

## Tante soluzioni per un prodotto unico: il vino

*Società impiantistica di Vason Group, la Juclas ha sviluppato negli anni varie soluzioni tecniche dedicate al settore enologico, tra cui il PSP per la preparazione del vino all'imbottigliamento e Mastermind® Remove per la dealcolazione*

**Juclas** nasce alla fine degli anni '80 dalla volontà della Proprietà di **Enologica Vason** di offrire risposte impiantistiche ai problemi dell'industria alimentare e soprattutto enologica. Juclas ha sviluppato negli anni diverse tecniche brevettate e presentate su scala industriale, come la chiarifica in continuo dei mosti mediante flottazione, la microfiltrazione tangenziale, la microssigenazione dei mosti e dei vini, la stabilizzazione tartarica dei vini mediante separazione ionica su membrana... e, negli anni '80, ha realizzato per prima una completa automazione nella gestione dell'imbottigliamento sterile a mezzo di membrane microporose, mediante l'impianto SOFOS. Juclas (la società impiantistica di Vason Group) ha presentato nel 2005 un intero pro-

cesso su impianti automatici, che ha preso il nome di PSP (Processo di Separazione di Precisione). Si tratta di un metodo innovativo di preparazione del vino all'imbottigliamento, che utilizza esclusivamente tecnologie a membrana come filtro tangenziale (in PVDF), elettrodialisi e cartucce (in PVDF), in grado di mantenere intatta la struttura e l'armonia del prodotto di partenza. Il PSP permette all'enologo di operare una progressiva separazione dal vino degli elementi indesiderati (instabilità tartarica, microbiologica, ecc.), con un processo condotto interamente a temperatura ambiente.

Grazie alle tecnologie a membrana, si possono anche risolvere i problemi di sovra gradazione alcolica. In questo campo la collaborazione fra Vason Group e l'Università di Verona ha portato alla definizione di due brevetti e di una serie di impianti industriali a membrana denominati Mastermind® Remove, espressamente sviluppati per eseguire ritocchi mirati del grado alcolico, nel rispetto della qualità organolettica del vino trattato. Il trattamento di dealcolazione Juclas agisce attraverso la tecnica della 'per-estrazione' ('per-straction', termine IUPAC) ed è condotto a temperatura ambiente, con un consumo energetico minimo e con produttività da 4 a 100 L/h di alcol anidro estratto. Più che una correzione vera e propria, lo scopo di questa tecnica può essere quello di conseguire ciò che viene definito 'sweet spot', cioè la gradazione alcolica minima, dove vengono espresse al massimo le caratteristiche di equilibrio gusto-olfattivo del vino in questione.

### Many solutions for a unique product: wine

*A plant engineering company of the Vason Group, Juclas has developed over the years various technical solutions dedicated to the wine-making industry, including the PSP for wine preparation to bottling operations and Mastermind Remove, for dealcoholisation*

**Juclas** was founded at the end of the Eighties by the founders of **Enologica Vason** who aimed at offering plant solutions to solve the food industry and wine-making industry-related problems. Juclas has developed over the years different patented technologies presenting them on an industrial scale, such as the continuous clarification of the musts through flotation, cross-flow microfiltration, must and wine micro-oxygenation, the wines tartaric stabilisation through ionic separation on membrane and in the Eighties it developed the automation in the management of sterile bottling, with microporous membranes. That allow, depending on their characteristics, to separate from the solvents suspended particles, microorganisms, colloids and soluble substances. Juclas (Vason Group's plant engineering company) has presented in 2005 a whole process on automatic plants, whose name is PSP (Precision Separation Process). This is an innovative method for wine preparation during bottling, exclusively using membrane technologies such as crossflow filter (in PVDF), electrodialysis and cartridges (in PVDF), capable of keeping the starting product's harmony and structure unaltered. The PSP enables the oenologist to carry out a progressive separation from wine of the unwished elements (tartaric, microbiological instability and so on), with a process wholly carried out at room temperature. Among the various applications that membrane technologies may have, the most important ones are also those capable of solving over-strength-related problems. In this field, the cooperation between Vason Group and the Verona University has led to the definition of two patents, as well as a range of industrial membrane plants called Mastermind Remove, expressly developed to perform targeted touching ups of the alcoholic strength, respecting the organoleptic quality of the processed wine. Juclas dealcoholisation treatment acts through the pre-extraction technique (per-straction, IUPAC term) and is carried out at room temperature, with a minimum energy consumption and a productivity from 4 to 100 l/h of extracted alcohol. More than a real correction, the purpose of this technique may be that of getting what is defined 'sweet spot', i.e. the minimum alcoholic strength in which the wine's taste-olfactory features are expressed at best.



Impianti a membrana Mastermind® Remove, sviluppati per eseguire ritocchi mirati del grado alcolico

BEVERAGESYSTEM  
**JUCLAS**  
VASON GROUP

VASON GROUP  
www.vason.com