

**MG FILTRATION**  
Technology



**Umberto Ramella**  
Sales Manager at M.G. Filtration Technology Ltd.  
T. +39 348 4434004  
E. ramella@mgfiltration.com

**M.G. Filtration Technology Ltd.**  
Street Sredna gora, 55  
1303 Sofia BULGARIA  
T. +359 892466013  
E. info@mgfiltration.com

# IMPIANTO DI ASSORBIMENTO E SEPARAZIONE A MEMBRANA

MEMBRANE ABSORPTION AND SEPARATION PLANT

**MG FILTRATION**  
Technology



# IMPIANTO DI ASSORBIMENTO E SEPARAZIONE A MEMBRANA MVA

## Membrane absorption and separation plant MVA

I nostri impianti di assorbimento e separazione a membrana di tipo MVA permettono di trattare mosti, vini e aceti attraverso l'utilizzo di speciali membrane che grazie alla loro struttura possono lavorare a pressioni comprese tra 3 e 90 bar.

Gli impianti MVA sono in grado di sostituire integralmente l'utilizzo dei carboni in genere utilizzati per decolorare mosti, vini e aceti.

I nostri impianti MVA si suddividono in due versioni: MVA-A ed MVA-UFA.

### MVA-A

Nella versione MVA-A il nostro impianto è in grado di eliminare una serie di difetti da mosti, vini e aceti tramite assorbimento su membrana, il tutto in funzione della pressione di lavoro.

Gli impianti MVA-A sono progettati per poter lavorare con diversi tipi di membrane (microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione e osmosi inversa) questo per poter rispondere alle varie esigenze dei clienti.

Tutti gli impianti MVA-A sono dotati di PLC che consente di controllare tutte le fasi di lavoro e permette alla macchina di lavorare in maniera automatica durante la fase di lavoro, mentre durante la fase di lavaggio è necessaria la supervisione di un operatore.

### MVA-UFA

Nella versione MVA-UFA l'impianto è equipaggiato esclusivamente con membrane di ultrafiltrazione

L'impianto è dotato di PLC che permette di gestire tutte le fasi di lavoro e di lavaggio senza la supervisione di un operatore.

Gli impianti MVA-UFA sono stati studiati per trattare grandi quantità di prodotto a livello industriale.

*Our MVA membrane system for absorption and separation allows to process musts, wines and vinegars by means of special membranes which allows to work with pressures between 3 and 90 bar, thanks to their structure.*

*Our MVA system can completely replace the use carbons usually utilized for colour removal from wines, musts and vinegars.*

*Our MVA plants are available in two different versions: MVA-A and MVA-UFA.*

### MVA-A

*The MVA-A can eliminate a series of defects from wines, musts and vinegars thanks to membrane absorption, operating on working pressure.*

*MVA-A system have been designed to work with different types of membranes (microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration and reverse osmosis) so to meet the various customers' needs.*

*All the MVA-A systems are provided with a PLC that allows to check all the working phases allowing the system to operate autonomously during hte working phase, while during the washing phase an operator's supervision is needed.*

### MVA-UFA

*The MVA-UFA system is equipped with only ultrafiltration membranes.*

*The system is equipped with a PLC and is completely automatic. The PLC can manage all the working and washing phases without an operator.*

*MVA-UFA system are designed to work with large amount of product.*

## APPLICAZIONI

### VINI

- Decolorazione parziale o totale nei vini rossi.
- Aumento del punto colore nei vini rossi.
- Neutralizzazione o riduzione delle catechine e dei polifenoli nei vini bianchi.
- Assorbimento di zuccheri in sospensione (Solo con MVA-A).
- Assorbimento dei cattivi odori come BRETT (4-etilfenolo, 4-etilguaiacolo, acido 3-metilbutanoico), pirazine, vegetale, muffe, componenti amari, tannini astringenti, etc (Solo con MVA-A).
- Riduzione dei fenoli volatili e della quercetina (Solo con MVA-A).
- Assorbimento dell'acetaldeide senza modificare l'acido acetico (Solo con MVA-A).

### MOSTI

- Concentrazione del colore.
- Decolorazione parziale o totale.
- Riduzione della quantità di zuccheri presenti (Solo con MVA-A).
- Aumento della quantità di zuccheri presenti (Solo con MVA-A).

### ACETI

- Decolorazione parziale o totale.

