



FLOTTATORI

FLOTATION UNITS

"CRYSTAL"



CRYSTAL DELUXE



CRYSTAL ECO



La flottazione permette una separazione veloce e continua della feccia dal mosto in modo da garantire una fermentazione in assoluta purezza e una conseguente riduzione dei polifenoli e delle sostanze che possono provocare instabilità nel vino. I nostri flottatori sono compatti e facili da trasportare vicino ai serbatoi per la chiarificazione; sono ideali per piccole e medie cantine. Determinano una ottimizzazione del processo di chiarifica del mosto, stabilendo vantaggi sia di carattere economico, che di tipo qualitativo nel mosto. È un processo molto più rapido dei classici sistemi di chiarifica (risparmio di tempo-frigorie coadiuvanti). Preserva la qualità del mosto chiarificato, riducendo il contatto con le fecce (la separazione dei sedimenti veloci nel mosto è un vantaggio per i profumi del vino). Si ottengono sempre rese molto alte di chiarifica (mediamente del 95%).



Flotation allows quick and substantial separation of the yeast and sediments contained in the must, making a clean product ready for fermentation. Our floating units are small and easily movable near tanks for clarification, and are ideal for small and medium wineries. There is a substantial optimization of the process for must clarification: the results are economic benefits and quality in the must. Crystal units are faster than the classical systems of clarification (saving time frigories-carriers). Preserves the quality of clarified must by reducing contact with the lees (the separation of fast sediments in the must is a benefit for wine perfumes). Always produces very high yields of clarification (average 95%).



FLOTTATEURS CRYSTAL

La flottation permet une séparation rapide et continue du lie de vin du moût afin de garantir une fermentation d'une pureté absolue et une réduction conséquente des polyphénols et des substances qui peuvent provoquer une instabilité dans le vin. Nos flottateurs sont compacts et faciles à transporter près des réservoirs pour la clarification ; ils sont idéals pour les petites et moyennes caves.

Ils optimisent le processus de clarification du moût, en procurant des avantages aussi bien de caractère économique que de type qualitatif dans le moût.

C'est un processus beaucoup plus rapide que les systèmes de clarification classiques (économie de temps-frigorifiques adjuvantes). Préserve la qualité du moût clarifié, en réduisant le contact avec les lies de vin (la séparation des sédiments rapides dans le moût est un avantage pour les parfums du vin). Rendements de clarification toujours plus élevés (moyenne 95 %).



FLOTADORES CRYSTAL

La flotación permite una separación rápida y continua del poso respecto del mosto para garantizar una fermentación pura y una consiguiente reducción de los polifenoles y de las sustancias que pueden provocar inestabilidad en el vino. Nuestros flotadores son compactos y fáciles de transportar cerca de los depósitos para la clarificación; son ideales para bodegas de pequeñas y medianas dimensiones.

Determinan una optimización del proceso de clarificado del mosto, estableciendo ventajas tanto de carácter económico como de tipo cualitativo en el mosto.

Es un proceso mucho más rápido que los clásicos sistemas de clarificado (ahorro de tiempo-frigoríficos coadyuvantes). Preserva la calidad del mosto clarificado, reduciendo el contacto con los posos (la separación de los sedimentos rápidos en el mosto es una ventaja para los aromas del vino).

Rendimientos del proceso de clarificado cada vez más elevados (media 95%).



