

Impianti per la stabilizzazione tartarica in continuo "PolarSystem"

"PolarSystem" tartaric stabilisation plant
"PolarSystem" Tartrat-Stabilisierung im Durchlaufverfahren
Stabilisation tartrique en continu "PolarSystem"
Estabilización tártrica en continuo "PolarSystem"

PATENTED - PATENTÉ -
BREVETÉ - BREVETTATO



DELLA TOFFOLA



La stabilizzazione "PolarSystem"



Nella scelta di un impianto per la stabilizzazione Tartarica in continuo, non bisogna trascurare l'importanza di un sistema realmente completo, affidabile e facile da utilizzare.

L'efficacia del trattamento ma anche la semplicità di avviamento e conduzione fin dal primo ciclo di lavoro sono due caratteristiche determinanti quando si devono valutare l'economia di gestione e la validità di un impianto.

Il "PolarSystem" Della Toffola rispetta tutte queste esigenze grazie ai criteri progettuali e costruttivi degli apparecchi per analisi "PolarPoint" e degli stabilizzatori "PolarCryo".

- Con gli impianti "PolarCryo" il processo di stabilizzazione viene condotto senza aggiunta di cristalli di Bitartrato di Potassio (BTK).
- In presenza di vini difficili, ricchi di sostanze colloidali e che richiedono un più marcato effetto di precipitazione, un dispositivo automatico di dosaggio provvede all'eventuale apporto di coadiuvante per agevolare il processo.
- Tutte queste lavorazioni sono completamente gestite dal computer del "PolarCryo" partendo dalle analisi ottenute con il "PolarPoint".

Ogni vino ha esigenze diverse e per questo prima di avviare un ciclo di stabilizzazione, bisogna

sapere con certezza se e come trattarlo.

A questa prima esigenza rispondono gli apparecchi da laboratorio "PolarPoint" che determinano in modo veloce e affidabile la conducibilità specifica e la temperatura di saturazione. Questi dati sono indispensabili per condurre la successiva stabilizzazione con i "PolarCryo". Gli apparecchi sono utilizzabili anche per altre utili analisi.

Con i "PolarSystem" Della Toffola la perfetta Stabilizzazione Tartarica del vino viene sempre garantita e la loro flessibilità di impiego consente anche di ottimizzare le rese in funzione della destinazione commerciale del prodotto.

Massima economia di esercizio e affidabilità totale del processo sono quindi caratteristiche di serie per tutti gli impianti "PolarSystem", che vengono bene rappresentati dalle numerose e prestigiose referenze di apparecchi funzionanti, dai quali spiccano tra l'altro la completezza e l'armonicità delle forniture.

A purchaser selecting a continuous tartaric stabilization system must always bear in mind the importance of procuring a plant that is genuinely complete, reliable and easy to use.

There are two crucial factors against which to judge the operational economy and the validity of a system, namely: the efficiency of the treatment,

and the simplicity with which the equipment can be started up and operated, from commissioning onwards.

Della Toffola's "Polar System" meets all these requirements, thanks to the design and construction criteria adopted in "Polar Point" analyzers and "Polar Cryo" stabilizers.

- Using "Polar Cryo" systems, the stabilization process is implemented without any addition of Potassium Bitartrate crystals (BTK).
- For difficult wines, rich in colloidal substances and requiring strong precipitation, an automatic metering device dispenses the appropriate quantity of additive to facilitate the process.
- All these functions are controlled by the computer of the "Polar Cryo" on the basis of the analytical information provided by the "Polar Point".

As every wine has different processing requirements, it must be established if and how the product is to be treated before setting the stabilization cycle in motion.

This initial requirement is taken care of by the "Polar Point" laboratory apparatus, which swiftly and reliably determines the specific conductivity and saturation temperature: items of data essential to a correct implementation of the successive stabilizing operation with "Polar Cryo" equipment. The "Polar Point" can also be used in carrying out

other useful analyses.

Using the Della Toffola "Polar System", a faultless Tartaric Stabilization of wine is guaranteed every time, and with the system's flexibility of use, output can be optimized to suit the market destination of the product.

Maximum economy in operation and total process reliability are therefore standard features of every "Polar System", as witness the many plants installed and operated currently by prestigious users spread far and wide. One of the key features characterizing all these installations is the comprehensive and balanced specification of the package supplied.

Bei der Wahl einer Anlage für die Tartrat-Stabilisierung im Durchlaufverfahren darf man die Wichtigkeit eines wirklich vollständigen, zuverlässigen und bedienungsfreundlichen Systems nicht vernachlässigen.

