

Monitoraggio dei filtri con ITM-4 durante l'imbottigliamento dello spumante

Descrizione

Prima di essere imbottigliato, lo spumante viene sottoposto a ricardatura e fase di riposo. L'ITM-4 monitora la qualità di filtrazione all'uscita del filtro di

Obiettivo

realizzare l'imbottigliamento del vino con uniformità durante la filtrazione a flusso forzato. Il filtro a 4 gerarchie sono separati in modo permanente senza interferire la qualità del vino. Grazie questo concetto separati da un separatore come la progressione chimica, la differenza di pressione attraverso le membrane, ecc., è molto più elevato del raggio di 1000, la gestione del vino spumante deve essere controllata con un'altissima affidabilità. Per questo, questa è una fase controllando rigorosamente il vino.

Caratteristiche tecniche

L'ITM-4 monitora continuamente la qualità dello spumante all'uscita del filtro prima dell'imbottigliamento. Il valore della lettura è compreso tra 0,2 e 0,3 MPa, a seconda della velocità di spumante. In 3 valore limite sono separati, il processo di imbottigliamento viene interrotto immediatamente e il filtro viene pulito.

Benefici

Il passaggio a questo soluzione automatica garantisce una qualità costante del prodotto.

Infine, porta a un risparmio di tempo eliminando la necessità di ripetuti monitoraggi visivi.

Caratteristiche tecniche del sensore di qualità di filtrazione

Il principio a quattro fasi offre un'altissima precisione di misura e controllo molto basso, indipendentemente dalla forma e dalle dimensioni delle particelle.

Oltre a un segnale standard 4...20 mA, il dispositivo ha anche il collegamento **proprietario**.

Con il suo corpo, realizzato in materiali di alta qualità e accompagnato da una grande affidabilità, offre un ottimo rapporto qualità/prezzo rispetto a dispositivi simili presenti sul mercato.

Processo di imbottigliamento dello spumante con ITM-4



Vino



Filtrazione 1°



Filtrazione 2°



Controllo della qualità



Imbottigliamento



Prodotto finale

