

SERIE

SRO



IMPIANTI DI OSMOSI INVERSA SERIE "SRO"

L'osmosi è quel fenomeno fisico mediante il quale, attraverso una membrana semipermeabile si ha il passaggio di solvente dalla soluzione più diluita a quella più concentrata per mezzo di una "pressione osmotica" fino ad arrivare all'equilibrio. Applicando il principio in forma inversa con una pressione superiore a quella osmotica mediante una pompa ad alta pressione si ha il passaggio dalla soluzione più concentrata a quella più diluita. Nel settore enologico questo semplice principio implementato con l'esperienza e la professionalità della MECCANICA SPADONI ha portato alla realizzazione di un impianto in grado concentrare i mosti mediante autoarricchimento per osmosi inversa. In questo modo, oltre chiaramente ad aumentare la componente zuccherina, si ha un'importante concentrazione degli aromi, profumi, estratti, acidi organici, tutto ciò che in definitiva andrà ad innalzare il grado alcolico, ed a migliorare la struttura e il colore del vino futuro.



INSTALLATIONS OF REVERSE OSMOSIS, "SRO" MODELS - The Osmosis is that physical phenomenon by which, through a semi-permeable membrane, the passage of the solvent is had by the solution more diluted to that more concentrated; this is obtained by an "Osmotic" pressure which operates up to reach a balanced stage (equilibrium). Applying the principle in reverse way, or rather practicing a bigger pressure to that osmotic one by means of a high pressure operating pump, the solution passage moves from the more concentrate to the more stage diluted. In the wine processing field, this simple principle implemented with the experience and professionalism of MECCANICA SPADONI, has brought to the achievement of a well designed plant capable to concentrate the wine-musts by a self-enrichment obtained by the reverse osmosis action. Employing the reverse osmosis, further to increase the sugary component, it is gotten an important concentration of aromas, perfumes, extracts, organic acids and all of this that, in conclusion, contributes to raise the alcoholic degree improving the structure and the color of the future wine.



INSTALACIONES DE EQUIPOS DE OSMOSIS INVERSA, SERIE "SRO" - La Osmosis es aquel fenomeno fisico por medio del cual, a travez de una membrana semi-impermeable, se tiene el cruzamiento de solvente de la solucion mas diluida a una mas concentrada ; eso se logra por una presion osmotica que se desarrolla hasta llegar a definir una condicion de equilibrio. Aplicando el principio contrario, es decir con una presion superior a la osmotica, a traves de una bomba a alta presion, se tiene el paso de la solucion mas concentrada a la mas diluida. En el sector enologico, este simple principio, implementado con la experencia y la profesionalidad de MECCANICA SPADONI, ha llevado a la realizacion de una instalacion capaz de concentrar los mostos a traves de un auto-enriquecimiento que se logra por la aplicacion de la osmosis inversa. Desde este modo, mas alla de aumentar claramente el nivel de azucar, se tiene una importante concentracion de aromas, perfumes, extraidos, acidas organicas, todo lo que, en fin, irá a levantar el grado alcoholico y a mejorar la estructura y el color del vino futuro.



INSTALLATIONS A OSMOSE INVERSE SERIE "SRO" - L'osmose est un phénomène physique qui permet au solvant de passer, à travers une membrane semi-perméable, de la solution plus diluée à celle plus concentrée pour arriver à l'équilibre grâce à une "pression osmotique". En appliquant ce principe sous une forme inverse avec une pression supérieure à celle osmotique à l'aide d'une pompe à haute pression, il y a passage de la solution plus concentrée à celle plus diluée. Dans le secteur œnologique, ce principe simple allié à l'expérience et au professionnalisme de MECCANICA SPADONI a amené à réaliser une installation en mesure de concentrer les moûts grâce à un auto-enrichissement par osmose inverse. Mis à part naturellement le fait d'augmenter la composante sucrée, on obtient ainsi une forte concentration des arômes, des parfums, des extraits et des acides organiques, tout ce qui en fait augmente le degré en alcool et améliore la structure ainsi que la couleur du vin futur.

