



KOCH Wine-COR M クロスフロー (MF) ろ過システムのご案内

システム	Wine-COR M3	Wine-COR M6	Wine-COR M9	Wine-COR M12
赤ワインろ過能力	1.4-2.8m ³ /hr	2.8-5.6m ³ /hr	4-8m ³ /hr	5.1-10.2m ³ /hr
白ワインろ過能力	1.9-3.7m ³ /hr	3.7-7.5m ³ /hr	5.6-11.2m ³ /hr	7-14m ³ /hr
モジュール本数	3	6	9	12
膜ろ過面積	51.6m ²	103.2m ²	154.8m ²	206.4m ²
サイズ	1.1m*1.5m*2.4m	1.8m*1.5m*2.4m	2.0m*1.5m*2.4m	2.4m*1.5m*2.4m
乾燥重量	553kg	721kg	890kg	1,060kg

KOCH MEMBRANE SYSTEMS(コークメンブランシステムズ)

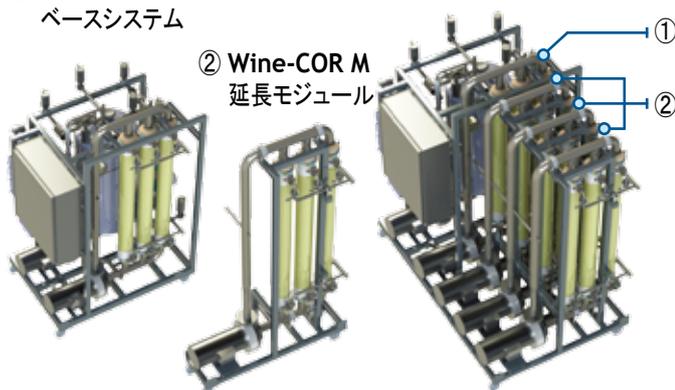
アメリカに本拠を置く世界有数のメンブラン膜メーカーで世界中のワイン、食品、水処理、工業分野に多くの納入実績を持ちます。膜ろ過によりろ過助剤の削減が可能。

Wine-COR M クロスフローろ過システム

KOCHの新しいクロスフローシステムはWine-COR Mと呼ばれ、φ6インチ×長さ60インチのWINEFILTER 6060モジュール3本立のベースシステムユニットに3本ずつの延長モジュールを増やしていくことで3本立て、6本立、9本立、12本立ての装置へ拡張することが可能。1.4m³/時-14m³/時の中規模クロスフローろ過機です。それ以上規模のろ過機は別途ご提案いたします。

① Wine-COR M3
ベースシステム

Wine-COR M12



② Wine-COR M
延長モジュール

- ワイン回収率は 95%以上
- 延長モジュールを増やしてろ過機を簡単に拡張可能
- コンパクトで移動可能
- 色、味、香り、アルコールを維持する
- 全自動システムで、洗浄も自動化可能
- ファイバー内径：1.4mm、ポアサイズ：0.2-0.3μm
- 労働コストとろ過助剤・廃棄コストの削減
- 完全性試験を自動で実施
- 膜の目詰まりを防止するバックパルスシステム
(圧縮空気でも液の入った膜を押し戻り逆流させ目詰まりを防ぐ)

ワイナリーでのクロスフロー使用 (ホローファイバー)

- | | |
|---------------|---------------|
| マスト・オリの清澄化 | - ◆ チューブラー型推奨 |
| 清澄化後の果汁ろ過 | - ◆ OK |
| 新酒のオリ引き後ワインろ過 | - ◆ Good |
| 清澄・オリ引き後ワインろ過 | - ◆ Very Good |
| スパークリングの仕上げろ過 | - ◆ Excellent |
| ボトリング直前の仕上げろ過 | - ◆ Best |

KOCH ケーススタディー

ロバート・モンダヴィ
ウッドブリッジ・ワイナリー



ウッドブリッジでは2台のKMS 3連続式WINEFILTERを導入している。2005年に1台目、2008年には2倍のろ過能力装置を追加導入。遠心分離後のワインをクロスフローでろ過している。繁忙期には、36時間の連続運転、週100時間稼働。ワイン回収率99%以上。

《モジュールの交換》

1台目：68,000kL、2台目：102,000kL。

クロスフロー用ベントナイト Blancobent UF

ERBSLÖH
Highly pure powder
bentonite for crossflow
filter systems

※受注後輸入

クロスフローシステム用のベントナイト膜を傷つけず濃縮されても目詰まりしない。添加後すぐに1ステップでろ過処理可能。

果汁添加量：350-750mg/L

ワイン添加量：200-2,000mg/L

他社交換用ホローファイバーモジュール

KOCHではφ5インチ×長さ43インチの他社モジュールから

加工無しで交換可能なモジュールを用意しています。

- 他社モジュールに比べ膜表面積は40%UP
(124ft² vs 88ft²)



KOCHモジュール

果汁・オリ処理ろ過システム



KOCHではSUPER-CORマルチチューブラーモジュールを使用した果汁処理、オリ処理システムを開発。酸、色、香りの損失を抑え、酸化のリスクを排除します。