



DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA **GROUP**

Impianti di stabilizzazione
tartarica / riduzione pH modello DTX

DTX model tartaric stabilisation
and pH reduction systems



Impianti di stabilizzazione tartarica/riduzione pH modello DTX

Gli impianti DTX Della Toffola utilizzano e gestiscono in maniera efficace la capacità di scambio ionico di resine cationiche rigenerabili in ciclo acido per il trattamento di vini e/o mosti filtrati per stabilizzarli e ridurre il pH.

DTX tartaric stabilization and pH lowering systems

Della Toffola's DTX systems effectively exploit and manage the capacity for ion exchange of cationic resins (which can be regenerated with in an acid cycle) to treat wines and/or musts being filtered in order to stabilize and acidify them and lower their pH values.



DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL		DTX 20	DTX 40	DTX 60	DTX 80	DTX 100
Temperatura di esercizio Work temperature	°C	+5/+40	+5/+40	+5/+40	+5/+40	+5/+40
Pressione max di esercizio Max. work pressure	BAR	4/12	4/12	4/12	4/12	4/12
Potenza totale installata* Total installed power	kW	2,3	2,3	2,3	3	3
Portata di prodotto Product flowrate	hl/h	20	40	60	80	100
Volume di acqua di rigenerazione singola colonna Volume of regeneration water per column	lt	600	1200	1600	2100	2800

*Configurazione minima, escluso opzioni - Minimum configuration, excluding options

COMPOSIZIONE DEL SISTEMA DTX

- Pompa di alimentazione
- Iniettore per il dosaggio dell'acido di rigenerazione
- N°2 bombole in acciaio PED 6 o PED 12
- N°2 pH metri per controllo dello stato di lavoro
- Misuratori di portata ad induzione magnetica
- Valvole modulanti elettriche per regolazione portate
- PLC con TOUCH SCREEN per il controllo dell'automatismo

OPTIONAL

- Sistema di neutralizzazione soluzione di rigenerazione.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il sistema utilizza resine sintetiche di grado alimentare rigenerabili con soluzioni diluite di acido solforico per lo scambio di cationi con il prodotto da trattare.

Il volume di prodotto da trattare sul totale è legato alle caratteristiche chimiche (quali il potassio) dello stesso.

VANTAGGI ENOLOGICI

- Stabilizzazione delle precipitazioni tartariche
- Diminuzione del pH con conseguente miglioramento della freschezza dei vini
- Aumento dell'acidità totale
- Vasta gamma di modelli

VANTAGGI ECONOMICI

- Minori costi di esercizio rispetto ai sistemi tradizionali
- Impianti completamente automatici
- Gestione con PLC

DTX SYSTEM COMPOSITION

- Feed pump
- Regeneration acid dosing injector
- N°2 PED 6 or PED 12 steel tanks
- N°2 pH-meters for monitoring the process
- Magnetic induction flow meters
- Electric modulating valves for flow control
- PLC with TOUCH SCREEN for controlling the automation

OPTIONAL

- System for neutralizing the regenerating solution.

OPERATING PRINCIPLE

The system uses food-grade synthetic resins (which can be regenerated with diluted sulfuric acid solutions) for a cation exchange with the product being treated. The proportion of product to treat out of the total volume depends on its chemical characteristics (such as potassium content).

ADVANTAGES FOR WINEMAKING

- Stabilization of tartaric precipitation
- A lower pH, which improves the wine's freshness
- A higher total acidity
- Vast range of models

ECONOMIC ADVANTAGES

- Lower running costs compared with traditional systems
- Fully-automated systems
- PLC control

DELLA TOFFOLA



DELLA TOFFOLA SpA
 Via Feltrina, 72
 31040 Signoressa di Trevignano [Treviso] Italy
 T. +39 0423 6772 - F. +39 0423 670841
 dtgroup@dellatoffola.it - dellatoffola.it



SIRIO ALIBERTI Srl
 Calamandra [Asti] - Italy
 info@sirioaliberti.com
 sirioaliberti.com



AVE TECHNOLOGIES Srl
 Spinea [Venezia] - Italy
 info@ave-technologies.it
 ave-technologies.com



OMB Srl
 Calamandrana [Asti] - Italy
 info@ombitalia.it
 ombitalia.it



GIMAR Srl
 Occimiano [Alessandria] - Italy
 gtco@gimardt.it
 gimardt.it



PRIAMO FOOD TECHNOLOGIES Srl
 Nervesa della Battaglia [Treviso] - Italy
 info@priamosrl.com
 priamosrl.com



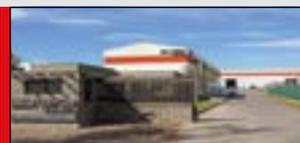
Z-ITALIA srl
 Castellucchio [Mantova] - Italy
 z-italia.eu@z-italia.eu
 z-italia.eu



DELLA TOFFOLA - DTF
 Servian - France
 contact@dellatoffola.fr
 dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.
 Navarre la Rioja - España
 dti@dellatoffola.es
 dellatoffola.es



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA SUDAMERICA S.A.
 San Bernardo [Santiago] - Chile
 jfuentes@dellatoffola.cl
 dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA PACIFIC Ltd
 Campbellfield - Australia
 info@dtpacific.com
 dtpacific.com



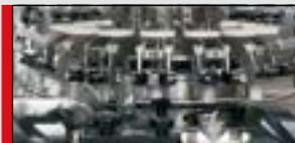
DELLA TOFFOLA USA Ltd
 Windsor [CA] - USA
 dtgroup@dellatoffola.us
 dellatoffola.it



DTINOX S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA MEXICO S.A. de C.V.
 Toluca - Estado de Mexico - Mexico
 contacto@dellatoffola.mx
 www.dellatoffola.mx



S.C. AVE-ROM Srl
 Sector 1, Bucarest - Romania
 georgebadea@averom.ro
 ave-technologies.com



AVE UK Ltd
 Dugflud Way, Farnham, Aurray, GU9 7UG
 steve.bradley@aveuk.net
 aveuk.net