

A close-up photograph of several dark red grapes covered in water droplets, creating a fresh and vibrant appearance. The background is blurred, focusing attention on the texture and color of the grapes.

TECNOLOGIA DI SEPARAZIONE PER LA PRODUZIONE DEL VINO

Maggiore resa, qualità costante e massimo grado di chiarificazione



CONTENUTO

Accettare le sfide	Pagina 02
Processi su misura per le vostre esigenze	Pagina 03
Panoramica della tecnologia di separazione Flottweg per la produzione del vino bianco	Pagina 04
Panoramica della tecnologia di separazione Flottweg per la produzione del vino rosso	Pagina 05
Pre-chiarificazione del mosto e trattamento della feccia	Pagina 06
Il decanter Flottweg	Pagina 07
Chiarificazione fine	Pagina 08
Il separatore Flottweg	Pagina 09
Dati sulle prestazioni del prodotto	Pagina 10
Qualità e assistenza Flottweg	Pagina 11



ACCETTARE LE SFIDE: CON UNA TECNOLOGIA DI SEPARAZIONE INNOVATIVA

La concorrenza globale e le mutevoli esigenze dei consumatori pongono il settore di fronte a nuove sfide. Di conseguenza, è ancora più importante puntare su soluzioni innovative e flessibili per affrontare le sfide di domani.

Le mutevoli condizioni ambientali influiscono sui raccolti e sulla qualità dell'uva. I moderni processi di trattamento del mosto e di produzione del vino sono pertanto essenziali al fine di garantire la migliore qualità possibile.

La tecnologia degli impianti flessibile, affidabile e facile da usare, come le centrifughe decanter e i separatori di chiarificazione, riveste un ruolo chiave in tal merito, consentendo una separazione solido-liquido efficiente e delicata, e contribuendo in questo modo a un'elevata resa e a un prodotto finale di elevata qualità.

I vantaggi dell'innovativa tecnologia di separazione

- Aumento della resa del prodotto durante la lavorazione del mosto
- Migliore qualità: lavorazione delicata e riduzione dell'ossidazione
- Flessibilità: adattamento a diversi tipi di viti e metodi di lavorazione
- Efficienza: riduzione dei tempi di processo e dei costi energetici
- Affidabilità: macchine durevoli con elevato comfort d'uso e che richiedono una manutenzione minima

Con la giusta tecnologia di separazione, le cantine saranno pronte ad affrontare le sfide del futuro e a soddisfare i gusti dei consumatori finali.

Scoprite di più sulle innovative tecnologie di separazione Flottweg e su come possono aiutarvi a ottimizzare i vostri processi e a migliorare i vostri prodotti.



Ecco come da una buona raccolta si ricava un prodotto ancora migliore

Sia la pre-chiarificazione del mosto sia la gestione della feccia rappresentano fasi critiche del processo di lavorazione e affinamento del mosto d'uva. Qui la tecnologia di separazione Flottweg si distingue per la resa ottimale, la struttura robusta e i costi operativi relativamente bassi.

