

Nouveaux filtres tangentiels Flavy X-Wine



**Vous nous avez demandé
l'eXcellence, nous avons conçu X-Wine**



BUCHER
vaslin

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

Avec **Flavy X-Wine** passez à l'e**X**tra-producc

Plusieurs années d'études en étroite collaboration avec des utilisateurs permettent aux filtres **Flavy X-Wine** de vous apporter l'e**X**cellence que vous attendez.



Des performances incomparables

- Les filtres Flavy ont **des performances nettement supérieures** aux autres filtres tangentiels du marché sur les vins difficiles.
- **Des débits encore plus stables et réguliers** grâce à une parfaite adaptation des paramètres de filtration aux profils des vins à filtrer (7 modes de filtration : vin prémise, vin thermovinifié, liquoreux, ...).
- **Un très faible impact environnemental** : les plus faibles consommations en eau et en produits de lavage. Possibilité de réutiliser en cave les dernières eaux de lavage (réduction de 20 % de la consommation en eau).
- Les vins filtrés ont **les meilleurs indices de filtrabilité**.



tivité en toute sérénité

Une grande qualité de fabrication, une longévité remarquable

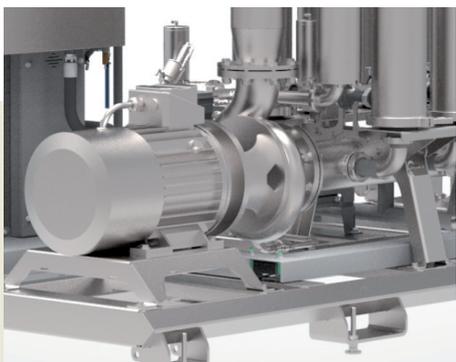
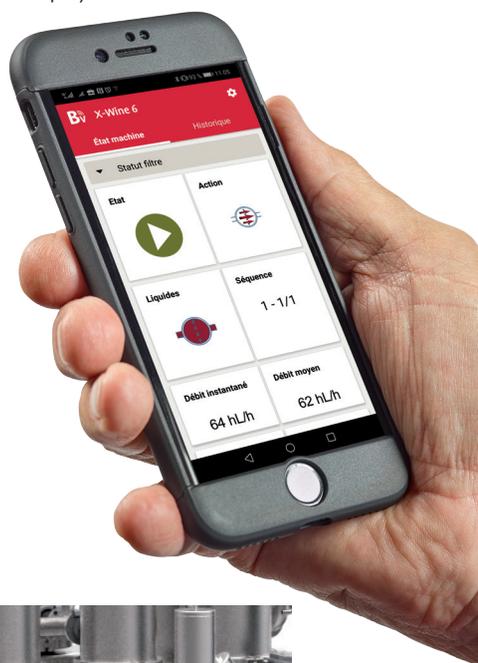
- Des composants reconnus dans le monde industriel et des matériels tout inox.
- Une hydraulique conçue pour une parfaite répartition des pressions et des flux.
- Une sécurité de fonctionnement renforcée : contrôle de position de toutes les vannes, vidange totale (pas de zones de rétention), contrôle de l'injection des produits de lavage, ...
- Un process encore plus souple qui rend le filtre extrêmement silencieux.

Une ergonomie très étudiée

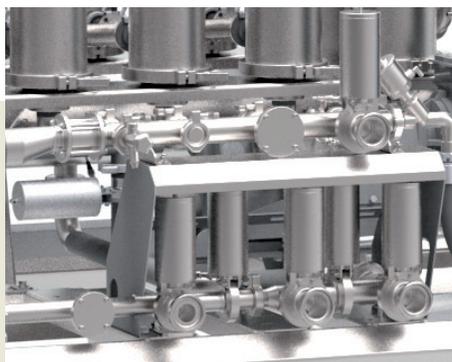
- L'accessibilité de l'ensemble des composants pneumatiques, électriques et mécaniques favorise une maintenance rapide.
- La procédure de lavage est encore plus efficace et facile : absence de zones de rétention, programme unique de lavage.
- La compacité du filtre et l'accès en façade à toutes ses fonctions (entrée et sortie du vin, automate, vannes, ...) permettent une meilleure intégration dans la cave.
- Les matériels sont évolutifs :
 - augmentation de la capacité de filtration par simple ajout de modules de filtration (passage de Flavy X-Wine 4 à 6 ou de Flavy X-Wine 8 à 10 par exemple),
 - pré-équipement pour le montage rapide des options.

Un pilotage intuitif et connecté

- Une console couleurs tactile grand écran (12 pouces).
- Un paramétrage facilité pour une conduite très simple.
- L'application Winect® permet de consulter à tout moment sur smartphone les informations sur la filtration en cours : programme en cours, temps restant, volume filtré, débit ...
- Des alertes configurables par mail ou sms préviennent des événements (fin de filtration, fin de lavage, ...).
- Une sérénité accrue grâce à la téléassistance permettant un diagnostic immédiat.



Accessibilité optimale à la boucle de filtration.



Pré-équipement pour le montage des options.

Nouveaux filtres tangentiels Flavy X-Wine

Injection en ligne de produits œnologiques

- Il est possible d'injecter en ligne une grande variété de produits œnologiques : bentonite, gomme arabique, MCR, CMC, sorbate, SO₂, etc.
- Simplification de la chaîne de préparation des vins, réduction des opérations en cave (soutirage, relogement des vins, nettoyage des cuves, tuyaux, pompes).
- Pas de manipulation de produits œnologiques : réduction de la pénibilité au travail.
- Diminution des temps d'immobilisation des vins en cuves (flux tendus).
- Fin de la gestion contraignante des fonds de cuves.

Les différentes options

- Sonde de conductivité
- Sélecteur 2 entrées - 2 sorties
- Injection d'azote
- Injection de bentonite UF, de Végécoll, ou d'autres produits œnologiques
- Séparation des eaux de vidange
- Filtration de vins effervescents

La gamme des filtres Flavy X-Wine

Flavy X-Wine 4 • Flavy X-Wine 6 • Flavy X-Wine 8 • Flavy X-Wine 10

Pas de nanoparticules, ni phtalates, ni OGM, avec Flavy la sécurité alimentaire est assurée

Les membranes des filtres tangentiels Flavy ne contiennent ni phtalates, ni OGM, ni nanoparticules (notamment de dioxyde de titane), en conformité avec la réglementation européenne (EU) n°10/2011 et la recommandation de la Commission Européenne sur les nanomatériaux du 30/10/2012.