



**Nouvelle gamme**

# VINI-TIS



Fltration tangentielle à membranes fibres creuses en céramique  
*Un filtre unique pour la clarification de vos vins*

**VINI-TIS: l'association des membranes fibres creuses en céramique *INSIDE CÉRAM*<sup>TM</sup> et du TIS<sup>TM</sup>, pour des unités clés en main prêtes à l'emploi.**

## RESPECT DU VIN ET DES QUALITES ORGANOLEPTIQUES

- ▶ Membranes chimiquement inertes et facilement nettoyables en pur oxyde de titane.
- ▶ Absence de décoloration du vin et respect de sa structure.
- ▶ Rétention des polysaccharides totaux (PST) inférieure à 1%, quel que soit le seuil de rétention choisi.
- ▶ Très faible oxygénation, typiquement inférieure à 0,5 mg/l.

## ASPECTS QUALITATIFS DE LA FILTRATION

- ▶ Obtention d'une très bonne clarification en un seul et unique passage: turbidité du vin filtré typiquement inférieure à 1 NTU.
- ▶ Abattement de la charge microbienne: le vin filtré est pauvre en germes ou stérile en fonction du diamètre de pores choisi.

## CHOIX DES SEUILS DE RETENTION

Les membranes sont disponibles en différents seuils de filtration pour s'adapter au niveau de filtration souhaité:  
0,2 µm / 0,3 µm / 0,45 µm / 0,8 µm / 1,4 µm.

## DIFFERENTES MORPHOLOGIES DE MEMBRANES POUR UNE TOTALE POLYVALENCE

Il est possible, par simple changement du jeu de membranes, sur la même installation, de filtrer différents produits: vins, lies, bourbes, moûts.

## PERFORMANCES

- ▶ Débits moyens de filtration supérieurs aux membranes organiques jusqu'ici disponibles: 30 à 60 l/(h.m<sup>2</sup>) sur vins rouges et 60 à 100 l/(h.m<sup>2</sup>) sur vins rosés et blancs en fonction du type de vin et du prétraitement appliqué (collage, etc.).
- ▶ Des pertes en vin très faibles: de 0,1 à 0,5% du volume initial de vin brut (fonction de la taille des lots de filtration).

## CONSOMMATION D'EAU ET NETTOYAGE

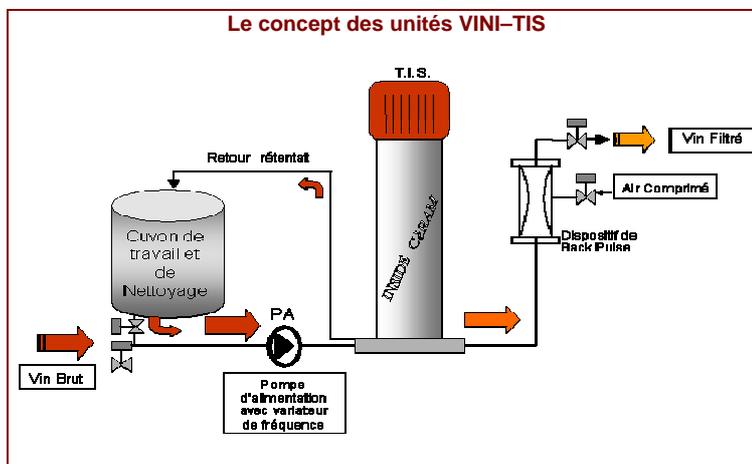
- ▶ Nettoyage par des solutions alcalines (soude + eau oxygénée.)
- ▶ Faibles consommations d'eau: 2l à 5l d'eau par hl de vin filtré, en fonction des volumes à traiter.

## ROBUSTESSE

- ▶ Membranes insensibles à la chaleur.
- ▶ Membranes inertes aux produits chimiques.
- ▶ Pression à l'éclatement supérieure à 90 bar.
- ▶ Récupération des membranes même en cas de bouchage (cas de l'accident.)
- ▶ Résistance à la bentonite et à la crème de tartre.

