

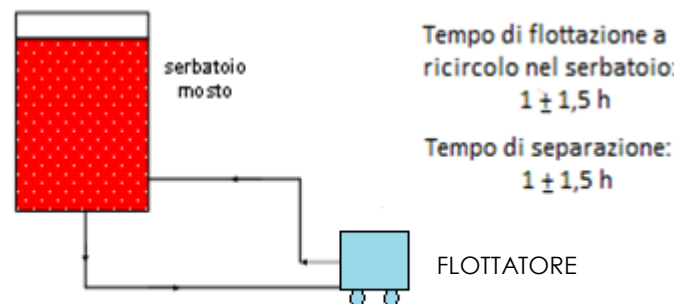
Flottatore

Informazioni generali

Gli impianti di flottazione si inseriscono nella filiera produttiva enologica come ideali sostituti dei sistemi classici di chiarifica dei mosti. La flottazione permette una rapida e consistente separazione della sostanza fecciosa dal mosto originando un prodotto pulito pronto per il processo fermentativo. Il grado di pulizia ottenibile può raggiungere valori fino a 40÷50 NTU di torbidità.

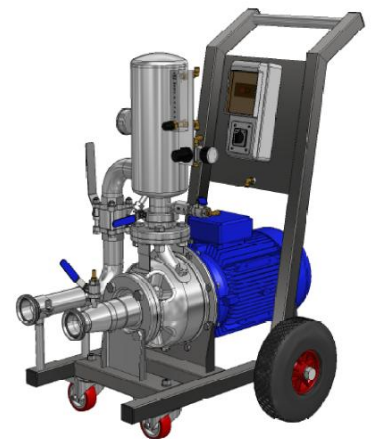
In funzione del grado di pulizia che si vuole ottenere nel prodotto è discrezione dell'enologo un trattamento con coadiuvanti di chiarifica.

Con l'utilizzo di azoto od ossigeno si inizia il processo di flottazione che determina una separazione rapida con rese variabili dal 90 al 97% in funzione delle caratteristiche del mosto.



Caratteristiche tecniche

- Tronchetto immissione gas con valvola di non ritorno.
- Pompa di pressurizzazione completamente in acciaio, inossidabile AISI 316 secondo EN 733 con girante a tipo chiuso.
- Dispositivo di pressurizzazione cilindrico con sistema interno di dissoluzione.
- Preleva campioni per il test della flottazione.
- Riduttore di pressione per l'alimentazione del gas.
- Flussimetro per la regolazione del gas da disciogliere.
- Valvola a sfera in uscita per la regolazione della pressurizzazione.
- Quadro elettrico start/stop impianto.



CARATTERISTICHE TECNICHE	FLOTTATORE 100	FLOTTATORE 500
Portata/pressione	100 hL/h a 4,5 bar	500 hL/h a 4,5 bar
Tubazione in ingresso	DN 50	DN 65
Tubazione uscita	DN 40	DN 65
Dimensioni (LxLxH mm)	500x1250x1050	650x1507x1400
Tensione	380 V 50 hz (3F+T)	380 V 50 hz (3F+T)
Potenza	4 kW	12 kW
Aria compressa o azoto	2-4 5NL/minuto	7-10 NL/minuto

Modelli

FLOTTATORE 100 FLOTTATORE 500

VANTAGGI

L'uso del FLOTTATORE determina una notevole razionalizzazione del processo di chiarifica del mosto, determinando vantaggi sia di tipo economico, sia di tipo qualitativo nel mosto.

- Il processo avviene a temperatura ambiente e in maniera molto più rapida dei sistemi classici di chiarifica
- Preserva la qualità del mosto chiarificato riducendo il contatto con la feccia
- Si ottengono sempre rese molto alte di chiarifica (mediamente il 95%)
- FLOTTATORE è semplice e intuitivo da usare e riduce le quantità di coadiuvanti di chiarifica
- Riduce lo stress dei lieviti nella fase di inoculo (temperatura ambiente)

Distributore autorizzato in partnership con

