



UniPure

Para la filtración de vino, cava y ponches espumosos



El sistema de filtración de bebidas delicadas



El vino y el cava son bebidas para los paladares más exquisitos. Por esta razón, una calidad impecable también es decisiva durante la producción. Aparte del aroma, un aspecto muy importante es la transparencia del líquido. Y precisamente de ella se ocupa UniPure. El sistema de filtración de producto elimina partículas indeseadas, materia flotante y microorganismos de los vinos y cavas, así como de los ponches espumosos.

De un vistazo

- Sistema de filtración con filtro de velas
- Elimina partículas, materia flotante y microorganismos del vino y del espumoso
- Dos tamaños:
 - Entre 5.000 y 15.000 litros por hora
 - Entre 7.500 y 30.000 litros por hora



Los componentes



Cada sistema de filtración consta de una línea de producto que, por su parte, puede comprender hasta cuatro líneas de filtración. Dependiendo de la tarea de filtración, cada uno de estos filtros puede equiparse con diferentes bujías filtrantes para poder procesar diferentes productos como, por ejemplo, vino tinto y vino blanco.

Cada una de estas líneas filtrantes está compuesta por un filtro de alta densidad y por un filtro de baja densidad para líquidos. Mientras que el filtro de baja densidad sirve para separar materia flotante y trub, el filtro de alta densidad con un tamaño de poro de $0,45\ \mu\text{m}$ (en el caso del vino) asegura que se separen levaduras y otros microorganismos nocivos para la bebida.



Línea de producto con cuatro líneas de filtración



Máxima flexibilidad

Diferentes posibilidades de producción



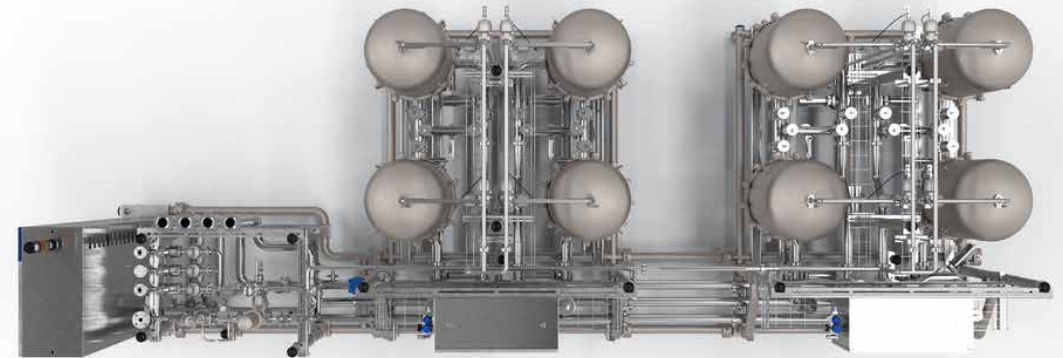
Un sistema UniPure se puede equipar en total con cuatro líneas de filtración. Cómo se utilizan depende del objetivo respectivo de la producción:

Altos rendimientos de filtración

Operación paralela de hasta dos líneas de filtración para un rendimiento máximo de 30.000 litros por hora

Producción continua

Operación con una sola línea de filtración mientras que la otra se somete a un retrolavado



Máxima flexibilidad

Diferentes velas filtrantes



Naturalmente cada viticultor tiene su propia receta para el éxito si se trata de la elaboración de sus productos. Por ello Krones deja abiertas todas las posibilidades si se trata del equipamiento del sistema UniPure: trabajamos con los fabricantes usuales de velas filtrantes y carcasas y configuramos el filtro ideal para usted, adaptado individualmente a sus necesidades.



Máxima flexibilidad

Diferentes opciones de limpieza



Tanto el diseño de las bujías filtrantes como las fases del proceso y las posibilidades de limpieza del sistema UniPure destacan por la misma flexibilidad:

Fases del proceso

- Posibilidad de superposición de presión con diferentes gases de presurización:
 - Reducción de la absorción del oxígeno
 - Reducción de las fases de mezcla (descarga con gas de presurización y no con agua de proceso)
- Prueba de integridad automática de los filtros de alta densidad para líquidos para lograr la máxima seguridad de la producción



Retrolavado y limpieza

- O bien conexión con un sistema de limpieza CIP existente o bien configuración inclusive un módulo CIP completo
- Limpieza y enjuague incluso independientemente de la producción gracias a la instalación de dos líneas de filtración de funcionamiento redundante
- Sanitización del sistema con vapor o con agua caliente; en función de la variante realizada, el sistema de tuberías también puede ser desinfectado independientemente del filtro.
- Opcional: Integración de una unidad de filtración separada para filtrar previamente el agua de proceso que sirve por ejemplo para la descarga o el retrolavado