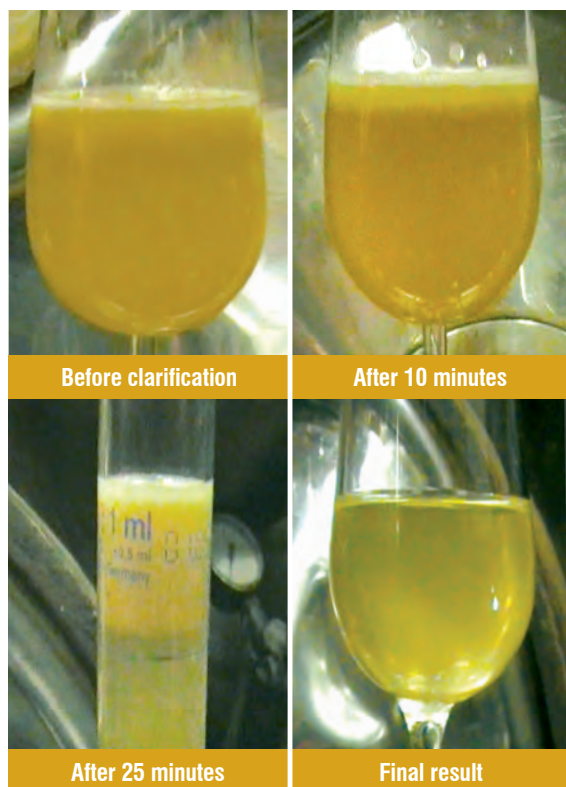
FLOTATIONSGERÄTE CRYSTAL

Die Flotierung erlaubt eine schnelle und kontinuierliche Trennung der Weinhefe vom Most, um eine absolut reine Fermentation und daraus folgende Reduzierung der Polyphenole und Substanzen zu gewährleisten, die die Instabilität des Weines verursachen können.

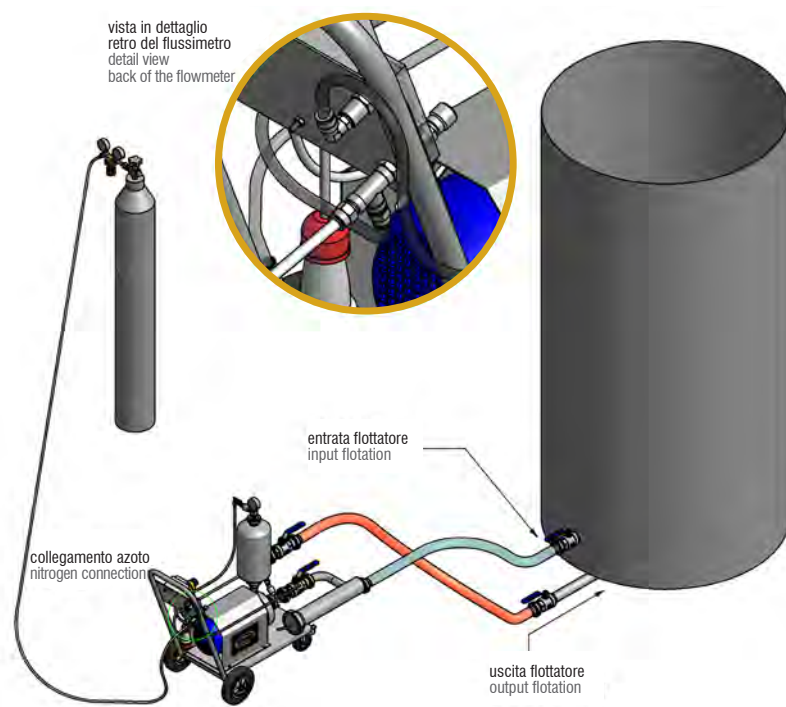
Unsere Flotationsgeräte sind kompakt und für die Klärung einfach in die Nähe der Behälter zu transportieren. Sie sind ideal für kleine und mittlere Kellereien.

Sie bestimmen die Optimierung des Klärungsverfahrens des Mostes und setzen so die Vorteile wirtschaftlicher als auch qualitativer Art beim Most fest.

Es handelt sich hierbei um ein sehr viel schnelleres Verfahren als mit den klassischen Klärungssystemen (Ersparnis an Zeit und Kältezusatzmittel) Erhält die Qualität des geklärten Weins, indem der Kontakt mit der Weinhefe reduziert wird (die schnelle Trennung des Bodensatzes vom Most ist ein Vorteil für den Duft des Weins). Immer sehr hohe Klärungsergebnisse (durchschnittlich 95%).



Come funziona. How it works.



technical data



CRYSTAL ECO



CRYSTAL DELUXE

Modello/Model		
Produzione oraria/Production	Max 120 HI/h	Max 220 HI/h
Pressione/Pressure	Max 5 BAR	Max 5 BAR
Consumo azoto/Nitrogen consumption	5-15 Lt/min	15-25 Lt/min
Pressioni di lavoro/ Working pressure	Azoto/Nitrogen 1 ÷ 1,5 BAR Pompa/Pump 4,5 ÷ 5,5 BAR	Azoto/Nitrogen 1 ÷ 1,5 BAR Pompa/Pump 4,5 ÷ 5,5 BAR
Raccordi/Fittings	Ø 50	Ø 50
Dimensioni/Dimensions	1280x500x1000 mm	1320x570x1130 mm
Peso/Weight	Kg 71	Kg 105