

Con gran experiencia en el sector vitivinícola **MMS** le ofrece un abanico de procesos que se adaptan a las necesidades de cada cliente. Cada vino es distinto y por ello **MMS** adapta sus sistemas de filtración a las características y propiedades de cada caldo. **MMS** con sus soluciones le ayuda a destacar las propiedades organolépticas y estéticas de su producto final.

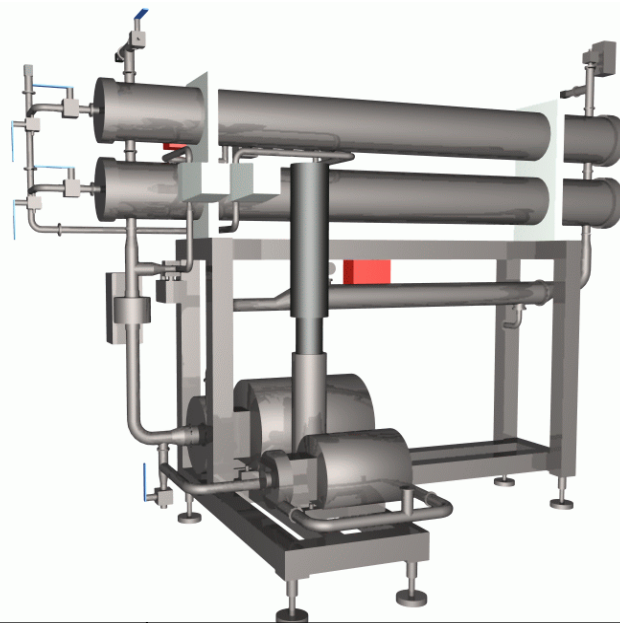
Entre los distintos procesos que **MMS** le ofrece destacamos la clarificación de vinos. El proceso de clarificación se ha realizado tradicionalmente en varias etapas, normalmente con una etapa final de filtración por diatomeas.

EL proceso que **MMS** le ofrece destaca por las siguientes características:

- Proceso sensible que le permite obtener un producto de alta calidad con una destacable intensidad de color.
- Consistencia de producto final.
- Optimización de pérdidas de vino.
- Reducción de trasiegos, el vino es procesado en un solo paso.
- Eliminación de pre-tratamiento.
- Eliminación de residuos (diatomeas)
- Distintos niveles de automatización que permiten la disminución de costes de personal.
- Diseños compactos y fácil instalación.
- Equipos robustos que permiten una alta durabilidad.

Nuestros equipos de laboratorio le permitirán seleccionar el mejor tipo de membranas que se adapten a las necesidades de su caldo. Al no ser fabricante de membranas **MMS** puede proporcionarle cualquier material de membrana, desde polimétrica hasta cerámica así como diferentes tipos, espirales o fibra hueca.

El sistema **MMS-Wine** permite la clarificación así como la esterilización de todo tipo de caldos. Los módulos integrados en este sistema están diseñados soportar sólidos en suspensión así como para una limpieza diaria (CIP). El tamaño de poro nominal es de 0.3  $\mu$  lo que permite su perfecta aplicación para la clarificación de vino.



Capacidad	1000 l/hr a
Sección de alimentación	-Bomba de alimentación -Bomba de alta presión
Sección de filtración	- Numero de etapas: 1 (Cada etapa está equipada con un intercambiador de calor y una bomba de recirculación) - Numero de carcasas: 2 - Numero de módulos por carcasa: 2 - Área total de membrana: 88 m2 - Volumen interno: 60 l - Válvulas de muestreo tanto para el permeado como concentrado.
Automatización	Set de indicadores básicos para visualización y control de los parámetros de operación.
Control	Semiautomático
Bombas	Alafalaval (bombas centrifugas)
Consumo eléctrico	10 kW/h
Soldaduras	Todas las soldaduras realizadas bajo estricto control y según especificaciones MMS.
Juntas	EPDM o NBR grado alimentario
Membranas	4 módulos de membrana de microfiltración
Materiales	Grado alimentario
Dimensiones	(LxAxA) 2500x1800x2000 mm
Servicios	- Electricidad: 3x400 V, 50Hz. - Agua de limpieza (CIP): 2-3 bar a 10-50°C. - Agentes de limpieza. - Agua para sello de bomba: 3 bar. - Agua de proceso: 2-3bar a 1-15°C en función de temperatura de operación. - Aire comprimido: 6 bar.