

El nuevo estándar para los procesos de mezcla y homogeneización en depósitos de vino

- El agitador VinFoil establece un nuevo estándar para los procesos de mezcla y homogeneización.
- Su cuidada geometría permite mover el mayor volumen de litros de la forma más suave y eficiente.



¿Por qué utilizar Vinfoil?

- ▶ Los tiempos de mezclado mejoran hasta un 90%.
- ▶ Estabilización en frío 3 veces más rápida.
- ▶ Homogeneización completa del depósito en una menor fracción de tiempo
- ▶ Ahorro energético de mas del 80%.
- ▶ Importante ahorro en mano de obra.
- ▶ Compatible con cualquier sistema de automatización.

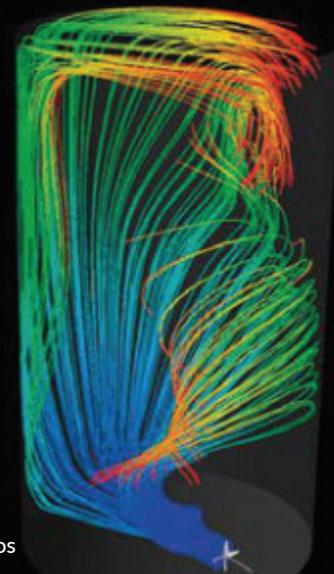
Las ventajas de emplear agitadores frente al remontado con bomba para los procesos de mezcla

Remontado con bomba

Mezcla con agitador en disposición lateral



Agitador horizontal de 7 grados



Tiempo = 100 segundos

¿Por qué mezclar el vino?

Los procesos de mezcla de vinos permiten obtener unos efectos muy beneficiosos en su homogeneidad, calidad y características organolépticas, además de posibilitar, si se desea, una aceleración en el proceso de elaboración, debido a:

- ▶ Perfecta homogeneización de todo el volumen, con toda la masa en movimiento.
- ▶ Mantenimiento en suspensión de toda la fracción sólida.
- ▶ Optimización de la transferencia de calor en toda la masa.

¿Por qué utilizar agitadores?

- ▶ Mezclado suave y consistente, evitando zonas muertas en el depósito, a diferencia de otras técnicas como el remontado con bomba.
- ▶ Aplicación para vinos blancos: vinos más estructurados y con mejor sensación en boca después de la fermentación y trabajo de lías.
- ▶ Mayor rapidez en los procesos de homogeneización, haciendo el proceso más eficiente.
- ▶ Menores costes operativos y de inversión.



Opciones del impeler de Vinfoil

Tecnología Hydrofoil - RTF4

Gracias a su geometría única, el impeler RTF4 puede transformar toda la potencia disponible en flujo axial, lo que se traduce en un alto volumen de rotación del líquido con un gasto mínimo de energía.

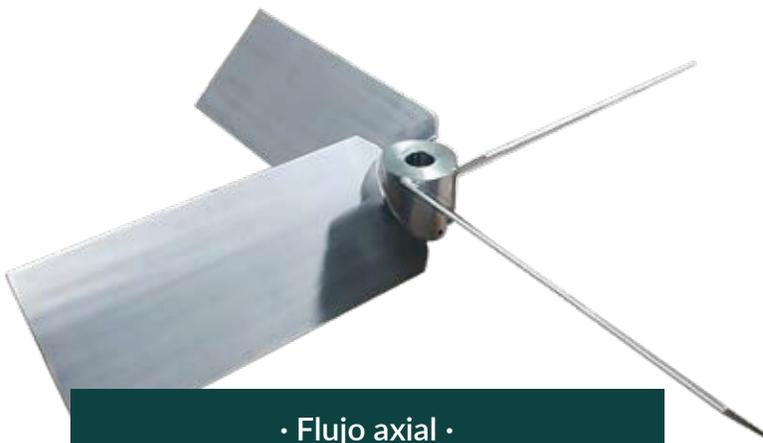
- Adecuado para una mezcla rápida y completa, consiguiendo un mantenimiento eficaz de la fracción sólida en suspensión.
- Proceso eficiente, con un aporte mínimo de energía para lograr los resultados deseados, lo que supone un importante ahorro de costes.
- Rapidez en los procesos de estabilización.



