



LINEA FILTRAZIONE

CHIARIFICATORI DI MOSTI • FILTRI TANGENZIALI • FILTRI A CARTONI • MICROFILTRAZIONE HOUSING • CAMPIONATORI





2



The flotation is a process through which the solid particles, with the aid of air or technical (nitrogen) gas, are dragged up for different specific gravity forming a stratified thickening. BOB® is a flotation instrument addressed to the small and average wineries; it allows to separate the must dregs in quick times.

Realized completely in aisi 304 stainless-steel and with components of high quality, BOB® is built according to the regulations in force.

Easy to use, it doesn't need particular maintenance.

If you treat your musts with BOB® flotation unit you'll have the following advantages:

- reduction of the must clarifying times
- clarifying coadjutants saving
- reduction and compactness of the residual dregs
- saving of electric power which necessary to cool the musts for the static clarifying
- greater typicality and high contents of aromas precursors.

The must has to preventively be treated with enzymes.

OPTIONAL for BOB® 0.7 mini model: Filter with extractable crate for sieving of peels and grape-stones which can be present in the container of the must to be treated.



La flottation est un procédé permettant d'élever les particules troubles et solides du moût, par l'intermédiaire d'un mélange dosé d'air et d'azote. Ces particules remontent ainsi en surface de cuve et forment une couche solide.

BOB® est une machine de flottation destinée aux petites et moyennes productions. Elle permet de séparer en un temps record la bourbe du moût. BOB® est construit suivant la norme et réglementation en vigueur, réalisée intégralement en acier inoxydable (AISI 304) et composée par un assemblage de pièces de qualité. Facile d'utilisation, et sans entretien particulier.

Traiter vos moûts avec l'unité de flottation BOB, comporte les avantages suivants:

- réduction du temps de clarification du moût
- diminution des produits de clarification
- réduction et coagulation des bourbes
- économie d'énergie électrique pour le refroidissement des moûts et des clarifications statiques
- amélioration et élévation très nette du caractère des arômes.

Avant le traitement, les moûts doivent être enzymés

OPTION pour le modèle BOB® 0.7 mini: Filtre panier pour séparation des peaux et pépins contenus dans le moût lors du traitement.

CODICE code code	MODELLO type modèle	POTENZA (kW) power puissance	PRODUZIONE (t/h) production production	RACCORDI STD fittings garnitures	FILTRODIASPIRAZ. aspiration filter filtre d'aspiration	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
9510	BOB MINI 3KW	4,0	6 ÷ 7	garolla 50	optional	800x300x900	50
9520	BOB 1.2 FULL 4KW	4,0	10 ÷ 13	garolla 50	V	480x850x1.300	95
9530	BOB 2.5 SUPER 5,5KW	5,5	22 ÷ 26	garolla 50	V	480x850x1.300	120
9540	BOB 4.5 BIG 11KW	11	42 ÷ 46	su richiesta on request - sur demande	V	800x1.200x1.600	250
9550	BOB 7.5 MAXI 15KW	15	72 ÷ 76	su richiesta on request - sur demande	V	800x1.200x1.600	290



CODICE <i>code code</i>	MODELLO <i>type modèle</i>	N. MODULI <i>n. of modules n. modules</i>	SUPERFICIE (m²) <i>surface surface</i>	PORTATA ORARIA (l/h) <i>delivery débit horaire</i>	POTENZA (kW) <i>power puissance</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions dimensions hors-tout</i>	PESO (kg) <i>weight poids</i>
5041	ALADINO 25	2	25	800 ÷ 2.500	5.25	1.600x780x1.950	260
5042	ALADINO 50	4	50	1.800 ÷ 4.500	10	1.850x780x1.950	330



La filtrazione tangenziale è riconosciuta ormai come la soluzione tecnicamente più affidabile ed efficace sia dal punto di vista qualitativo che economico. A tal proposito, abbiamo messo a punto una nuova linea di filtri tangenziali progettati secondo le particolari esigenze della tecnica enologica al fine di soddisfare le necessità delle aziende vinicole di piccole e medie dimensioni. ALADINO è un apparecchio per la filtrazione tangenziale realizzato interamente in acciaio INOX AISI 304/316, con membrane a fibra cava in polipropilene, particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, spumanti, etc.

