

STABYMATI 500 AUTO MONOCOLUMNA

SISTEMA AUTOMÁTICO DE INTERCAMBIO
CATIÓNICO PARA LA ESTABILIDAD TARTÁRICA



VENTAJAS

CONSUMO
LIMITADO DE
AGUA Y ESPACIO
REDUCIDO

FÁCIL MANTENIMIENTO
DE LA COLUMNA
DIFUSORA Y DE LAS
RESINAS

USO DE LA MISMA COLUMNA
TANTO PARA VINOS
BLANCOS COMO PARA
VINOS TINTOS GRACIAS AL
CICLO DE DECOLORACIÓN

MODALIDAD DE TRABAJO AUTOMÁTICA,
SEMIAUTOMÁTICA Y MANUAL

Stabymatic es un revolucionario sistema para la **estabilización tartárica** y descenso del pH, su funcionamiento se basa en el uso de **pH-Stab 2.0**, que permite reducir las sales de K^+ y Ca^{++} del vino, mejorando su estabilidad. La disminución de iones electropositivos contribuye a bajar el pH de los mostos o vinos tratados.

Las resinas de intercambio catiónico se obtienen mediante un proceso de polimerización a elevadas temperaturas de Estireno y Divinilbenceno -en porcentajes específicos para AEB- con grupos sulfónicos activos, lo que les confiere una elevada estabilidad químico-física y una estructura física tipo gel que no permite la absorción de sustancias orgánicas.

Este equipo puede funcionar en tres modos: automático, semiautomático y manual.



La estabilización tartárica mediante resinas se logra eliminando los iones metálicos con cargas positivas. El líquido atraviesa las columnas que contienen **pH-Stab 2.0**, intercambiando cationes y reduciendo su conductividad, con la consecuente disminución del pH. **pH-Stab 2.0** retiene los cationes intercambiando iones H^+ : la regeneración se realiza con **Acid+**, un activador a base de ácido sulfúrico que devuelve la resina a su forma ácida.

El sistema está diseñado para tener un impacto organoléptico mejorado en los mostos o vinos tratados. El tipo de resina utilizada, los flujos del líquido y las bombas enológicas empleadas garantizan la calidad del producto; pruebas realizadas demuestran que no hay combinación de SO_2 en todo el proceso.

La perfecta relación entre la altura y el diámetro de la columna, en función del tamaño de las esferas de intercambio, especialmente diseñadas por AEB, permite el intercambio catiónico completo del **pH-Stab 2.0** incluso con niveles elevados de turbidez.

El rendimiento del intercambio está determinado por el producto regenerante (**Acid+**), la concentración de uso y el método de regeneración.

La máquina dispone de un software específicamente diseñado para el intercambio mosto/vino, lo que le permite trabajar en las condiciones más extremas. El **lavado alcalino automático**, aplicado cuando **se reduce el rendimiento de intercambio** de pH-Stab 2.0, permite devolver la resina a su estado original, eliminando cualquier sustancia orgánica acumulada en las esferas.

La fórmula especial de **pH-Stab 2.0** le permite cambiar fácilmente de vino tinto a vino blanco con una operación de decoloración especialmente programada, gracias a una simple entrada del operador.

CARÁCTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Lavado en contracorriente y regeneración en corriente
- Columna específica de acero inoxidable
- **Fácil sustitución** de las resinas
- **Fácil mantenimiento** de la columna difusora
- Uso de productos a base de ácido sulfúrico para la regeneración
- Bombas de tipo enológico para el movimiento del vino
- **Uso de la misma columna (pH-Stab 2.0) tanto para vinos blancos como para vinos tintos** gracias al ciclo de decoloración (Peracid)
- Posibilidad de **funcionamiento automático, semiautomático y manual**
- **Consumo limitado de agua**
- Posibilidad de intercambio con NTU elevados
- Posibilidad de operar en **cualquier fase productiva**
- Posibilidad de utilizar tanto nitrógeno como aire para el vaciado
- Posibilidad de trabajar **tanto en función del pH como de los litros a tratar**

FUNCIONAMIENTO

Stabymatic puede operar en 3 modalidades: automática, semi-automática y manual.