Es geht nicht nur um den Wirkungsgrad der Behandlung, sondern auch darum, daß der Prozeß einfach einzuleiten und vom ersten Behandlungszyklus an problemlos zu steuern ist. Dies sind unentbehrliche Merkmale, die bei der Beurteilung der Wirtschaftlichkeit und der Validität einer Anlage berücksichtigt werden müssen.

Das "Polar System" von Della Toffola genügt dank

der bei Planung und Konstruktion der Laborgeräte "Polar Point" und der Stabilisierungsanlagen "PolarCryo" angewandten Kriterien all diesen Anforderungen.

- Die Anlagen "Polar Cryo" gestatten die Steuerung der Weinstabilisierung ohne Zusatz von Kaliumbitartratkristallen (BTK).
- Bei problematischen Weinen, die reich an Kolloiden sind und bei denen eine stärkere Ausfällung erforderlich ist, sorgt eine automatische Dosiervorrichtung nötigenfalls für die Beigabe von Hilfsstoffen, um den Prozeß zu unterstützen.
- Alle Prozesse werden vollständig vom Computer des "PolarCryo" gesteuert, der sich auf die Ergebnisse der vom "PolarPoint" durchgeführten Analysen stützt.

Jeder Wein stellt andere Anforderungen. Daher muß man vor Beginn des Stabilisierungszyklus wissen, ob und wie der Wein zu behandeln ist.

Dieser ersten Erfordernis kommen die Laborgeräte "PolarPoint" nach, die eine rasche und zuverlässige Bestimmung der spezifischen Leitfähigkeit und der Sättigungstemperatur gestatten. Diese Parameter sind für die Steuerung des anschließenden Stabilisierungsprozesses durch die Anlage "PolarCryo" unentbehrlich. Die Laborgeräte können

in nutzbringender Weise auch für andere Arten von Laboranalysen verwendet werden.

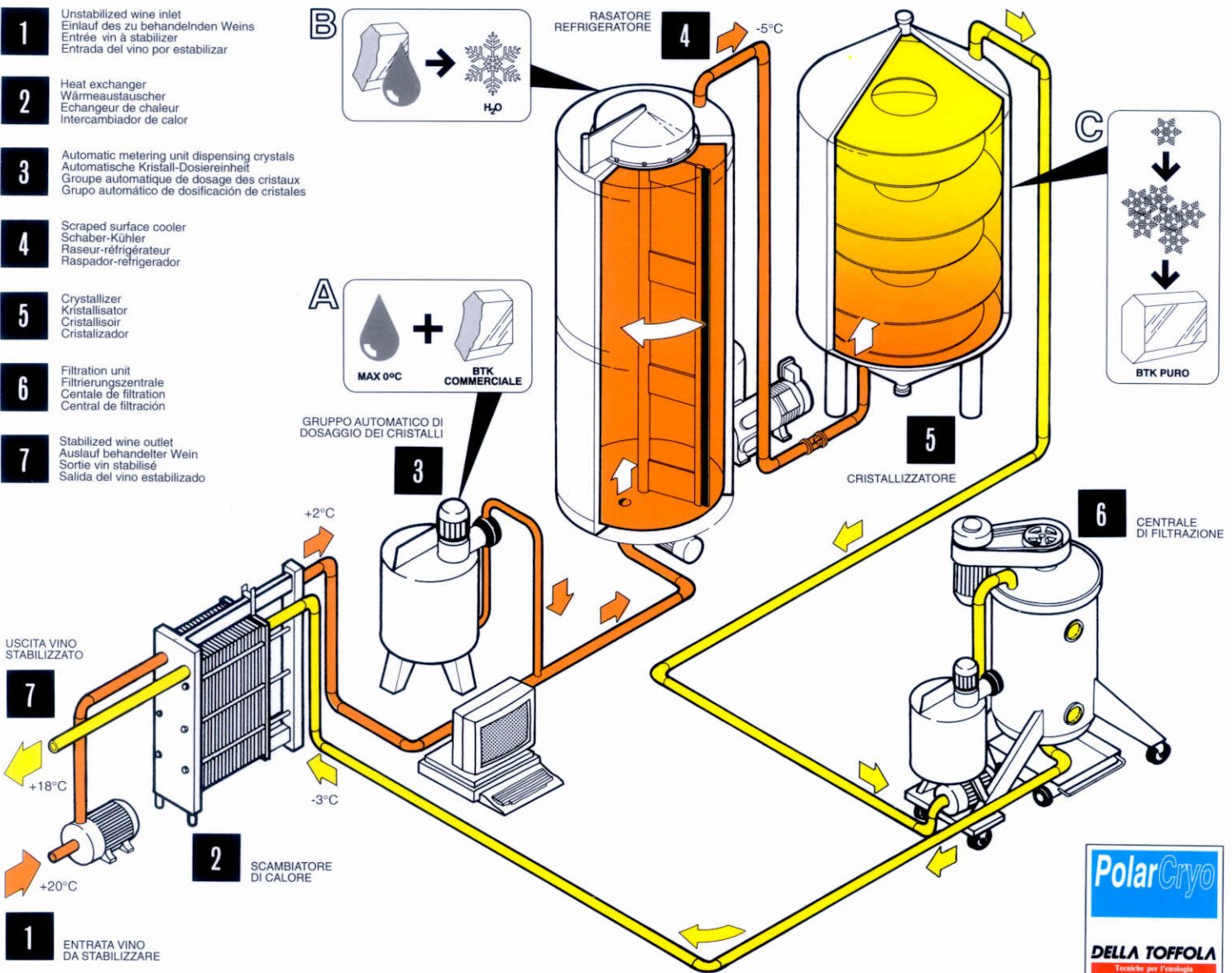
Mit dem "PolarSystem" von Della Toffola ist die perfekte Tartrat-Stabilisierung jederzeit gewährleistet und ihre Anwendungsflexibilität erlaubt es auch, den Ertrag in Abhängigkeit von der Produktklassifikation zu optimieren.