ALADINO trova impiego nelle seguenti applicazioni:

- produzione di vini brillanti
- produzione di vini con residui zuccherini
- prevenire la fermentazione malolattica
- bloccare fermentazioni anomale
- esaltare profumi primari e secondari
- illimpidire i vini giovani in un unico passaggio
- ridurre e/o eliminare i consumi di chiarificanti
- ridurre il solfitaggio a valori minimi
- eliminare il consumo e smaltimento di farine
- filtrazione di vini passiti
- ampliare la vita utile delle membrane filtranti in imbottigliamento

ALADINO vi garantisce:

- un minimo innalzamento della temperatura durante la lavorazione
- nessuna perdita di colore
- nessuna ossigenazione del vino
- estrema facilità di utilizzo



The cross-flow filtering system is nowadays the most reliable efficient technical solution both for economic and quality reasons.

That is why OMAC ENOSOLUZIONI SRL is launching a new line of cross-flow filters designed for particular oenological purposes, in order to satisfy the small and medium winery needs.

ALADINO has been thought for the cross-flow filtration and entirely realized in 304/316 stainless steel, with polypropylene hollow fiber membranes. It is especially suggested for the filtration of grape juice, wine, sparkling wine, etc.

ALADINO is used for the following processes:

- shiny wine production
- wine with sugar residual production
- malolactic fermentation prevention
- sweet wine filtration
- to stop anomalous fermentations
- to enhance the primary and secondary scents
- to get young wines clear in only one solution
- to reduce clarifying product wastage
- to reduce sulphating
- to stop the use and disposal of flour
- to extend the lifetime of filtration membranes during the bottling process

ALADINO guarantees:

- a minimum temperature rising during the working process
- no heat loss
- no wine oxygenation
- really easy use



La filtration tangentielle est reconnue maintenant comme la solution techniquement plus fiable et efficace du point de vue soit qualitatif soit économique.

A' cet égard, nous avons développé une nouvelle gamme de filtres tangentiels projetés selon les besoins particuliers de l'art du vin pour satisfaire les nécessités des établissements vinicoles de petites et moyennes dimensions.

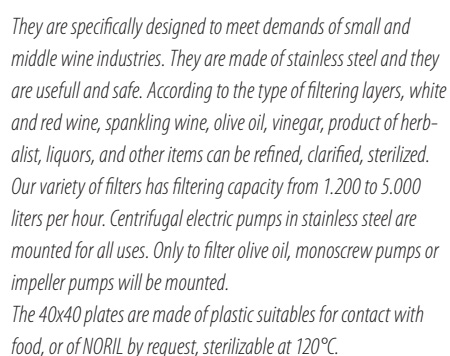
ALADINO est un dispositif pour la filtration tangentielle entièrement réalisé en acier INOX AISI 304/316, avec membranes de fibres creuses en polypropylène, particulièrement indiqué pour la filtration de substances de raisin, de vins, de mousseux, ect.

ALADINO trouve emploi dans les suivantes applications:

- production de vins brillants
- production de vins avec sucre résiduel
- prévenir la fermentation malolactique
- bloquer fermentations anormales
- exalter fragrances parfums primaires et secondaires
- rendre limpides les vins jeunes dans un unique passage
- réduire et/ou éliminer la consommation de clarifiants
- réduire le sulfitage à des valeurs moindres
- éliminer la consommation et l'écoulement de farines
- filtration de vins de paille
- prolonger la vie utile des membranes filtrantes en embouteillage

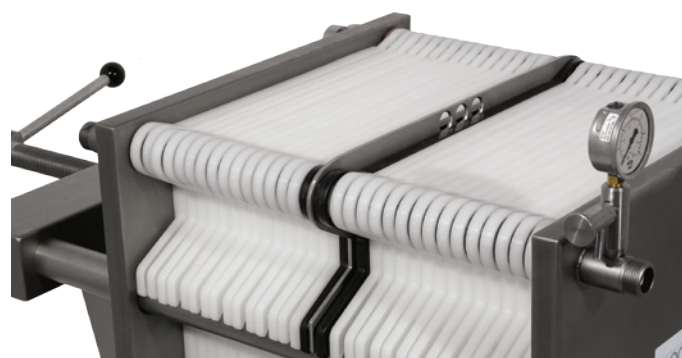
ALADINO vuos garantit:

- une augmentation minimale de la température pendant le traitement
- pas de perte de couleur
- aucune oxygénation du vin
- extrême facilité d'utilisation





Les filtres SIRIO 40x40 à plaques, sont conçus pour briller et stériliser les vins blancs et rouges, les mousseux, les huiles d'olive, les liqueurs au degré d'alcool bas et les produits d'herboristerie. Ils sont équipés de vannes de réglage à l'entrée comme à la sortie, de robinets d'évacuation d'air, de prélèvement d'échantillon du produit filtré et de point d'observation visuelle à la sortie. Les filtres SIRIO sont prédisposés aussi pour le montage éventuel des canaux extérieurs, pour la filtration double et la stérilisation. Les plaques montées de série sur le filtre sont en Moplen; en cas de besoin de stérilisation du filtre, les plaques fournies sont en Noryl.



