

STABYMATI 500 AUTO MONOCOLONNA

IMPIANTO AUTOMATICO A SCAMBIO
CATIONICO PER LA STABILITÀ TARTARICA



VANTAGGI

LIMITATO
CONSUMO
DI ACQUA E
INGOMBRO

FACILITÀ DI
MANUTENZIONE
DIFFUSORE COLONNA
E DELLE RESINE

UTILIZZO DELLA STESSA
COLONNA SIA PER VINI
BIANCHI CHE PER VINI
ROSSI GRAZIE AL CICLO
DI SBIANCAMENTO

MODALITÀ DI LAVORO AUTOMATICA,
SEMIAUTOMATICA E MANUALE

Stabymatic è un rivoluzionario impianto per la **stabilizzazione tartarica** e l'abbassamento del pH, il suo funzionamento è basato sull'impiego di **pH-Stab 2.0**, che permette di diminuire i Sali di K^+ e Ca^{++} nel vino rendendolo stabile.

La diminuzione di ioni elettropositivi contribuisce ad abbassare il pH dei mosti o vini trattati.

Le resine a scambio ionico sono ottenute mediante processo di polimerizzazione ad alte temperature di Stirene e Divinilbenzene - in percentuale specifica per AEB - con gruppi attivi solfonici, che conferiscono loro un'elevata stabilità chimico-fisica ed una struttura fisica gelulare che non permette l'assorbimento delle sostanze organiche.

Questa attrezzatura può lavorare in tre modalità: automatica, semi-automatica e manuale.



La stabilizzazione tartarica mediante resine si ottiene rimuovendo gli ioni metallo con cariche positive. Il liquido attraversa le colonne che contengono **pH-Stab 2.0** scambiando ioni e riducendone la conducibilità con conseguente abbassamento del pH. **pH-Stab 2.0** trattiene i cationi scambiando ioni H^+ : di conseguenza la rigenerazione si effettua con **Acid+**, attivatore a base di acido solforico che riporta la resina nella forma acida.

L'impianto è studiato per avere un impatto organolettico migliorativo sui mosti o vini trattati. Il tipo di resina impiegata, i flussi del liquido e le pompe enologiche impiegate garantiscono la qualità del prodotto; prove fatte dimostrano come non ci sia combinazione di SO_2 nell'intero processo.

Il perfetto rapporto tra altezza e diametro della colonna in funzione della dimensione delle sfere scambiatrici, appositamente studiate da AEB, permette lo scambio cationico completo del **pH-Stab 2.0** anche con livelli di torbidità elevata.

Le performance di scambio sono date dal prodotto rigenerante (**Acid+**), dalla concentrazione di utilizzo e dal metodo di rigenerazione.

La macchina ha un software appositamente studiato per lo scambio in mosto/vino, che permette di lavorare nelle condizioni più estreme. Il **lavaggio alcalino automatico, laddove la performance di scambio** di pH-Stab 2.0 si riduce, permette di riportare la resina allo stato originale, rimuovendo l'eventuale sostanza organica accumulatasi sulle sfere.

La speciale formula di **pH-Stab 2.0** permette di passare tranquillamente da vino rosso a vino bianco con un'operazione di sbiancamento appositamente programmata, grazie a un semplice input dell'operatore.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Lavaggio in controcorrente e rigenerazione in corrente
- Colonne acciaio inox specifiche
- **Facilità di sostituzione** delle resine
- **Facilità di manutenzione** diffusore colonna
- Uso di prodotti a base di acido solforico per rigenerazione
- Pompe di tipo enologico per la movimentazione vino
- **Utilizzo della stessa colonna (pH-Stab 2.0) sia per vini bianchi che per vini rossi** grazie al ciclo di sbiancamento (Peracid)
- Possibilità di **lavoro automatico, semiautomatico e manuale**
- **Limitato consumo di acqua**
- Possibilità di scambio con NTU elevati
- Possibilità di **lavoro in qualsiasi fase produttiva**
- Possibilità di usare sia azoto che aria per lo svuotamento
- Possibilità di lavorare **sia in funzione del pH che dei litri da trattare**

FUNZIONAMENTO

Stabymatic può lavorare in 3 modalità: automatica, semi-automatica e manuale.