<p>MODO AUTOMÁTICO</p>	<p>La máquina trabaja automáticamente, tanto en el intercambio como en la regeneración. Configurando el pH deseado o los litros que se desean tratar, Stabymatic opera alternando ciclos de regeneración con ciclos de intercambio, hasta alcanzar la configuración definida. Entre las opciones disponibles en esta fase, podemos ajustar la velocidad de intercambio o la cantidad de vino que se desea utilizar para enjuagar las resinas.</p>
<p>MODO SEMI-AUTOMÁTICO</p>	<p>EL SISTEMA PERMITE REALIZAR TODAS LAS FUNCIONES SELECCIONANDO LA DESEADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Intercambio de vino ● Recirculación de la solución ● Descarga de columna H₂O/Regeneración con nitrógeno ● Enjuague de columna con H₂O ● Descarga de vino con nitrógeno ● Enjuague de tuberías de vino con H₂O ● Llenado de columna con H₂O ● Vaciado de entrada de vino con nitrógeno
<p>MODO MANUAL</p>	<p>Al operar en la pantalla táctil, se pueden seleccionar las diversas funciones. Además, la máquina cuenta con una serie de ciclos especiales que permiten optimizar el funcionamiento de pH-Stab 2.0 o mejorar su rendimiento. Stabymatic permite trabajar con flujos variables para adaptarse al tipo de mosto o vino y a las necesidades de la bodega.</p>

CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS

El equipo está constituido por los siguientes componentes:

- Una estructura de tubo cubierto de acero inoxidable sobre pies
- Una columna bridada en la parte superior, completa con difusores en forma de estrella conectados en el extremo. La columna es inspeccionable en la parte inferior a través de tapas DIN 150 y en la parte superior a través de la brida, y está equipada con una válvula de seguridad mecánica
- Kit de neutralización de descargas

PLANTA

- Válvulas neumáticas de simple efecto con dispositivo de seguridad e indicador luminoso.
- Válvulas neumáticas de doble efecto con dispositivo de seguridad e indicador luminoso.
- Válvula de bola manual con cierre de seguridad (salida de vino), válvula adicional en el kit de mezcla de vino
- Cuentalitros electromagnético.
- Presostatos digitales.
- Detectores de flujo electrónicos.
- Dos electrodos para detección de pH (entrada y salida).
- Tuberías de acero inoxidable AISI 316
- Toma de muestras (entrada y salida de la línea de vino)
- Electroválvulas (para la gestión de la distribución de aire/nitrógeno) grupo electroneumático de control de válvulas y bombas
- Reguladores de presión e indicadores de presión de aire.

BOMBAS

- Bomba con impulsor de EPDM, para funciones de intercambio, regeneración y enjuague
- Bombas neumáticas para regenerantes de Acid+, Alca- y Peracid con válvulas de seguridad

CUADRO ELÉCTRICO

El cuadro eléctrico de acero inoxidable consta de los siguientes componentes:

- Interruptor general
- Interruptor de parada de emergencia
- Botón de activación
- Botón de parada de alarma
- Timbre para las alarmas
- Protectores de Motores
- Pantalla Táctil de 10"
- PLC Mitsubishi
- Módem para conexión a Internet via LAN Inverter
- pH-metros

OPCIONAL DISPONIBLE A PETICIÓN

- Prefiltro con estructura de acero inoxidable que incluye carcasa de 20" y cartuchos filtrantes de 150 micras.