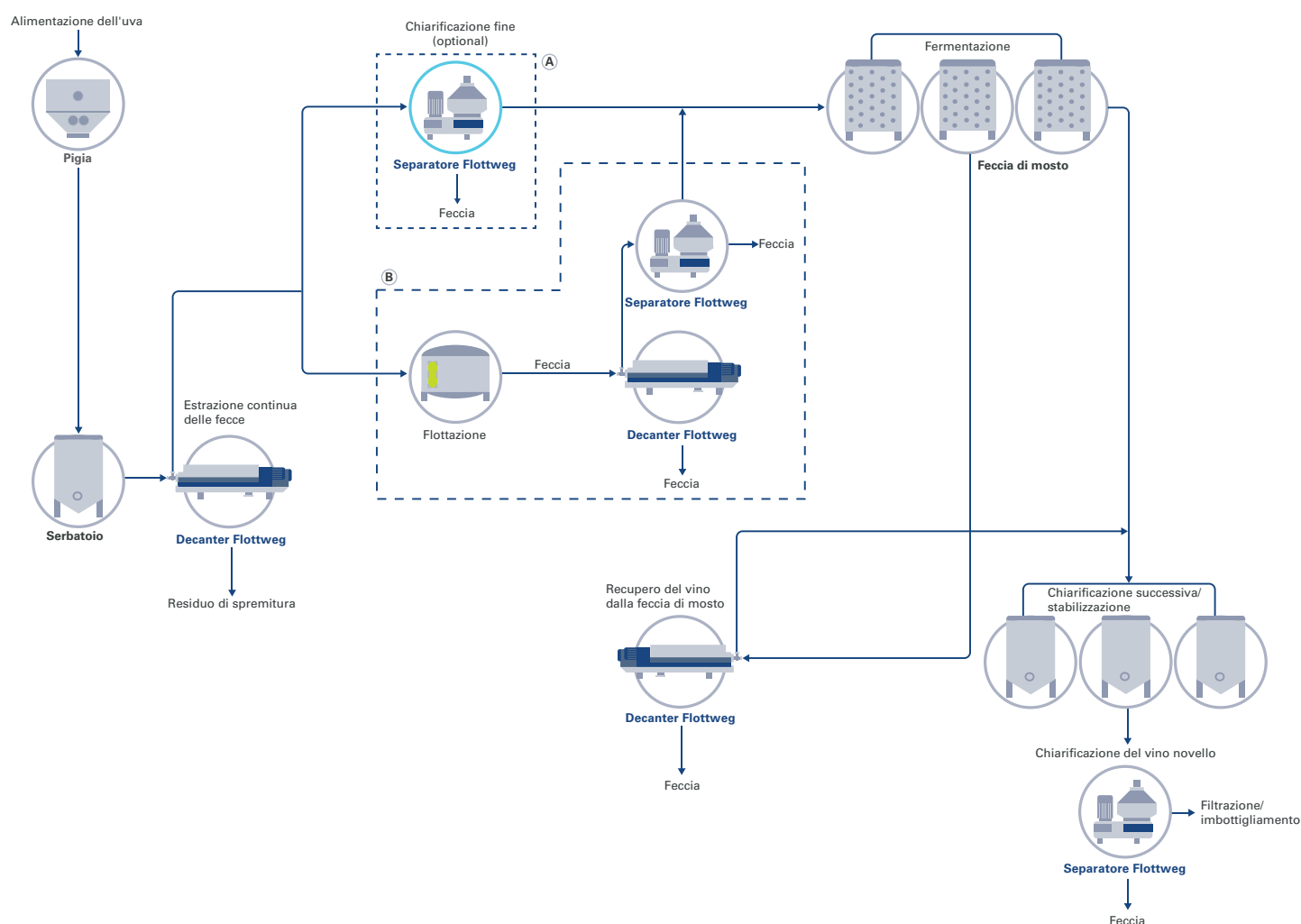
Vantaggi della centrifuga decanter Flottweg per la pre-chiarificazione del mosto

- Trattamento rapido del mosto e dei residui di mosto, anche con un elevato contenuto di solidi
- Lo scarico chiuso del mosto chiarificato riduce l'assorbimento di ossigeno/l'ossidazione
- Disegno igienico e predisposizione CIP completa, per la pulizia efficiente; per questo alta qualità del prodotto
- Pompa centripeta regolabile per un'ottimale impostazione della materia prima: rese costantemente alte, anche in presenza di variazioni nella qualità delle uve
- Chiarificazione continua del mosto/estrazione continua delle fecce; per questo le centrifughe sono un'alternativa alla pressa classica e discontinua