Maximale Wirtschaftlichkeit und absolute Zuverlässigkeit des Prozesses sind die Standardmerkmale aller Anlagen vom Typ "PolarSystem", wie die zahlreichen, bei bedeutenden Kunden schon in Betrieb befindlichen Anlagen beweisen, die sich unter anderem durch ihre Vollständigkeit und Funktionalität auszeichnen.

Dans le choix d'une installation pour la stabilisation Tartreuse en continu, il ne faut pas négliger l'importance d'un système réellement complet, fiable et facile à utiliser.

L'efficacité du traitement ainsi que la simplicité de démarrage et de conduite dès le premier cycle de travail sont deux caractéristiques déterminantes quand on doit évaluer l'économie de gestion et la validité d'une installation.

Le «PolarSystem» Della Toffola répond à toutes ces exigences grâce aux critères d'étude de projet et de



construction des appareils pour analyses «PolarPoint» et des stabilisateurs «PolarCryo».

- Avec les installations «PolarCryo», le processus de stabilisation a lieu sans ajout de cristaux de bitartrate de potassium (BTK).
- En présence de vins difficiles, riches en substances colloïdales et nécessitant un effet de précipitation plus marqué, un dispositif automatique de dosage se charge de l'éventuel apport d'additif pour faciliter le processus.
- Toutes ces opérations sont entièrement gérées par l'ordinateur du «PolarCryo» à partir des analyses obtenues avec le «PolarPoint».

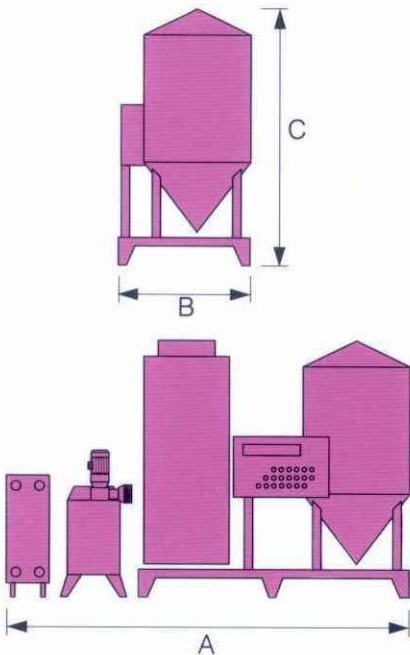
Chaque vin a des exigences différentes, raison pour laquelle, avant de lancer un cycle de stabilisation, il faut savoir avec certitude s'il faut le traiter et comment le traiter.

A cette première exigence répondent les appareils de laboratoire «PolarPoint» qui déterminent de façon rapide et fiable la conductivité spécifique et la température de saturation. Ces données sont indispensables pour réaliser la stabilisation successive avec les «PolarCryo». Ces appareils peuvent également



Dati tecnici

TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS



Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione l/h* Capacity l/h* Leistung l/h* Production l/h* Capacidad l/h*	Dimensioni - Dimensions Abmessungen - Dimensions - Dimensions			Potenza kW Power kW Kraftverbrauch kW Puissance kW Potencia kW
		A mm Lunghezza Length Länge Longeur Longitud	B mm Larghezza Width Breite Largeur Ancho	C mm Altezza Height Höhe Hauteur Altura	
P 12	1000	4000	1450	2800	17,5
P 24	2400	4850	1450	3900	39
P 35	3500	5450	1550	4000	44
P 50	5000	5800	1700	5000	50
P 70	7000	6100	1900	5200	63
P 100	10000	6200	2000	5800	76
P150	15000	7000	2400	6500	90
P 200	20000	7000	2200	5600	153,5

* Portate nominali - Rated flow rates - Nenndurchsatz - Débits nominaux - Capacidades nominales
Tutti i dati sono indicativi - Indicative data - Änderungen vorbehalten - Toutes les données sont fournies à titre indicatif - Todos los datos son sólo indicativos



PolarPoint
D-8005

DELLA TOFFOLA

Tecniche per l'enologia

Per determinare i parametri di stabilizzazione

*Determining stabilization
parameters*

*Für die Bestimmung der
Stabilisierungsparameter*

*Pour déterminer les
paramètres de stabilisation*

*Para determinar los
parámetros de estabilización*

être employés pour d'autres analyses utiles.