RTF4

- Arco de la pala •
- Borde perfilado •
- Mayor anchura •
- Torsión de la pala •

Serie P



- Flujo axial •
- Cizallamiento medio •
- Reducción de los daños al producto •

Cizallamiento medio - Serie P

El flujo creado por los impulsores de la serie P proporciona la fuerza necesaria para cortar líquidos más espesos o disolver aditivos en el cuerpo del líquido.

- Se utiliza para mezclar aditivos (bentonita, etc.).
- Flujo axial con cizallamiento medio.
- A menudo se utiliza en combinación con el impulsor RTF4 para obtener resultados óptimos.

Configuraciones de Vinfoil

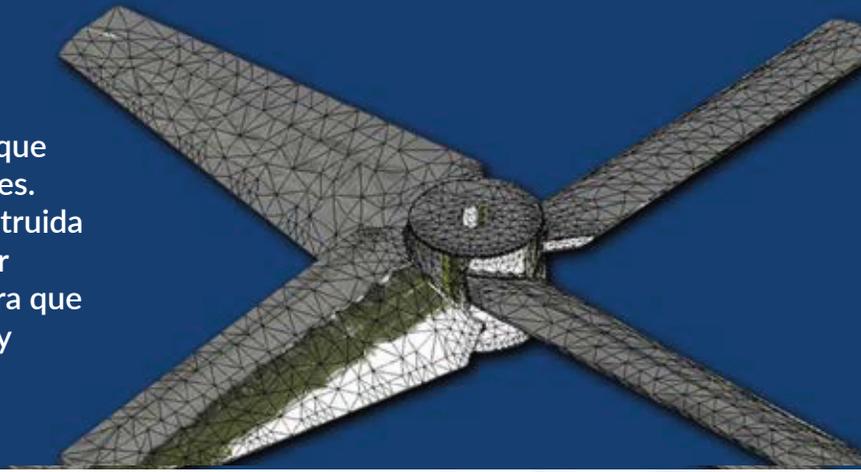
- Amplia gama de tamaños y modelos, aptos tanto para pequeñas bodegas "boutique" como para grandes productores.
- Posibilidad de configuración SUPERIOR, LATERAL o INFERIOR en el depósito, así como SOLUCIONES PORTÁTILES.
- Agitador RETRÁCTIL, lo que posibilita realizar labores de mantenimiento con el depósito lleno.
- Motor protegido contra explosiones disponible.
- Varias opciones de juntas (mecánicas, de labio, hidráulicas, etc.).
- Agitador especial pensado para trabajos a ALTA PRESIÓN (método CHARMAT).





Pruébalo antes de comprar:

El agitador VinFoil ofrece ventajas superiores, que puede comprobar Vd mismo en sus instalaciones. Contamos con una UNIDAD DE PRUEBA construida a medida y diseñada para adaptarse a cualquier tamaño de puerta de un depósito estándar, para que pueda instalar el agitador en sus instalaciones y comprobar su funcionamiento y beneficios respecto a otras alternativas.



Aplicaciones de Vinfoil

- ▶ Estabilización en frío: más rápida y eficaz.
- ▶ Alimentación de sólidos a centrifugadoras: mezclado uniforme para una velocidad de alimentación de sólidos constante.
- ▶ Extracción de roble: extracción acelerada y consistente de perfiles de sabor a roble.
- ▶ Control de la fermentación alcohólica en vinos blancos: mezclado controlado durante todo el ciclo de la fermentación alcohólica.
- ▶ Mezclado general / control de temperatura: mezclado suave en una fracción de tiempo.
- ▶ Mezclado de licores (whisky): mejora la eficacia y la calidad de la producción.



“No hay forma de que hubiéramos podido realizar la cosecha con tanto éxito sin el uso de estos mezcladores. Pasamos de estabilizar en frío nuestros tanques de 50.000 galones (189.000 litros), sin semillas, en el transcurso de 10 a 14 días, a tenerlos terminados en menos de 48 horas, lo que nos permite terminar 600.000 galones más rápido y aumentar así nuestra capacidad de producción”.

Jeff Collins

Jeff Collins
Director General, Asti Winery
California (EE.UU.)



¡Póngase en contacto con nosotros!

info@bevzero.com | +34 679 26 17 03 | BEVZERO.COM

Vinfoil es distribuido por BevZero