Adaptado individualmente al producto

Concepto de línea UniPure

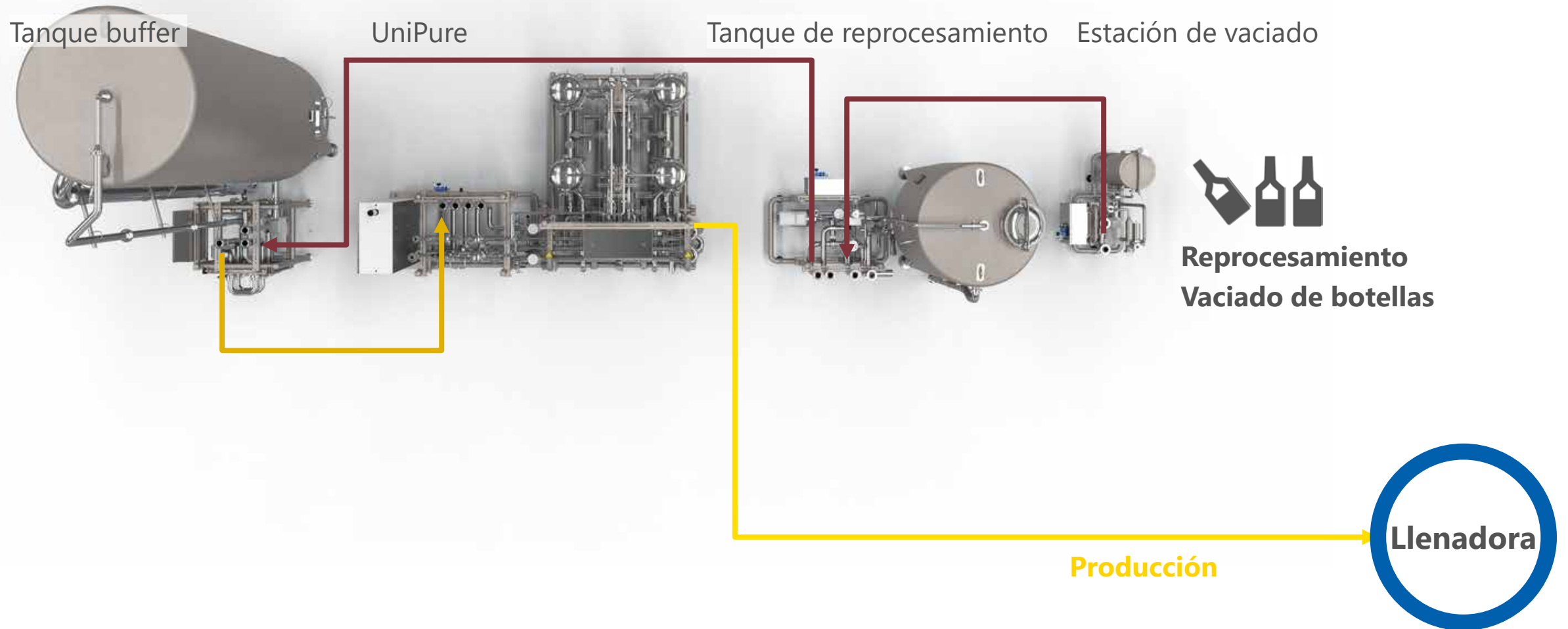


- Soluciones completas de un mismo proveedor
- Mezclado y saturación mediante Contiflow
- Calentamiento/refrigeración
- Soluciones de tanque buffer
- Soluciones de limpieza CIP para el área estéril/no estéril
- Supresión de las pérdidas de producto durante el "acondicionamiento inicial de los filtros" utilizando un tanque de reprocesamiento
- Procesos CIP/SIP individuales para la máxima flexibilidad posible