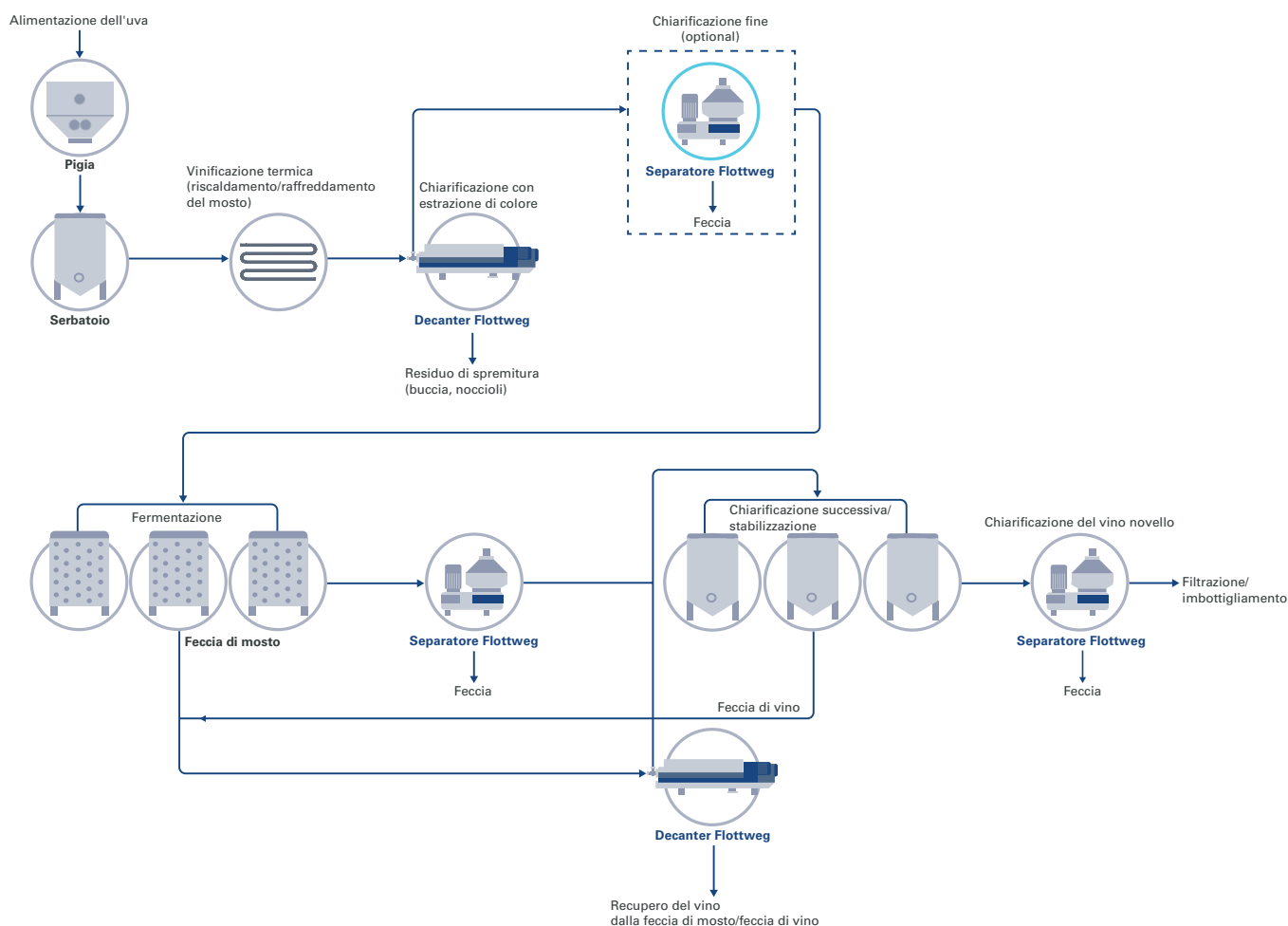
Vantaggi del separatore Flottweg per la chiarificazione fine

- Influenza positiva sulla qualità grazie all'ottima chiarificazione del mosto
- Sistema di scarico Flex Soft Shot® Flottweg che offre la regolazione flessibile con scarichi dei solidi totali e parziali combinati; grazie ai solidi più secchi la resa del mosto è più elevata

TECNOLOGIA DI SEPARAZIONE FLOTTWEG... NELLA PRODUZIONE DEL VINO BIANCO



NELLA PRODUZIONE DEL VINO ROSSO



PRE-CHIARIFICAZIONE DEL MOSTO E TRATTA- MENTO DELLA FECCIA

... con il decanter Flottweg

Le centrifughe decanter si usano ovunque bisogna chiarificare una frazione liquida con un alto contenuto in sostanze solide. Fra queste possibilità c'è anche la chiarificazione del mosto. La costruzione speciale del decanter Flottweg non solo offre vantaggi economici, ma anche vantaggi di qualità nel trattamento del mosto.

La concentrazione di solidi sospesi del mosto d'uva dipende dal pretrattamento delle uve. La tecnologia usata nella vendemmia e il tipo di trasporto influenzano la successiva composizione del mosto. In linea di principio, si può affermare che le uve raccolte a macchina hanno un contenuto di feccia più elevato se comparato a quelle raccolte a mano. Anche il sistema di pressatura utilizzato influenza considerevolmente la produzione di feccia. Tenzialmente, gli estrusori a vite producono contenuti in feccia più alti delle presse a membrana.

Per questo una chiarificazione efficiente del mosto è decisiva per il successivo processo di produzione. Paragonato alla chiarificazione tradizionale del mosto, il decanter Flottweg offre diversi vantaggi. Soprattutto nella produzione di vino rosso, la centrifuga è un'alternativa altamente efficiente rispetto al classico processo di pressatura.

Migliore qualità

La macchina separa la feccia dal mosto in pochi secondi. Si riduce così il tempo di contatto. A causa dell'alto contenuto di fenolo, la feccia può avere effetti negativi sulla qualità del mosto in caso di tempi di contatto prolungati (ad esempio sedimentazione statica). Il mosto chiarificato viene scaricato dalla macchina attraverso la pompa centripeta regolabile e il prezioso liquido viene scaricato a pressione. In tal modo si minimizzano il contatto del mosto con l'ossigeno e i problemi d'ossidazione.

