.000.000,00 i.v.

Iscritta al Reg. Imprese di Siena

C.F. e P. IVA IT04931790481 Numero REA SI -128569

Via Pancole, 16 - 53036 Poggibonsi (SI)

Tel. 0577 983611 - Fax 0577 985547

volentieripellenc@legalmail.it

info@volentieripellenc.com

www.volentieripellenc.com

MG FILTRATION
Technology

in collaborazione con

VOLENTIERI
PELLENC
VITICOLTURA DI PRECISIONE