Avec les «PolarSystem» Della Toffola, la parfaite Stabilisation Tartreuse du vin est toujours garantie, et la souplesse d'utilisation de ces installations permet également d'optimiser les rendements en fonction de la destination commerciale du produit.

Economie maximum d'exploitation et fiabilité totale du processus sont donc des caractéristiques de série pour toutes les installations «PolarSystem» lesquelles sont bien représentées par les nombreuses et prestigieuses références d'appareils en service, qui se distinguent entre autres par des fournitures complètes et harmonieuses.

Cada vino tiene exigencias diversas y, por ello, antes de comenzar un ciclo de estabilización se debe conocer con certeza si el mismo requiere tratamiento, y cuál es el más apropiado.

A esta primera demanda responden los aparatos de laboratorio "PolarPoint", que determinan de manera rápida y fiable la conductividad específica y la temperatura de saturación. Estos datos son indispensables para realizar la sucesiva estabilización con los "PolarCryo". Los aparatos también pueden utilizarse para otros útiles análisis.

Con los "PolarSystem" Della Toffola se puede garantizar siempre una perfecta estabilización

tartárica del vino, y su flexibilidad de empleo también permite optimizar los rendimientos en función del destino comercial del producto.

Máxima economía de servicio y fiabilidad total del sistema son características de serie para todos los equipos "PolarSystem". Prueba cabal son las numerosas y prestigiosas referencias de los aparatos que ya se encuentran en funcionamiento, entre las cuales destaca la posibilidad de ofrecer productos completos y armónicos.

Al elegir un equipo de estabilización tartárica en continuo, no se debe ignorar la importancia de un sistema realmente completo, able y fácil de utilizar.

La eficacia del tratamiento, pero también la simplicidad de la puesta en marcha y de la conducción desde el primer ciclo de trabajo, son características determinantes a la hora de evaluar la economía de gestión y la validez de un equipo.

"Polar System" Della Toffola satisface todos estos requisitos, gracias a los particulares criterios de proyecto y de realización de los aparatos para análisis "PolarPoint" y de los estabilizadores "PolarCryo".

- Con los equipos "PolarCryo", el proceso de estabilización se realiza sin agregado de cristales de bitartrato de potasio (BTK).
- En presencia de vinos difíciles, ricos en sustancias coloidales y que requieren una acción precipitante más intensa, un dispositivo automático de dosificación provee al aporte necesario de coadyuvante para favorecer el proceso.
- Todas estas operaciones están totalmente controladas por el ordenador de "PolarCryo", a partir de los análisis realizados con "PolarPoint".



DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA S.p.A.
Via Feltrina, 72 - 31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISO) ITALY
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670 841
e-Mail dtgroup@dellatoffola.it - Internet www.dellatoffola.it



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Verde
800-803276

*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY



DTF

ZAE de la Baume - BP 15,
34290 Servian (France)
Tél. +33 (0) 467 39 39 00 - Fax +33 (0) 467 39 39 01
e-Mail contact@dellatoffola.fr
Internet www.dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.

Pl. Lentiscars, c/La Losa, S/N
26370 NAVARRETE LA RIOJA (ESPAÑA)
Tel. +34 941 440 420 Fax +34 941 440 571
e-Mail dti@dellatoffola.es



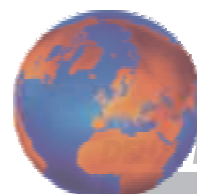
DELLA TOFFOLA SUDAMERICA Lim.

Avenida Puerta Sur
03400 SAN BERNARDO - SANTIAGO (CHILE)
Tel. +56-2 854 1170 Fax +56-2 854 1088
e-Mail jsolis@dellatoffola.cl
Internet www.dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A. DT INOX S.A.

Carril Rodriguez Peña, 2271 Zona Industrial
5511 MAIPÚ - MENDOZA (ARGENTINA)
Tel./Fax +54 (0) 261 493 1929
e-Mail dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
Internet www.dellatoffolaarg.com.ar



**TOFFOLA
GROUP**