GAMA

LOS MODELOS DE LA GAMA STABYMATIC SON:

LÍNEA	MODELOS
LÍNEA STABYMATIC Modelos automáticos	<p>STABYMATIC 500 hasta 30 hL/h</p> <p>STABYMATIC 500 AUTO MONOCOLUMNNA hasta 60 hL/h (discontinuo)</p> <p>STABYMATIC 1000 hasta 60 hL/h</p> <p>STABYMATIC 1000 AUTO GF hasta 60 hL/h</p> <p>STABYMATIC 2000 hasta 120 hL/h</p>
LÍNEA STABYMATIC ECO Modelos manuales y semi- automáticos	<p>STABYMATIC 30 ECO hasta 3 hL/h</p> <p>STABYMATIC 50+50 ECO C hasta 6 hL/h</p> <p>STABYMATIC 200 ECO C hasta 25 hL/h</p> <p>STABYMATIC 500 ECO C hasta 60 hL/h</p>

Para información detallada de cada modelo consultar la ficha técnica correspondiente.

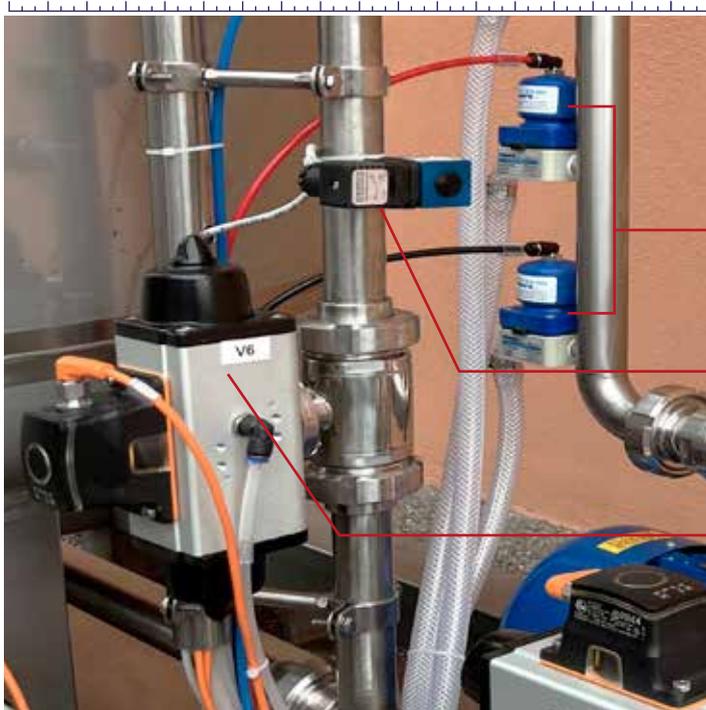
COMPONENTES



BOMBA DE ALIMENTACIÓN (INTERCAMBIO, REGENERACIÓN, ENJUAGUE)



INTERRUPTOR DE FLUJO DIGITAL

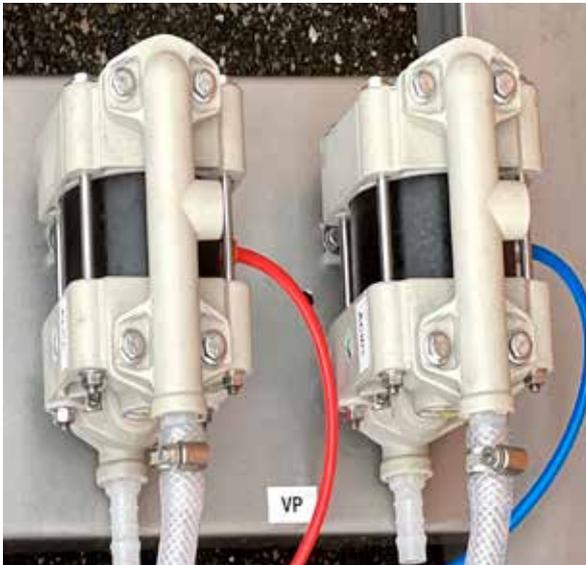


VÁLVULA DE SEGURIDAD

PRESOSTATO

VÁLVULA NEUMÁTICA CON INDICADOR DE FUNCIÓN

COMPONENTES



BOMBAS NEUMÁTICAS PARA LA GESTIÓN DEL LAVADO



CARCASA PARA ELECTRODOS pH-METROS



PRODUCTOS SUGERIDOS

pH-STAB 2.0



ACID+



ALCA-



PERACID



X-WASH