Concepto de línea para vino

Desarrollo de la producción



Máxima flexibilidad

Variantes con diferentes componentes



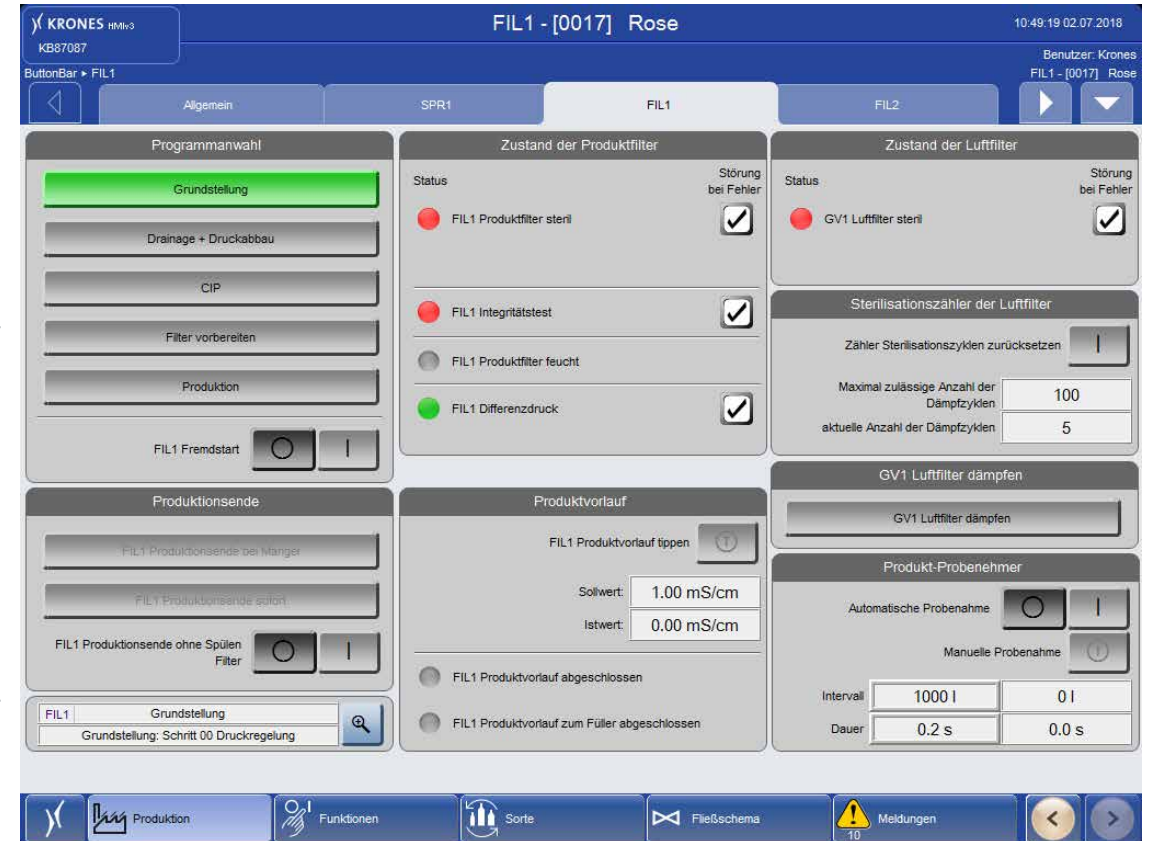
También en lo que se refiere al equipamiento se pueden cumplir casi todas sus exigencias.

Automatización y equipamiento técnico

- Unidad independiente con controlador propio
- Integración en la tecnología de control de una máquina de Krones
- Integración en un sistema de control de línea como el sistema de control de procesos Botec F1

Técnica de válvulas Evoguard

- Válvulas de mariposa o válvulas de doble asiento



Dispositivo elevador para un mantenimiento simplificado



Por principio, cambiar las bujías filtrantes parece ser muy sencillo: abrir manualmente el sistema de sujeción y levantar la tapa. Sin embargo, por el alto peso de la carcasa de los filtros convencionales, el operador suele necesitar por regla general el apoyo de una grúa montada en el techo de la nave.

No es así en el sistema UniPure de Krones. Gracias al sistema elevador opcional se simplifica esencialmente el mantenimiento del sistema de filtración: la grúa de pórtico ligera especial móvil permite levantar y transportar fácilmente la carcasa del filtro.



Ventajas



Operación muy flexible

Da lo mismo si lo importante es alcanzar un rendimiento máximo o filtrar y enjuagar simultáneamente: UniPure se puede configurar de forma que el equipo esté adaptado completamente a sus necesidades.

Componentes de selección individual

No importa si se trata de bujías filtrantes, carcasa, controlador o válvulas – UniPure de Krones se compone a partir de un sistema de construcción modular y permite un equipamiento flexible del sistema de filtración perfectamente de acuerdo con sus deseos.

Mantenimiento sencillo

La grúa de pórtico ligera facilita mucho el mantenimiento y el cambio de las bujías filtrantes: Esta se posiciona encima de la carcasa pasando por fuera de los lados del sistema y levanta la tapa – a continuación, la vela filtrante se puede sustituir sin mucho esfuerzo y con poco personal.

Bajos costes de transporte

Con un tamaño máximo de 8,7 x 2,2 x 2,3 metros, el sistema de filtración de producto es muy compacto, cosa que tiene sus ventajas para el transporte. Se pueden minimizar los costes de envío ya que el equipo completo entra en un contenedor marítimo.

Consulta de máquina nueva

En nuestra tienda [Krones.shop](https://www.krones.com/shop) puede pedir sencillamente una oferta sin compromiso.



Todo en manos de un solo proveedor



Los detergentes de KIC Krones consiguen que sus máquinas reluzcan

Su producto sólo puede deslumbrar si se elabora en un entorno de producción impecable. KIC Krones suministra los detergentes y desinfectantes ideales para cada fase de la producción.

Componentes de alta calidad de Evoguard y Ampco

¿Está buscando válvulas para cerrar, separar o regular el paso de producto que cumplan requisitos higiénicos o asépticos? O ¿desea encontrar una técnica de bombas que se adapte perfectamente a sus máquinas? Evoguard y Ampco Pumps tienen lo que busca. Las dos filiales de Krones cubren toda la gama de componentes de ingeniería de procesos que usted necesita para una producción de alta calidad.



**SOLUTIONS
BEYOND
TOMORROW**

