




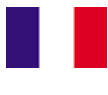
APAG S.A.S IMPORT-EXPORT. 12-2015

V. J.W.Lennon 40 42018 San Martino in Rio (R.E) C.F. E P.I. 01867470351
 TEL. +39.0522.633065 – FAX +39.02 30133246 MAIL: apag@apag.it WEB: www.apag.it


OSMOSI INVERSA - OSMOSE ENVERS: - OSMOSIS INVERSA - REVERSE OSMOSIS

 OSMOSI INVERSA: la filtrazione massima che si usa in enologia è l'ultrafiltrazione nanofiltrazione fino ad arrivare all'osmosi inversa.


Questa filtrazione molto stretta 1/10Um 1/100Um arriva a separare e quindi a concentrare il prodotto
 Le membrane sono in polipropilene con dimensioni di 4"x40" (Ø 100 mm x L 1000 mm) o 8"x40" (Ø 200 mm x L 1000 mm)
 Queste macchine vengono utilizzate per sterilizzare vini e concentrare mosti a freddo mediante delle membrane spirali di diverse dimensioni; le macchine sono alimentate con pompe a media e alta pressione.
 Le membrane, una volta sporcate, devono essere lavate con acqua calda e prodotti detergenti adeguati
 Le macchine possono avere vari optional come accessori per filtrare isobarico, funzionamento manuale o automatico ecc ecc
 Il rendimento varia in funzione del prodotto indicativamente 50/150 l/h per membrana

 OSMOSE ENVERS : la filtration plus ferme (1/10Um 1/100Um) que on peut faire en œnologie c'est: ultrafiltration, nanofiltration et osmose envers a cette niveau de filtration on a une séparation de liquides même c'est a dire une concentration.

Le liquide est pompe a moyenne et haute pression dans de membranes en « PP »(polipropilene) de différents dimension dans cet passage on a ou une stérilisation du produit ou une concentration a froid, la capacité horaire change selon le liquide et selon la concentration désire au niveau indicatif on peut considérer 50-150 l/h pour chaque membrane.
 Une fois que le membrane sont bouchonne il faut le nettoyer avec eau chaude et produits chimique dédiée.
 La machine peut être entièrement ou partiellement automatise, équipe par filtration de vin ou mout mousseaux.

 OSMOSIS INVERSA: la filtración la mas fina (cerrada) (1/10Um 1/100Um) que se hace en enología es la ultrafiltracion, nanofiltracion y osmosis inversa.

A esto nivel de filtración obtenemos una separaciones de líquidos obteniendo una concentración de producto mismo.
 El liquido a filtrar esta bombeado para bombas a media alta presión a el interior de membranas en "PP" (polipropilene) de diferentes medidas, segundo el tipo de membranas obtenemos una esterilización del liquido o una concentración a frío del mismo.
 El caudal horario puede variar mucho en función de nivel de filtración y de productos inductivamente podemos considerar 50-150 l/h para cada membranas.
 Mano a mano que las membranas se tapan el caudal disminuye y necesita limpiar las mismas con agua caliente y producto detergente específicos.
 La maquina puede ser manual, automática equipada para trabajar con vinos o zumo gasificados.

 REVERSE OSMOSIS: The maximum filtration that is used in oenology is the ultra filtration nanofiltrazione until arriving to the inverse osmosis. This filtration much grip 1/10Um 1/100Um separates and concentrates the product
 The membranes are in polypropylene with dimensions of 4" x40" (diam. 100 mm x 1000 L mm) or 8" x40" (diam. 200 mm x 1000 L mm) These machines are used to sterilize the wine and to concentrate must to cold by means of membrane to spiral of various dimensions; the machine are feed with pumps to average and high pressure. The membranes, when are soiled, must be washed with warm water and detergent products.

The machine can have vary optional like accessories to filter isobaric, manual operation or automatic etc etc
 The capacity of filtration change in function of the product to filter, only for indication you can consider from 50 to 150 l/h for membrane.

TIPO TIPE TYPE	KW	L/h	LUNGHEZZA LONGUEUR ANCHO LENGTH	LARGHEZZA LARGEUR LARGO WIDTH	ALTEZZA HAUTEUR ALTO HEIGHT	Kg
S/OI1	5,5	1.000	2.000x1.200x1.800			273
S/OI2	11	2.000	2.000x1.200x1.800			310
S/OI3	18	3.000	2.500x1.500x1.800			388
S/OI4	20,5	4.000	3.000x1.800x2.000			412
S/OI6	37	6.000	3.000x2.000x2.000			487



APAG S.A.S IMPORT- EXPORT. 12-2015

V. J.W.Lennon 40 42018 San Martino in Rio (R.E) C.F. E.P.I. 01867470351
TEL. +39.0522.633065 - FAX +39.02 30133246 MAIL:apag@apag.it WEB:www.apag.it

**OSMOSI INVERSA - OSMOSE ENVERS: -
OSMOSIS INVERSA - REVERSE OSMOSIS**



IMPIANTO ULTRAFILTRAZIONE SUCCO DI MELE VENDUTO IN POLONIA
ULTRA FILTRATION JEU DE POMME VENDUE EN POLOGNE
ULTRA FILTRACION ZUMO DE MANZANA DESPACHADO EN POLONIA
ULTRAFILTRATION PLANT FOR APPLE JUICE SELL IN POLAND

