

# C 36

## **UNICRYSTAL**

Per la stabilizzazione tartarica in continuo di piccole partite di vino, l'Unicrystal C 36 Super è il processo più completo e avanzato. Frutto di una tecnica di alto livello, esso si richiama al sistema "per contatto" con una sosta in transito in presenza di una carica cristallina di 4 gr/lit, in un cristallizzatore ad elevato potere di nucleazione e con sistema di refrigerazione autonomo.

Un'unità di governo computerizzata controlla e memorizza in file storici tutti i parametri e le grandezze caratteristiche del processo e, in forma grafica, visualizza l'andamento del grado di stabilità espresso in termini di TCC.

L'apparecchio Unicrystal C 36 Super offre i seguenti principali vantaggi, rispetto al metodo tradizionale e ad altre tecnologie:

- tecnologia applicata al minimo costo di investimento
- garanzia totale sul risultato
- garanzia del totale trattamento dei microcristalli che superano la barriera del separatore
- elevato recupero termico (fino al 95%)
- totale recupero dei cristalli esauriti e nessun residuo di filtrazione da smaltire
- arresto del ciclo, consentito in qualsiasi momento e senza limiti di tempo, con ripresa immediata alle stesse condizioni di prima
- valutazione in continuo del livello di stabilità del prodotto
- riproduzione in stampa dei dati caratteristici del processo utili anche ai fini della certificazione di qualità.



## C 36 UNICRYSTAL MONOBLOC STABILIZER

Unicrystal C 36 Super is the most complete and advanced process for continuous tartar stabilization in small batches of wine. It is based on a hi-tech. "contact" system with a holding period in a high potential nucleation crystallizer filled with 4 gr/litre of crystals, served by an independent cooling system. A computerized control system is used to memorize in historical files the process parameters and figures and display a graph showing Oprogress of the degree of stability, expressed in terms of CCT. The Unicrystal C 36 Super has the following advantages over traditional methods or other technologies:

- applied technology at minimum investment cost
- totally guaranteed results
- guaranteed retention of micro-crystals passing through the separator barrier
- good heat recovery (up to 95%)
- total recovery of exhausted crystals and lack of filtration residue to dispose of
- cycle stop at any time during the process, no time limit, immediate start-up under the previous conditions
- continuous assessment of product stability
- print-out of process data, also useful for quality certification purposes.

## ESTABILIZADOR MONOBLOQUE UNICRYSTAL C 36

Para la estabilización tartárica en continuo de pequeños lotes de vino, el Unicrystal C 36 Super es el procedimiento más completo y avanzado. Es el fruto de una técnica de alto nivel y está basado en el sistema «por contacto», con una parada durante el trayecto en presencia de una carga cristalina de 4 gr/l, en un cristalizador de elevada capacidad de nucleación y con sistema de enfriamiento autónomo. Una unidad de gobierno computarizada controla y memoriza en archivos históricos todos los parámetros y las magnitudes características del procedimiento y, en forma gráfica, visualiza la marcha del grado de estabilidad medido en términos de CCT. En comparación con el método tradicional u otras tecnologías, el aparato Unicrystal C 36 Super ofrece las ventajas principales siguientes:

- tecnología aplicada por un coste de inversión mínimo
- resultado absolutamente garantizado
- garantía de tratamiento total de los microcristales que superan la barrera del separador;
- recuperación térmica elevada (hasta el 95%)
- recuperación total de los cristales agotados y ningún residuo de filtración a eliminar
- posibilidad de parar el ciclo en cualquier momento y sin límites de tiempo, con reanudación inmediata de las condiciones anteriores
- medición en continuo del nivel de estabilidad del producto
- impresión de los datos característicos del proceso para la certificación de la calidad.

## MONOBLOCK-STABILISATOR UNICRYSTAL C 36

Unicrystal C 36 Super stellt das modernste und fortschrittlichste Verfahren zur kontinuierlichen Weinstein-stabilisierung von kleinen Weinpartien dar. Dieses System, das Ergebnis fortschrittlichster Technologien, arbeitet mit dem sogenannten "Kontaktsystem", d.h. vorübergehender Lagerung bei niedriger Temperatur bei einem Kristallgehalt von 4g/l in einem Kristallisator mit hoher Leistung und einem autonomen Kühlssystem. Die computer-gesteuerte Steuereinheit steuert und speichert alle Parameter und charakteristischen Größen des Verfahrens in Stammdaten und zeigt in graphischer Form den Verlauf des Stabilisierungsgrades ausgedrückt in CCT (kritische Kristallisierungstemperatur) an. Unicrystal C 36 Super besitzt im Vergleich zu den traditionellen Methoden und anderen Technologien folgende wesentliche Vorteile:

- angewandte Technologie bei minimalen Investitionskosten
- hundertprozentige Garantie auf die Resultate
- vollständiges Auffangen der Mikrokristalle, die die Barriere des Abscheiders durchdringen
- hohe Wärmerückgewinnung (bis 95%)
- hundertprozentige Rückgewinnung verbrauchter Kristalle und keine zu entsorgende Filterreste
- zeitlich unbegrenzte Unterbrechung des Zyklus während jeder Bearbeitungs-phase bei sofortiger Wiederaufnahme des Betriebs zu den vorherigen Bedingungen.
- kontinuierliche Kontrolle des Stabilisierungsniveaus.
- Ausdruck der für die Zertifizierung charakteristischen Prozessdaten.



*Test per la valutazione preventiva della CCT.*

*CCT assessment test.*

*Test para la evaluación preventiva de la CCT.*

*Test für die Bewertung der kritischen Kristallisierungstemperatur.*

## DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

<b>Modello</b>	<b>Model</b>	<b>Modèle</b>	<b>Modelo</b>	<b>Modellgröße</b>	2,5
<b>Portata</b>	<b>Flow rate</b>	<b>Débit</b>	<b>Caudal</b>	<b>Durchflussmenge</b>	hl/h 25
<b>Potenzialità frigorifera</b>	<b>Cooling capacity</b>	<b>Capacité frigorifique</b>	<b>Capacidad frigorífica</b>	<b>Kälte-Leistungsfähigkeit</b>	Evap. -10° C Cond. +40° C
da +20° C a -3° C	from +20° C to -3° C	de +20° C à -3° C	de +20° C a -3° C	von +20° C bis -3° C	Kcal/h 13.540
Cartucce filtranti	Filter cartridges	Cartouches filtrantes	Cartuchos para filtros	Filter kerzen	N°/L. 2/1000
Capacità cristallizzatore	Crystal. capacity	Contenance cristalliseur	Capacidad del cristalizador	Kristal. leistung	hl 58
<b>Potenza installata</b>	<b>Installed power</b>	<b>Puissance installée</b>	<b>Potencia instalada</b>	<b>Nennleistung</b>	kW 14,8
<b>Dimensioni</b>	<b>Dimensions</b>	<b>Dimensions</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Abmessungen</b>	
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt 3,65
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt 2,78
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt 2,94
<b>Peso netto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>Kg</b> 2351

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.