## DES MEMBRANES FIABLES ET FAITES POUR DURER

- ▶ Pas de rupture de fibres. Les vins bruts ne représentent aucune difficulté particulière de traitement pour les fibres creuses céramiques *INSIDE CÉRAM*<sup>TM</sup>
- ▶ Pas de limitation de quantité de vin filtré.
- ▶ Pas de conditionnement chimique des membranes lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- ▶ Durée de vie supérieure d'un facteur 3 à 5 par rapport aux membranes organiques.



## Caractéristiques des unités VINI-TIS:

- Equipements automatiques clés en main, montés sur châssis support, prêts à être raccordés aux cuves de vins bruts ou prétraités. Pour les lies, bourbes, et moûts une préfiltration adaptée est requise afin de retirer toutes traces de fibres.
- Les VINI-TIS sont conçus autour du concept TIS<sup>TM</sup> (tangential integrated system, brevet SIVA), apportant compacité, fiabilité, modularité et simplicité d'utilisation.
- Un cuvon de travail et de nettoyage en inox.
- Un dispositif de back-pulse (brevet SIVA) pour une rétrofiltration séquentielle améliorant le débit.
- Filtre complètement automatisé et autonome. NEP automatique, etc.
- Ensemble en acier inoxydable 304L.



Société Industrielle de la Vallée de l'Aygues  
ZA Les Laurons CS 65 – 26111 Nyons CEDEX – France  
Tel 04 75 27 09 47 – Fax 04 75 27 09 48  
Web : [www.siva-unit.com](http://www.siva-unit.com) ----- Email : [info@siva-unit.com](mailto:info@siva-unit.com)



# VINI-TIS



Filtration tangentielle à membranes fibres creuses en céramique  
*Un filtre unique pour la clarification de vos vins*

## VINI-TIS: une gamme complète de filtres automatiques.

- Le coeur des filtres est composé par des TIS: 37 – 91 ou 159
- Besoin en débit de 100 à 2000 hl/j
- Simplicité d'utilisation
- Fiabilité maximum
- Maintenance minimum
- Automatisation complète incluant le nettoyage en place (NEP) avec traçabilité de la production
- Faibles volumes morts des filtres
- Extension possible de capacité par ajout de TIS.

Type	VINI-TIS ½ 37	VINI-TIS 1-37	VINI-TIS 1-91	VINI-TIS 1-159	VINI-TIS 2-159	VINI-TIS 3-159
Débit moyen de filtration*	2,5 à 5 hl/h	5 à 10 hl/h	12 à 24 hl/h	21 à 42 hl/h	42 à 84 hl/h	63 à 126 hl/h
Rendement moyen journalier*	45 à 90 hl/j	90 à 180 hl/j	220 à 430 hl/j	380 à 760 hl/j	760 à 1500 hl/j	1100 à 2100 hl/j
L(m) x l (m) x H (m)	1 x 0,8 x 1,7	1 x 0,8 x 2,2	1,2 x 0,8 x 2,3	1,2 x 0,8 x 2,25	1,8 x 1,20 x 2,3	2 x 1,5 x 2,3
Volume de concentrat résiduel	8 litres	14 litres	35 litres	60 litres	110 litres	165 litres

\* : fonction de la nature des vins et de leurs pré-traitements.

### Gestion automatique du filtre:

- Par l'intermédiaire d'un écran tactile de commande ergonomique.
- Les cycles de remplissage, filtration, chasse concentrât, récupération du filtrat, rinçage intermédiaire, fin de filtration, reprise du concentrât en filtration, rinçage, régénérations chimiques et contrôle du débit à l'eau sont automatisés. Ils peuvent s'enchaîner de manière automatique ou être déclenchés par l'opérateur.
- L'opérateur indique le type de vin à filtrer, le volume et les cycles à réaliser (préprogrammés).
- Gestion dynamique des performances: le filtre optimise son fonctionnement pour obtenir les meilleurs débits sur toute la durée du cycle en fonction de différents paramètres opérationnels.
- L'automate permet de stocker les données procédés pour une traçabilité totale des productions.



Unité 1-91 Automatique



Société Industrielle de la Vallée de l'Aygues  
 ZA Les Laurons CS 65 – 26111 Nyons CEDEX – France  
 Tel 04 75 27 09 47 – Fax 04 75 27 09 48  
 Web : www.siva-unit.com ----- Email : info@siva-unit.com