<p>MODALITÀ AUTOMATICA</p>	<p>La macchina lavora automaticamente, sia nello scambio che nella rigenerazione. Impostando il pH che si desidera raggiungere o i litri che si vogliono trattare, Stabymatic lavora alternando cicli di rigenerazione a cicli di scambio, fino a quando non ha raggiunto il setting definito.</p> <p>Tra le opzioni disponibili in questa fase, possiamo impostare la velocità di scambio o la quantità di vino che si desidera usare per avvinare le resine.</p>
<p>MODALITÀ SEMI-AUTOMATICA</p>	<p>L'IMPIANTO PERMETTE DI SVOLGERE TUTTE LE FUNZIONI SELEZIONANDO QUELLA DESIDERATA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Scambio di vino ● Ricircolo soluzione ● Scarico colonna H₂O/Rigen. con azoto ● Risciacquo colonna con H₂O ● Scarico vino con azoto ● Risciacquo tubazioni vino con H₂O ● Riempimento colonna con H₂O ● Svuotamento ingresso vino con azoto
<p>MODALITÀ MANUALE</p>	<p>Agendo su touch screen si possono selezionare le singole utenze. Inoltre la macchina ha una serie di cicli speciali che permettono di ottimizzare il funzionamento delle pH-Stab 2.0 o di renderla più performante.</p> <p>Stabymatic consente di lavorare a flussi variabili al fine di adattarsi al tipo di mosto vino ed alle esigenze di cantina.</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

L'attrezzatura è costituita dai seguenti componenti:

- Un telaio in tubo scatolato in acciaio inox su piedini.
- Una colonna flangiata nella parte superiore completa di diffusori a stella nella parte terminale, collegate. La colonna è ispezionabile nella parte bassa tramite tappi DIN 150 e nella parte alta tramite la flangia ed è completa di valvola di sicurezza meccanica.
- Kit di neutralizzazione degli scarichi.

IMPIANTO

- Valvole pneumatiche semplice effetto con dispositivo di sicurezza e segnalatore luminoso.
- Valvole pneumatiche doppio effetto con dispositivo di sicurezza e segnalatore luminoso.
- Valvola manuale a sfera con blocco di sicurezza (uscita vino), una valvola aggiuntiva sul kit miscelazione vino.
- Contaltri elettromagnetici.
- Pressostati digitali.
- Rilevatori di flusso elettronici.
- Due elettrodi per rilevazione pH (entrata e uscita).
- Tubazioni acciaio inox AISI 316.
- Preleva campioni (entrata e uscita linea vino).
- Elettrovalvole (per la gestione dell'erogazione dell'aria/azoto) gruppo elettropneumatico di pilotaggio valvole e pompe.
- Regolatori di pressione Indicatori di pressione aria.

POMPE

- Pompa con girante in epdm, per funzioni di scambio, rigenerazione e risciacquo
- Pompe pneumatiche per rigeneranti per **Acid+**, **Alca-** e **Peracid** con valvole di sicurezza.

QUADRO ELETTRICO

Il quadro elettrico in acciaio inox consta dei seguenti componenti:

- Interruttore generale
- Tasto arresto di emergenza
- Tasto di abilitazione
- Tasto di tacitazione allarmi
- Cicalino per gli allarmi
- Salvamotori
- Schermo touch screen 10"
- PLC Mitsubishi
- Modem per collegamento ad Internet via LAN
- Inverter
- pH-metri

OPTIONAL DISPONIBILI SU RICHIESTA

- Prefiltro con telaio in inox comprensivo di Housing da 20" e cartucce filtranti da 150 micron.



I MODELLI DELLA GAMMA STABYMATIC SONO:

LINEA	MODELLI
LINEA STABYMATIC Modelli automatici	<p>STABYMATIC 500 fino a 30 hL/h</p> <p>STABYMATIC 500 AUTO MONOCOLONNA fino a 60 hL/h (discontinuo)</p> <p>STABYMATIC 1000 fino a 60 hL/h</p> <p>STABYMATIC 1000 AUTO GF fino a 60 hL/h</p> <p>STABYMATIC 2000 fino a 120 hL/h</p>
LINEA STABYMATIC ECO Modelli semi-automatici e manuali	<p>STABYMATIC 30 ECO fino a 3 hL/h</p> <p>STABYMATIC 50+50 ECO C fino a 6 hL/h</p> <p>STABYMATIC 200 ECO C fino a 25 hL/h</p> <p>STABYMATIC 500 ECO C fino a 60 hL/h</p>

Per informazioni dettagliate su ciascun modello consultare la relativa scheda tecnica.