## APPLICATIONS

### WINES

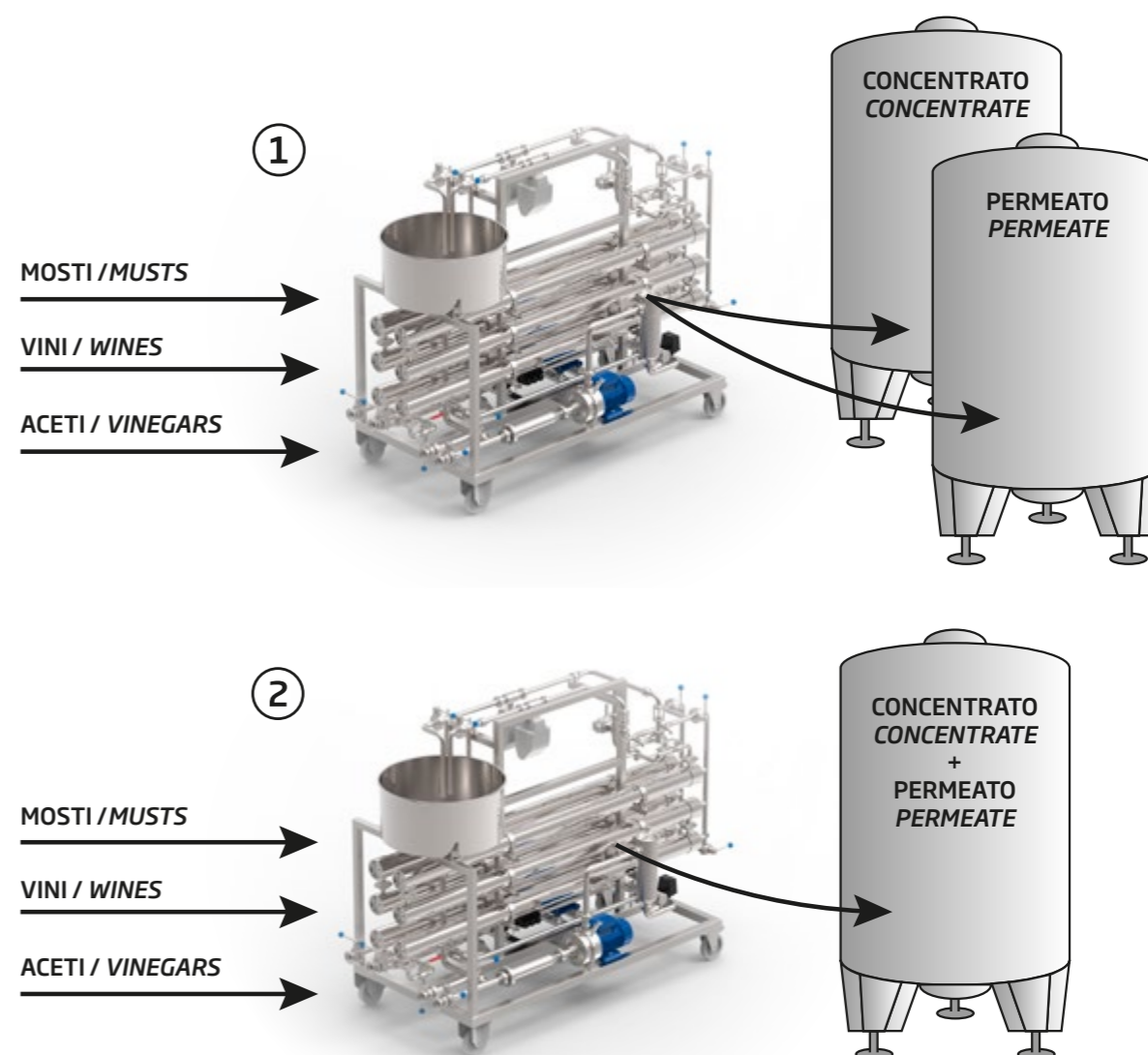
- Total or partial colour removal from red wines.
- Increase of colour of red wines.
- Neutralization or reduction of catechins and polyphenols on white wines.
- Absorption of sugars in suspension (Only with MVA-A).
- Absorption of bad odours like BRETT (4-ethylphenol, 4-ethylguaiacol, isovaleric acid), pyrazines, mildew, bitter compounds, tannins, astringents, etc (Only with MVA-A).
- Reduction of quercetin and volatic phenols (Only with MVA-A).
- Absorption of acetaldehyde without modify the acetic acid (Only with MVA-A).

### MUSTS

- Colour concentration.
- Partial or total colour removal.
- Reduction of the quantity of sugars (Only with MVA-A).
- Increase of the quantity of sugars (Only with MVA-A).

### VINEGARS

- Partial or complete colour removal.



### Dati tecnici / Technical data

	MVA-25-A	MVA-50-A
Potenza totale installata / Total installed power kW	9	16,5
Membrana tipo / Membrane type	Spirale avvolta	Spirale avvolta
Membrana numero / Number of membranes	6/12	12
Membrana dimensioni / Dimension of membrane	4" x 40"	4" x 40"
Temperatura tipica esercizio / Typical working temperature °C	0+30	0+30
Temperatura massimo lavaggio / Max washing temperature °C	45	45

### Dimensioni / Dimensions

Lunghezza / Length mm	2400	2400
Larghezza / Width mm	950	950
Altezza / Height mm	1650	1650

### Dati tecnici / Technical data

	MVA-8-UFA	MVA-16-UFA	MVA-24-UFA	MVA-32-UFA
Potenza totale installata / Total installed power kW	11	15	18.5	23
Portata / Flow rate hl/h	up to 50	up to 100	up to 150	up to 200
Membrana tipo / Membrane type	Spirale avvolta	Spirale avvolta	Spirale avvolta	Spirale avvolta
Membrana numero / Number of membranes	8	16	24	32
Membrana dimensioni / Dimension of membrane	8"x40"	8"x40"	8"x40"	8"x40"
Temperatura tipica esercizio / Typical working temperature °C	0+30	0+30	0+30	0+30
Temperatura massimo lavaggio / Max washing temperature °C	45	45	45	45

### Dimensioni / Dimensions

Lunghezza / Length mm	2250	2250	2250	2250
Larghezza / Width mm	1800	2400	3000	3600
Altezza / Height mm	2000	2000	2000	2000