spadoni





CARATTERISTICHE:

- Mantenimento totale delle caratteristiche organolettiche (aromi e profumi) nel rispetto assoluto della tipicità dei mosti.
- Contenimento dei costi di esercizio
- Moduli variabili in funzione del prodotto
- Minima perdita sostanze nel permeato
- Minimo innalzamento della temperatura del mosto durante l'operazione



CHARACTERISTICS:

- Total preserving of the organoleptic characteristics (aromas and perfumes) in the absolute respect of the typicalness of the wine-musts.
- Containment of management costs.
- Variable modules in relation to the product to be treated.
- Least loss of the contained substances in the permeate.
- Least raising of the temperature of the must during the product processing.



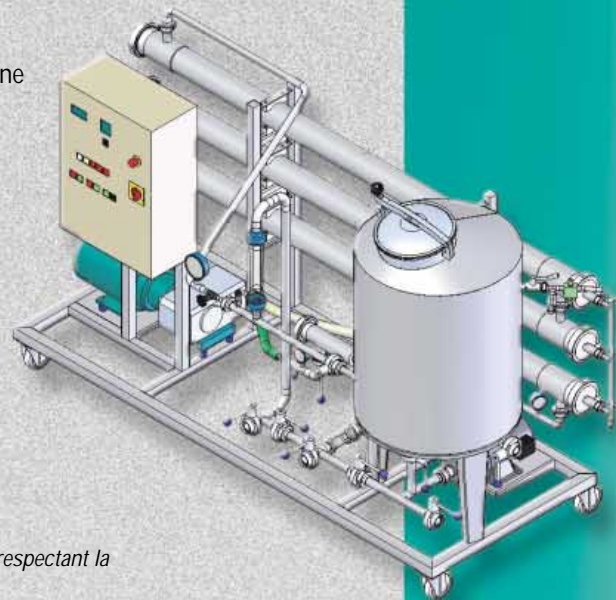
CARACTERISTICAS :

- Contencion de los costes de gestion.
- Modulos variables en funcion del producto.
- Minima perdida de las sustancias en el permeado.
- Minimo levantamiento de la temperatura del mosto durante el proceso