CODICE code code	MODELLO type modèle	SUPERF. FILTRANTE(m ²) filtering surface surface de filtre	DIM. CARTONE (cm) cartons dimension taille de carton	PRODUZIONE VINO(l/h) wine production production de vin	PRODUZIONE OLIO(l/h) oil production production d'huile	INGOMBRO (mm) dimensions dimensions hors-tout	PESO (kg) weight poids
5031	SIRIO 10	1,60	40x40	1.200	500	1.000x600x900	240
5032	SIRIO 20	3,20	40x40	2.000	600	1.000x600x900	250
5033	SIRIO 30	4,80	40x40	3.000	700	1.250x600x900	280
5034	SIRIO 40	6,40	40x40	4.000	800	1.500x600x900	375
5035	SIRIO 50	8,00	40x40	5.000	900	1.750x600x900	395



I nostri contenitori sono indicati per la filtrazione e la sterilizzazione dei liquidi utilizzati nell'industria alimentare, per la filtrazione di vini, liquori, birra, distillati, sciroppi, succhi di frutta, cosmetici, solventi, acidi etc.

Questa tipologia di contenitori viene costruita interamente in acciaio inox AISI 316L, attacchi IN-OUT tipo CLAMP o DIN 11851; sono dotati di sfiato sul fondo superiore e scarichi sulle connessioni IN-OUT.

I contenitori sono completamente smontabili e pertanto di facile pulizia, manutenzione e sanificazione. I piedini di appoggio realizzati in acciaio inox sono smontabili e registrabili. La finitura interna ed esterna viene eseguita tramite spazzolatura ed elettrolucidatura, in modo tale da ridurre al minimo eventuali ristagni di particelle e batteri. Le guarnizioni standard sono in EPDM atossico.

La chiusura dei contenitori è assicurata tramite V CLAMP in acciaio inox tramite speciali morsetti CLAMP inox.

La tipologia di costruzione prevede contenitori in grado di alloggiare 1-3-5-8-12-18 cartucce cod. 7 con lunghezza nominale da 10-20-30.

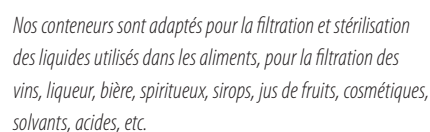
Inoltre sono adattabili ad ogni esigenza, per un fissaggio su base fissa o su vasca di raccolta.



All parts in contact with the liquid are 316 stainless steel taps and fittings, including health care. The bell is equipped with a quick release. The filters are completely removable so as to facilitate cleaning and portability. The membrane filter with a pore size of 0.1-10 μm make the micro filtration, porosity of 0.45 μm filter removes bacteria and yeasts in the wine.

Our range of filters can hold 1-3-5-8-12-18 cartridges, about 10-20-30 long.

These filters are suitable for any requirements: to be fastened on a fixed base or on a collection tank.



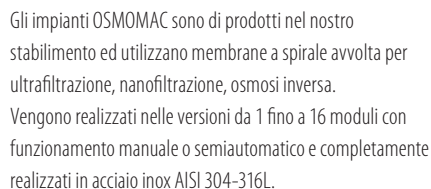
Ce type de conteneur est entièrement construit en acier inoxydable AISI 316L, IN-OUT pince type d'attaque ou DIN 11851, ont un évent sur le haut et le bas des décharges sur les entrées et sorties.

Les conteneurs sont totalement amovibles et donc facile à nettoyer, l'entretien et l'assainissement. Les pieds de support sont en acier inoxydable amovible et réglable. La finition intérieure et extérieure se fait par le brossage et l'électro, de manière à minimiser les éventuelles particules stagnantes et les bactéries.

Joints EPDM standard sont non-toxiques.

La fermeture du conteneur est sécurisé avec des bornes en acier inoxydable avec pince de serrage V en acier spécial.

