



**96 134 06 63**

P.I. Fuente del Jarro  
Ciudad de Elda, 11  
46988 Paterna | Valencia  
[www.grupovento.com](http://www.grupovento.com)

**Obtención de  
enocianina por  
difusión en frío.**

**Recuperación de  
agua y alcohol.**

### **OBTENCIÓN DE ENOCIANINA. RECUPERACIÓN DE MATERIA TARTÁRICA**

Mediante difusión de color en frío, combinada con difusión de materia tartárica en caliente. Aplicación de un nuevo modelo de prensa que permite obtener orujos prensados con un 45 % humedad y aguas de prensa limpias, aptas para su utilización en difusión. El proceso también incorpora un evaporador múltiple efecto, con equipo destilador incorporado que permite recuperar alcohol en forma de flema de aprox. 15 °GL y la eliminación del SO<sub>2</sub> contenido.

## **PROCESAMIENTO DE ORUJOS. NO APTOS PARA COLOR**

Mediante difusión en caliente a 75-80 °C, en banda de difusión estanca dotada de condensador de vahos alcohólicos y columna lavadora de incondensables. Permite la extracción conjunta de materia azucarada, fracción alcohólica y bitartrato potásico. En el proceso se incorpora un evaporado múltiple efecto que permite la recuperación del alcohol en forma de flema alcohólica de 15 °GL, evitando la destilación de piquetas de baja graduación alcohólica. El concentrado obtenido permite un importante incremento en el rendimiento de extracción de materia tartárica y las aguas evaporadas se recirculan sobre el difusor. Este proceso permite trabajar con vertido "0". También se incorpora una prensa de alto rendimiento, pudiendo recircular las aguas de prensado sobre el difusor.

## **PROCESAMIENTO DE LIAS**

En base a columna destiladora de lias de alto rendimiento energético y mínimo ensuciamiento, incorporando sistema de autolimpieza de los platos destiladores. La instalación incorpora un sistema de intercambiadores de calor en la salida de las vinazas que permite un importante ahorro en el consumo de vapor y suprime la dilución con agua de las vinazas, cumpliendo así con un doble objetivo reducir el volumen de vertido e incrementar el rendimiento de recuperación de materia tartárica. El proceso utiliza ácido nítrico en la línea de recuperación de tartarato de cal, permitiendo la centrifugación y evaporación en múltiple efecto de las aguas residuales producidas en la línea de tartratos. Para el secado del tartrato de cal se utiliza un solo cuerpo de secadero de camisas concéntricas, tipo multipala, con circulación de vapor por la camisa y por el eje rotativo, incrementando de este modo la superficie calefactora, respecto a los modelos tradicionales de artesa. No precisa de tiro de aire para la salida del agua evaporada, incrementando por tanto su rendimiento energético.

**Obtención de materia azucarada, alcohol y bitartrato mediante difusión en caliente.**

**Vertido "0"**

**Obtención de tartrato de cal por acidificación con nítrico.**

**Alto rendimiento energético.**

**Obtención de  
concentrado apto  
para abono natural.**

**Aprovechamiento  
energético.**

## **DESTILACIÓN DE VINOS EXCEDENTARIOS**

En base a un equipo evaporador-destilador en múltiple efecto integrado, que permite evaporar las vinazas de vino, sin consumo propio de vapor, aprovechando la energía calorífica perdida en los condensadores del equipo destilador.

El concentrado obtenido es apto para: alimentación ganado, abono natural o para recuperación de su materia tartárica.

## **EJEMPLOS INSTALACIONES**

| Instalación de DIFUSIÓN HIDROALCOHOLICA Y TARTÁRICA para Rousillon Alimentaire "La Catalane" en Perpignan (Francia) de una capacidad de tratamiento de 300 Tm/día de orujo

| Instalación de DESTILACIÓN para ORUJOS LIAS Y VINOS para Destilerias San Valero en Cariñena (Zaragoza) de una capacidad de producción de 40.000 Lts/día A.P. Sistema Vertido "0"

