

# Cuadernos de estabilización



Unicrystal



Crystalplus



Cadalpe spa 31028 Vazzola (TV) Italy - Via C. Battisti, 87 - Tel. +39 0438 441570 (r.a.)  
Fax +39 0438 441577 - e-mail: info@cadalpe.com - sito web: www.cadalpe.com

AtlasPh





Cadalpe Spa destaca en el panorama nacional e internacional por el constante estudio de la innovación tecnológica. Gracias a una gran experiencia y competencia, afirmada como una de las Empresas más importantes del sector, está especializada en la creación de máquinas para la elaboración del vino que abarcan todas las fases de la producción: refrigeración, filtración, intercambio térmico, estabilización, concentración y destilación.

Con Cadalpe Service, creada inmediatamente después, satisface la demanda de tanques y fermentadores para el almacenaje, el acondicionamiento y la vinificación.

Las máquinas Cadalpe, eficientes y de vanguardia, representan desde hace años una contribución importante a la evolución del sector, con el constante perfeccionamiento de las prestaciones, el complemento de componentes exclusivos a menudo protegidos por patentes internacionales y la conquista de soluciones siempre nuevas y originales.

Características de la empresa, en efecto, son el proyectar a medida para satisfacer siempre las exigencias del cliente, el suministrar un ciclo de elaboración integral, de las materias primas, seleccionadas y adquiridas directamente, al montaje y hasta la fase de prueba final, y la garantía de la mejor relación calidad/precio.

El servicio de asistencia, disponible en todas las regiones de Italia así como en el extranjero, permite resolver rápidamente cualquier problema. Las máquinas Cadalpe trabajan en todo el mundo: exportamos más del 50% de la producción, alcanzando prácticamente todos los países donde se cultiva la vid y se produce vino bueno.

# Estabilización Cadalpe

## Ventajas y estabilidad garantizada y certificada

La producción Cadalpe dedicada a la estabilización está formada por instalaciones avanzadas, resultado de una técnica de nivel elevado, y ya ampliamente afianzadas en el mercado. Las prestaciones y los resultados alcanzados en estos años, en efecto, nos han convertido en los preferidos por los más prestigiosos productores de vermouth y de vinos que se valen de nuestros sistemas tras haber experimentado su fiabilidad y eficiencia.

Incluso considerando sólo un aspecto, verdaderamente importante, que es el de la comparación entre los costes de gestión de los distintos sistemas de estabilización tartárica de los vinos, se puede afirmar que éste en continuo, con proceso por contacto y con recuperación en línea de los cristales, ha demostrado ampliamente no sólo que posee una gestión económicamente muy ventajosa, sino también que garantiza además, con el sistema de control por microprocesador, la correcta funcionalidad de todas las fases del proceso y la certificación del grado de estabilidad alcanzado durante el curso de la estabilización.



# Estabilización tartárica en continuo

## C36 Unicrystal



### La solución compacta y eficaz

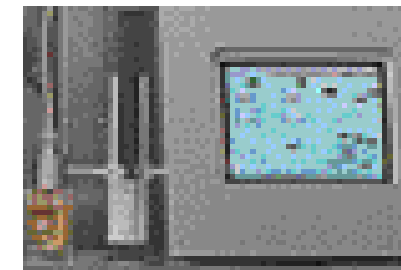
Para la estabilización tartárica en continuo de pequeñas partidas de vino, el Unicrystal C 36 es el proceso más completo y avanzado.

Se inspira en el sistema "por contacto" con una parada en tránsito en presencia de una carga cristalina de 4 gr/l, en un cristizador con alto poder de nucleación y con sistema de refrigeración autónomo.

Una unidad de gobierno computerizada controla y memoriza en archivos históricos todos los parámetros y los valores característicos del proceso y, de forma gráfica, visualiza la evolución del grado de estabilidad expresado en términos de TCC.

El aparato Unicrystal ofrece todas las ventajas de las grandes líneas de estabilización de las que las principales son:

- tecnología aplicada con un mínimo coste de inversión
- garantía total sobre el resultado
- elevada recuperación térmica (hasta un 95%)
- total recuperación de los cristales gastados y ningún residuo de filtración a eliminar
- evaluación continua del nivel de estabilidad del producto.

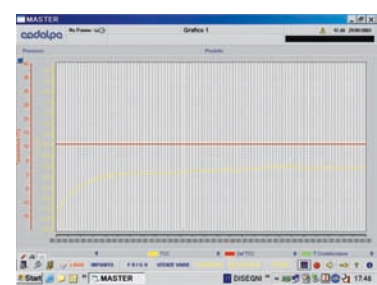


Test para la evaluación preventiva de la TCC.

Modelo		1	2
Caudal	h/h	12	24
Capacidad frigorífica			
de +20° C a -3° C	Kcal/h	9.780	13.540
Cartuchos para filtros	Nº/L.	1/1000	2/1000
Capacidad del cristizador	HI	21	42
Potencia instalada	kW	9	13,7
Dimensiones			
Largo	mt	2,15	2,21
Ancho	mt	2,30	3,75
Alto	mt	2,40	2,40
Peso neto	Kg	1410	2350

# Estabilización tartárica en continuo

## C30 Crystalplus



Monitorización de la TCC en tiempo real.

