



LINEA FILTRAZIONE

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



chiarificatore di mosti

BOB



1

La flottazione è un processo mediante il quale le particelle solide, con l'ausilio di aria o di gas tecnici (azoto), vengono trascinate per diverso peso specifico verso l'alto formando un addensato stratificato.

BOB® è un apparecchio di flottazione dedicato alle piccole e medie cantine: permette di separare in tempi rapidi le fecce del mosto.

Realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 e con componenti di alta qualità, BOB® è costruito nel rispetto delle normative vigenti. Facile da utilizzare, non richiede particolare manutenzione.

Trattare i Vostri mosti con l'unità di flottazione BOB® comporta i seguenti vantaggi:

- riduzione dei tempi di chiarifica del mosto tal quale
 - risparmio coadiuvanti di chiarifica
 - riduzione e compattazione dei residui fecciosi
 - risparmio energia elettrica necessaria per raffreddare i mosti stessi per la chiarifica statica
 - maggiore tipicità ed elevato contenuto di precursori di aromi

Il mosto da trattare deve essere preventivamente enzimato.

OPZIONALE per il modello BOB® 0.7 mini: filtro con cestello estraibile per setacciamento di bucce e vinaccioli eventualmente presenti nel contenitore del mosto da trattare.



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 <i>code</i> <i>code</i>	MODELLO <i>type</i> <i>modèle</i>	POTENZA (kW) <i>power</i> <i>puissance</i>	PRODUZIONE (t/h) <i>production</i> <i>production</i>	RACCORDI STD <i>fittings</i> <i>garnitures</i>	FILTRO DI ASPIRAZ. <i>aspiration filter</i> <i>filtre d'aspiration</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions</i> <i>dimensions hors-tout</i>	PESO (kg) <i>weight</i> <i>poids</i>
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 <i>on request - sur demande</i>	V	800x1.200x1.600	250
9550	BOB 7.5 MAXI 15KW	15	72 ÷ 76	su richiesta <i>on request - sur demande</i>	V	800x1.200x1.600	290

filtro tangenziale **ALADINO**



CODICE <i>code</i> <i>code</i>	MODELLO <i>type</i> <i>modèle</i>	N. MODULI <i>n. of modules</i> <i>n. modules</i>	SUPERFICIE (m ²) <i>surface</i> <i>surface</i>	PORTATA ORARIA (l/h) <i>delivery</i> <i>débit horaire</i>	POTENZA (kW) <i>power</i> <i>puissance</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions</i> <i>dimensions hors-tout</i>	PESO (kg) <i>weight</i> <i>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 succchi d'iva, vini, spumanti, etc.

AIADINO 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.

AI ADINO trouve emploi dans les suivantes applications:

- production de vins brillants
 - production de vins avec sucre résiduel
 - prévenir la fermentation malolactique
 - bloquer fermentations异常
 - 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

**filtro a cartoni
SIRIO**



1

Appositamente studiati per soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende. Costruiti in acciaio inox, pratici e sicuri. A seconda dei tipi di strati filtranti usati, essi consentono di sgrossare, brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii d'oliva, aceti, prodotti per l'erboristeria, liquori ecc. La serie di filtri è composta da apparecchi con capacità di filtraggio da 1.200 a 5.000 litri di vino l'ora. Vengono montate elettropompe in acciaio inox del tipo centrifugo per tutti gli usi, tranne per filtrare l'olio di oliva che necessita di pompe del tipo monovite o a girante in nitrile. Le piastre di supporto da 40x40 cm sono in plastica per alimenti o, a richiesta in NORIL, sterilizzabili a 120°C.

They are specifically designed to meet demands of small and middle wine industries. They are made of stainless steel and they are useful and safe. According to the type of filtering layers, white and red wine, sparkling wine, olive oil, vinegar, product of herb-alist, liquors, and other items can be refined, clarified, sterilized. Our variety of filters has filtering capacity from 1.200 to 5.000 liters per hour. Centrifugal electric pumps in stainless steel are mounted for all uses. Only to filter olive oil, monoscrew pumps or impeller pumps will be mounted.

The 40x40 plates are made of plastic suitable for contact with food, or of NORIL by request, sterilizable at 120°C.