Le type de construction fournit des conteneurs peut accueillir des cartouches 1-3-5-8-12-18 code. Longueur nominale 10" 20" 30". Ils sont également adaptables à chaque besoin, pour le montage sur une base fixe ou d'un réservoir.



Le capacità di estrazione di permeato degli impianti OSMOMAC partono da 50 l/h fino a 1.000 l/h.

- estrazione di acqua
- estrazione di acqua e zuccheri
- estrazione e neutralizzazione dei tannini verdi
- estrazione e neutralizzazione di acido malico, lattico, tartarico, acetico, acidità totale e acidi vari in eccesso
- dealcolazione
- riduzione, eliminazione di molecole che generano odori sgradevoli
- concentrazione di antociani
- concentrazione di polifenoli ed estratti
- concentrazione di alcol
- decolorazione



OSMOMAC systems are made in our factory and make use of spiral wound membranes for ultrafiltration, nanofiltration and reverse osmosis. The available samples range from 1 to 16 modules and they are fully made of stainless steel AISI 304-316L. Their working mode can be manual or semiautomatic. The plants look very compressed with frame on wheels and with low consumptions. The permeate extraction of OSMOMAC units ranges from 50 l/h to 1.000 l/h. Our plants are designed for the following purposes:

- *water extraction*
- *sugar and water extraction*
- *green tannin neutralization and extraction*
- *extraction and neutralization of malic acid, lactic acid, tartaric acid, acetic acid, total acidity and various excess acids*
- *dealcoholation*
- *reducing and removing of molecules which cause unpleasant flavours*
- *anthocyanins concentration*
- *polyphenols and extract concentration*
- *alcohol concentration*
- *decoloration*



Les plantes OSMOMAC sont produits dans notre établissement et utilisant spirale membranes des plaies pour ultrafiltration, nanofiltration, osmose inverse. Ils sont fabriqués en versions de 1 à 16 modules avec commande manuelle ou semi-automatique et entièrement en acier inox AISI 304-316L.

Les plantes auront un châssis à roues très compact avec une puissance et une faible consommation de carburant.

La capacité d'extraction de perméat plantes OSMOMAC partent de 50 l/h à 1.000 l/h.
Nos systèmes sont conçus pour les applications suivantes:

- L'extraction de l'eau
- L'extraction de l'eau et des sucres
- extraction et la neutralisation des tanins verts
- l'extraction et *nutrallizzazione* de l'acide malique, l'acide lactique, l'acide tartrique, l'acide acétique, l'acidité totale et divers acides en excès
- désalcoolisation
- la réduction, l'élimination des molécules qui produisent des odeurs désagréables
- concentration d'anthocyanines
- concentration de polyphénols et les extraits
- la concentration en alcool
- décoloration



CODICE <i>code code</i>	MODELLO <i>type modèle</i>	APPLICAZIONE <i>application application</i>	GRAMMATURA (g/m²) <i>weight poids</i>	SPESSORE (mm) <i>thickness épaisseur</i>	GRADO FILTRAZ. (μ) <i>filtration power degrés de filtration</i>	PORTATA (l/min/m²) <i>delivery flux</i>
509301	V0	sgrossante <i>roughing grossière</i>	790	3,60	18	620
509302	V4	semi-chiarificante <i>medium clarifying semi-collage</i>	1.040	3,75	15	220
509303	V8	chiarificante <i>clarifying clarifier</i>	1.050	3,75	12	160
509304	V12	chiarificante <i>clarifying clarifier</i>	1.140	3,75	8	45
509305	V16	brillantante <i>polishing rincer</i>	1.260	3,75	2	16
509306	V18	brillantante <i>polishing rincer</i>	1.290	3,75	1	12
509307	V20	semi-sterilizzante <i>medium sterilising semi-sterilisant</i>	1.320	3,75	0,7	8
509308	V24	sterilizzante <i>sterilising sterilisant</i>	1.370	3,75	0,5	4





Via della Tecnologia, 12
62014 Corridonia (MC)
ITALY

☎ +39 0733 557386
www.officineomac.it
info@officineomac.it

Dati e immagini riportati nel presente catalogo sono puramente indicativi e possono subire variazioni senza preavviso.

Technical characteristics and images in this catalogue are not binding and can be changed without previous notice.

Données et les images incluses dans ce catalogue sont purement indicatives et sont sujettes à modification sans préavis.