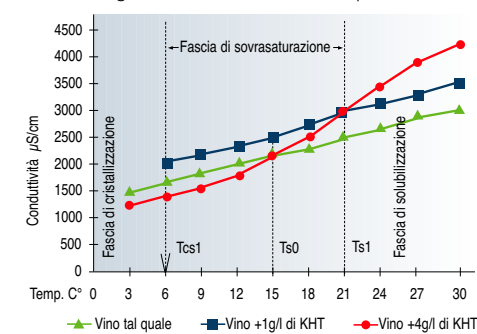
### La línea preferida por el mercado

Línea para la estabilización tartárica de partidas de vino adecuadas y homogéneas de última generación. Resultado de una técnica de elevado nivel, se inspira en el sistema “por contacto” es decir una parada en tránsito a baja temperatura en presencia de una carga cristalina de por lo menos 4 gr/l, en un cristalizador con alto poder de nucleación y con un sistema de refrigeración autónomo.

Respecto al método tradicional y a otras tecnologías ofrece algunas ventajas importantes:

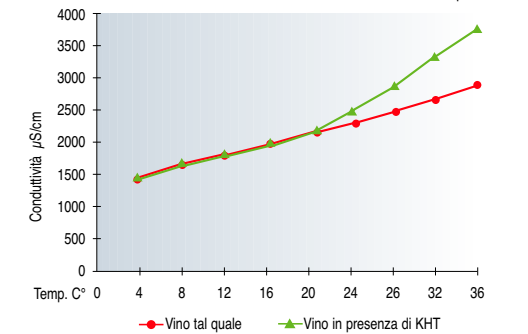
- tecnología aplicada con un mínimo coste de inversión
- garantía total sobre el resultado
- continuidad del ciclo 24 horas sobre 24 sin la presencia del operador
- garantía de la total retención de los microcristales que pasan la barrera del separador
- elevada recuperación térmica (hasta un 95%)
- total recuperación de los cristales gastados y ningún residuo de filtración a eliminar
- parada del ciclo permitida en cualquier momento y sin límites de tiempo con reanudación inmediata con las mismas condiciones que antes
- evaluación continua del nivel de estabilidad del producto
- reproducción impresa de los datos característicos del proceso útiles también para la certificación de calidad
- posibilidad de crear un interfaz, bajo pedido, del sistema operativo con el programa de gestión de la empresa.

Diagrama de estado del bitartrato de potasio en un vino.



Ts0 = Temperatura di saturazione Tcs1 = Temperatura di cristallizzazione spontanea Ts1 = Temperatura di saturazione

Variación de la conductividad en función de la temperatura.



Modelo		5	7,5	10
Caudal	HI/h	50	75	100
Capacidad frigorífica				
de +20° C a -3° C	Kcal/h	38.000	60.500	76.000
Cartuchos para filtros	N°/L.	6/1000	6/1000	8/1000
Capacidad del cristalizador	hl	120	120	160
Potencia instalada	kW	37,2	53,3	66,9
<b>Dimensiones</b>				
Largo	mt	4,77	4,77	4,77
Ancho	mt	3,97	3,97	3,97
Alto	mt	4,80	4,80	5,80
Peso neto	Kg	3350	4400	4600

Estabilización  
tartárica  
en continuo

**C30**  
Crystalplus  
Special



### Tecnología y prestaciones en la cúspide de la categoría

Para la estabilización tartárica de vermouth la línea Crystalplus C 30 de última generación es el producto seguramente más completo y avanzado.

Se inspira en el sistema “por contacto” es decir una parada en tránsito a baja temperatura y en presencia de una carga cristalina de por lo menos 4 gr/l, en un cristalizador con alto poder de nucleación y con un sistema de refrigeración autónomo.

Numerosas y muy interesantes son las ventajas:

- tecnología aplicada con un mínimo coste de inversión
- continuidad del ciclo 24 horas sobre 24 sin la presencia del operador
- garantía de la total retención de los microcristales que pasan la barrera del separador
- elevada recuperación térmica (hasta un 95%) con garantía total sobre los resultados
- total recuperación de los cristales gastados y ningún residuo de filtración a eliminar
- parada del ciclo permitida en cualquier momento y sin límites de tiempo con reanudación inmediata con las mismas condiciones que antes
- evaluación continua del nivel de estabilidad del producto
- o reproducción impresa de los datos característicos del proceso útiles también para la certificación de calidad.



La unidad de gobierno computerizada controla y memoriza en archivos históricos todos los parámetros y los valores característicos del proceso y, de forma gráfica, visualiza la evolución del grado de estabilidad expresado en términos de TCC.

Modelo		12,5	15	20
<b>Caudal</b>	<b>hl/h</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>Capacidad frigorífica</b>			<b>Evap. -10° C</b>	<b>Cond. +40° C</b>
de +20° C a -3° C	Kcal/h	86.000	116.000	152.000
Cartuchos para filtros	Nº/L.	8/1000	12/1000	16/1000
Capacidad del cristalizador	Nº x hl	2 x 125	2 x 160	2 x 200
<b>Potencia instalada</b>	<b>kW</b>	<b>73</b>	<b>125</b>	<b>150</b>
<b>Dimensiones</b>				
Largo	mt	7,70	8,50	9,70
Ancho	mt	5,50	6,20	7,50
Alto	mt	5,85	5,80	5,80
<b>Peso neto</b>	<b>Kg</b>	<b>8100</b>	<b>8900</b>	<b>9500</b>

# Apuntes