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 prélevement 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 <i>code</i>	MODELLO <i>type modèle</i>	SUPERF.FILTRANTE(m ²) <i>filtering surface</i> <i>surface de filtre</i>	DIM.CARTONE(cm) <i>cartons dimension</i> <i>taille de carton</i>	PRODUZIONE VINO(l/h) <i>wine production</i> <i>production de vin</i>	PRODUZIONE OLIO(l/h) <i>oil production</i> <i>production d'huile</i>	INGOMBRO (mm) <i>dimensions</i> <i>dimensions hors-tout</i>	PESO (kg) <i>weight</i> <i>poids</i>
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

microfiltrazione **HOUSING**



1

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, sciropi, 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 sfioro 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 garniture 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.

Filters consist of a bell made of 316 stainless steel containing the filter cartridge. The filter allows the complete sterilization of cold drinks or cleaning of wine, beer and fruit juices.

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.

1

Nos conteneurs sont adaptés pour la filtration et stérilisation des liquides utilisés dans les aliments, pour la filtration des vins, liqueur, bière, spiritueux, siraps, jus de fruits, cosmétiques, solvants, acides, etc.

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.

Joint 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.

*montable 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.*

osmosi inversa **OSMOMAC**

Gli impianti OSMOMAC sono di prodotti nel nostro stabilimento ed utilizzano membrane a spirale avvolta per ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa. Vengono realizzati nelle versioni da 1 fino a 16 moduli con funzionamento manuale o semiautomatico e completamente realizzati in acciaio inox AISI 304-316L.

Gli impianti si presentano molto compatti, con telaio su ruote e con potenze dai consumi ridotti.

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

I nostri impianti sono stati progettati per le seguenti lavorazioni:

- 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



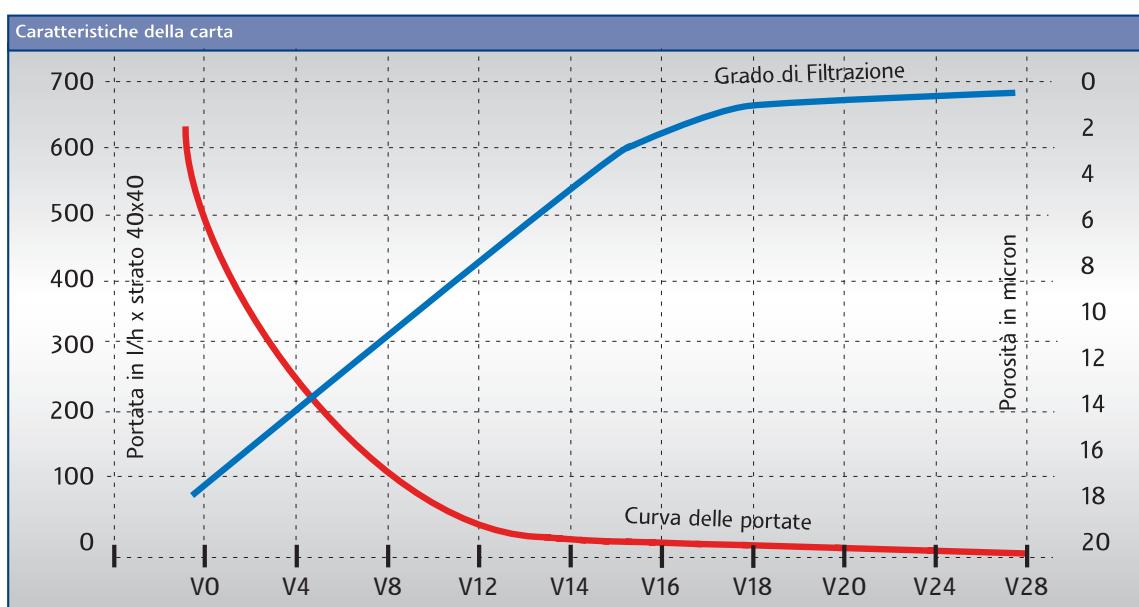
 OSMOMAC systems are made in our factory and make use of spiral wound membranes for ultrafiltration, nanofiltration and reverse osmosis. The available samples range from 1 to 16 modules and they are fully made of stainless steel AISI 304-316L. Their working mode can be manual or semiautomatic. The plants look very compacted 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: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• L'extraction de l'eau• L'extraction de l'eau et des sucres• extraction et la neutralisation des tanins verts• l'extraction et nutralizzazione 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
--	---

STRATI FILTRANTI CKP



filtering sheets - couche filtrante CKP

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

