

CLAIND, IL PARTNER DEI VITICOLTORI

L'attenzione di Claind rivolta ai viticoltori è sempre stata massima, proponendo soluzioni impiantistiche semplici per le esigenze di ciascuna cantina, dalla piccola alla grande realtà industriale.

Gli esperti Claind hanno sviluppato diverse soluzioni per la produzione di azoto sia per l'impiego in campo alimentare che nel beverage; tutte realizzate in conformità alle normative europee relative all'azoto alimentare E941.

Di queste fanno parte il piccolo TIVANO ma anche le serie FLO, PICO, MAXI, quattro serie di generatori che si differenziano tra loro per la portata d'azoto.

TIVANO è un generatore completamente autonomo (si attacca alla spina e produce) sviluppato per supportare l'attività giornaliera di una piccola vendita al dettaglio di vini sfusi.

Il piccolo TIVANO è un generatore compatto e completo di compressore Oil Free; viene fissato sulle pareti di negozi, cantine di pub e ristoranti e, abbinato ad un piccolo serbatoio di accumulo, mantiene costantemente in pressione la linea di spillatura del vino senza la necessità di interventi per sostituzione di bombole. Il sistema è inoltre abbinabile a un mixer integrabile nell'apparecchio che permette di ottenere miscele differenziate di CO2 e azoto nel caso sia richiesto CARBO-AZOTO.

I generatori d'azoto FLO, PICO, MAXI e TIVANO sono applicati in tutte le fasi di lavorazione del vino:

➤ Inertizzazione delle cisterne o dei fusti, inertizzazione totale di tutti i volumi morti nei serbatoi al fine di evitare che il prodotto venga a contatto con l'aria

➤ Flottazione dei mosti, l'azoto

fatto gorgogliare dal basso porta i solidi in sospensione verso l'alto favorendo la loro separazione

➤ Stoccaggio, decantazione e travaso, protetti con azoto o con miscele di azoto

➤ Imbottigliamento, durante la fase ultima di trattamento del prodotto l'azoto viene impiegato per il lavaggio della bottiglia (pre-evaquazione), l'imbottigliamento e prima della tappatura (inertizzazione dello spazio di testa).

➤ Pressatura uve, l'azoto previene ed elimina i fenomeni ossidativi conservando le qualità organolettiche del vino

➤ Vendita al dettaglio, spillatura vino sfuso (pressurizzazione dei fusti con azoto)

➤ Infustamento, travaso e protezione del vino

➤ Chiarificazione, per insufflazione di azoto nelle attività di filtrazione

➤ Travaso per pressurizzazione, da una cisterna ad un'altra e spurgo delle tubazioni.



Sicurezza, facilità d'impiego, bassi costi di esercizio sono alcuni tra i vantaggi maggiormente apprezzati dai clienti che da tempo hanno gli impianti Claind in dotazione, inoltre l'elevata efficienza del sistema a setacci molecolari utilizzato da questi generatori limitano enormemente il costo dell'azoto rispetto a fonti di approvvigionamento alternative quali le bombole o l'azoto liquido.



Perché dunque affidarsi a CLAIND? Perché ha sviluppato patenti nel merito e conosce da oltre 30 anni la tecnica di separazione dell'aria; garanzia di affidabilità e lunga durata. Inoltre, la grande attenzione alle tematiche legate alla qualità dei gas generati fanno di CLAIND uno dei principali attori a livello internazionale. La produzione è italiana e sono presenti centri di servizio su tutto il territorio nazionale. Lo slogan rimane sempre lo stesso "I vostri vantaggi sono i nostri obiettivi".

Food & Beverage



ON SITE NITROGEN GENERATORS

CLAIND: AZOTO ON SITE

- Azoto alimentare E941
- Notevoli risparmi sui costi complessivi
- Autonomia
- Maggiore sicurezza



CLAIND

www.claind.it