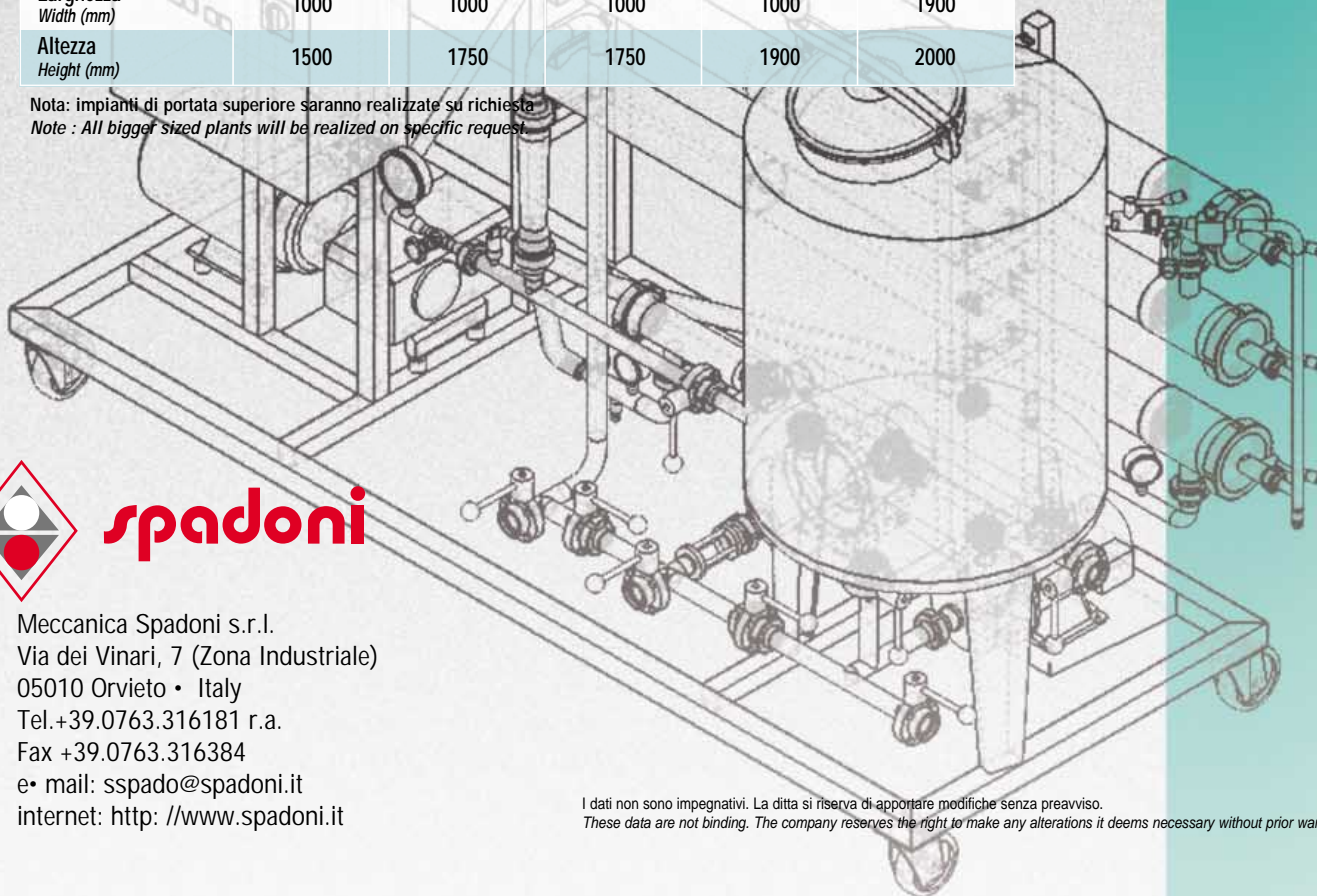
CARACTERISTIQUES:

- Maintien total des caractéristiques organoleptiques (arômes et parfums) tout en respectant la typicité des moûts.
- Frais d'exercice contenu
- Modules variables en fonction du produit
- Perte minimale des substances dans le perméat
- Augmentation minimale de la température du moût durant l'opération



MODELLI MODELS	SRO 2/200	SRO 3/20L	SRO 3/20H	SRO 4/20H	SRO 8/20M
Portata permeato Permeate output	50-300 lt/h	70-500 lt/h	300-500 lt/h	400-700 lt/h	1000-1500 lt/h
Tipo moduli Type of modules	4"x40"	4"x40"	4"x40"	4"x40"	4"x40"
Pot. Installata Installed power	5,1 kW	5,1 kW	14,5 kW	20 kW	38 kW
Lunghezza Length (mm)	2500	2500	2500	2500	250
Larghezza Width (mm)	1000	1000	1000	1000	1900
Altezza Height (mm)	1500	1750	1750	1900	2000

Nota: impianti di portata superiore saranno realizzate su richiesta
 Note: All bigger sized plants will be realized on specific request.



spadoni

Meccanica Spadoni s.r.l.
 Via dei Vinari, 7 (Zona Industriale)
 05010 Orvieto • Italy
 Tel.+39.0763.316181 r.a.
 Fax +39.0763.316384
 e-mail: sspado@spadoni.it
 internet: http://www.spadoni.it

I dati non sono impegnativi. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
 These data are not binding. The company reserves the right to make any alterations it deems necessary without prior warning.