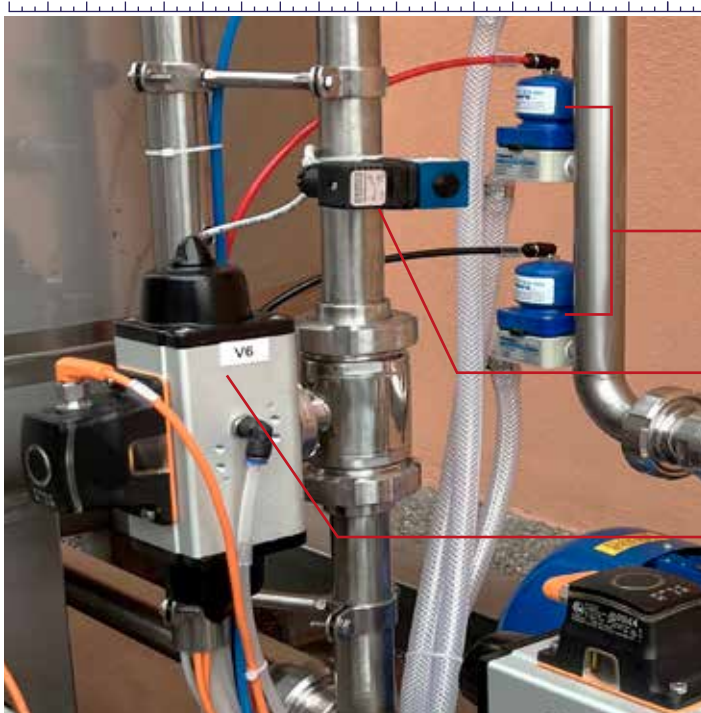
COMPONENTI



**POMPA DI ALIMENTAZIONE
(SCAMBIO, RIGENERAZIONE, RISCIAQUO)**



FLUSSOSTATO DIGITALE

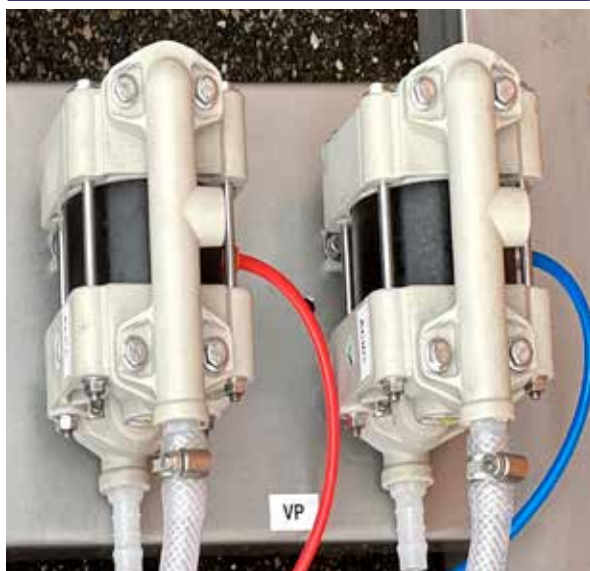


VALVOLE DI SICUREZZA

PRESSOSTATO

**VALVOLA PNEUMATICA CON
SEGNALATORE DI FUNZIONE**

COMPONENTI



POMPE PNEUMATICHE PER GESTIONE
LAVAGGI



ALLOGGIO ELETTRDI pH-METRI



PRODOTTI SUGGERITI

pH-STAB 2.0



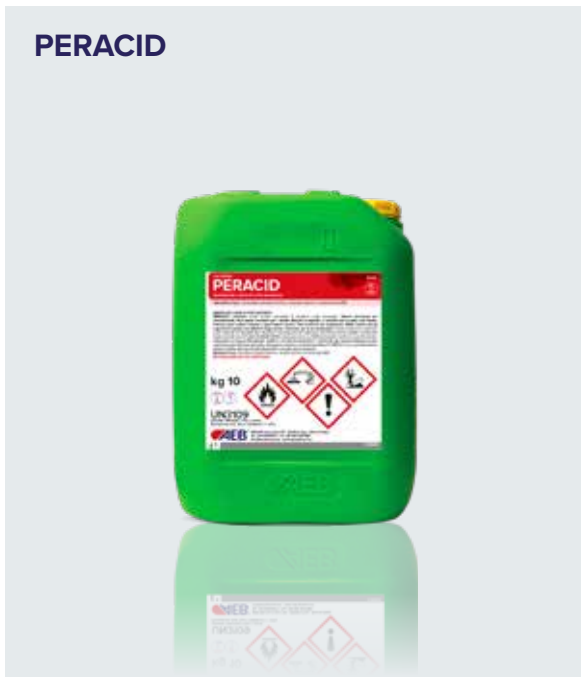
ACID+



ALCA-



PERACID



X-WASH