Ottima chiarificazione, alta resa

Il cuore della macchina, cioè il rotore della centrifuga con all'interno la coclea di trasporto, ha un design specifico che lo rende particolarmente adatto alla chiarificazione efficiente del mosto. Grazie alla pompa centripeta regolabile, la zona di separazione può essere impostata in modo ottimale sul prodotto all'interno della macchina. Anche con variazioni del contenuto di feccia nel mosto è possibile ottenere il migliore risultato di chiarificazione. Il mosto scaricato contiene, di norma, solidi inferiori all'1 % v/v. Grazie all'azionamento Simp Drive®, la velocità differenziale della coclea e del tamburo della centrifuga può essere regolata nel migliore dei modi. In questo modo si ottimizza il tempo di permanenza dei solidi e la resa in mosto chiarificato aumenta in modo evidente. Inoltre, è possibile utilizzare il decanter in modo flessibile nei diversi processi di produzione del vino. Un dispositivo multifunzionale, quindi, per il trattamento efficace della feccia.



IL DECANTER FLOTTWEG



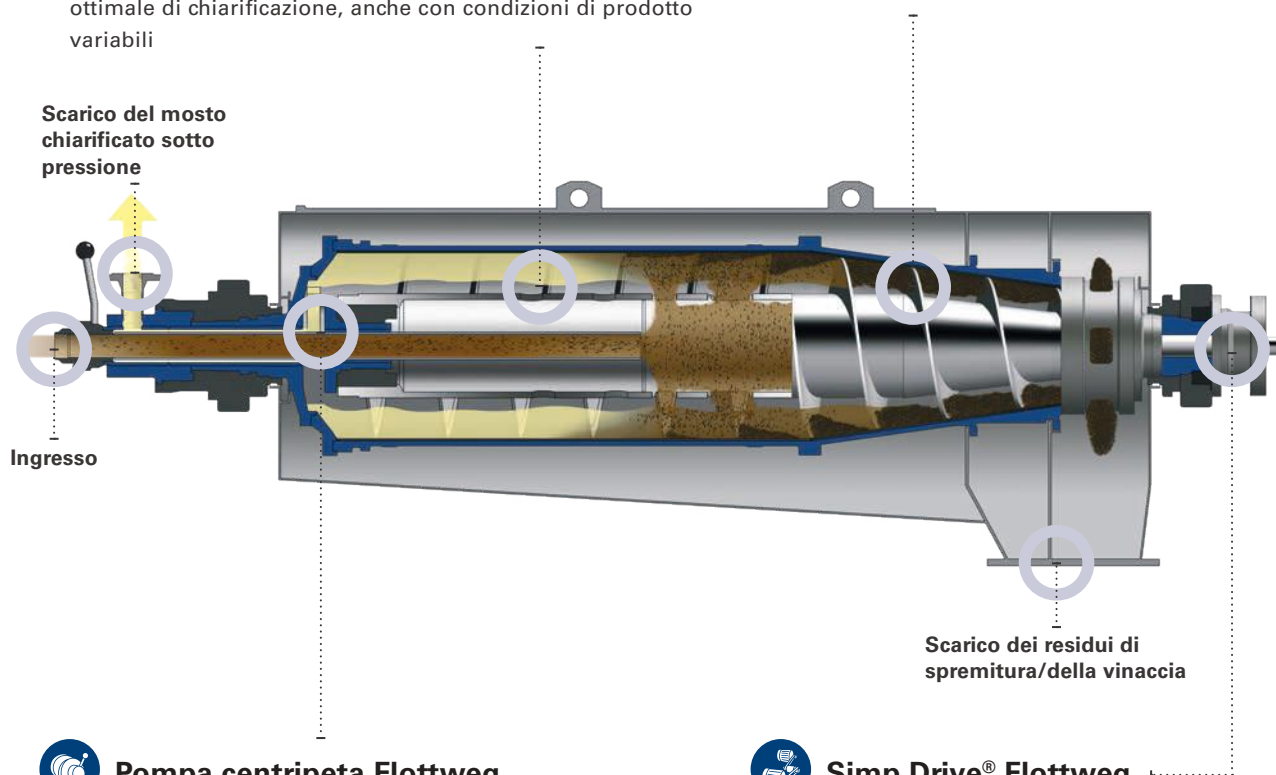
Zona della chiarificazione del mosto

- Alta efficienza di chiarificazione del Decanter Flottweg grazie alla regolazione ottimale del tamburo della centrifuga e della coclea alle esigenze dell'industria enologica
- Impostazione flessibile della zona di chiarificazione tramite la pompa centripeta regolabile; di conseguenza: risultato ottimale di chiarificazione, anche con condizioni di prodotto variabili



Zona d'estrazione

- "Pressatura" dei solidi nel cono del tamburo attraverso la regolazione della velocità differenziale della coclea interna
- Alto contenuto in sostanza secca nei solidi separati, alta resa in mosto



Pompa centripeta Flottweg

- Scarico chiuso e in pressione del mosto chiarificato; non vi è, quindi, formazione di schiuma, e non si verificano processi d'ossidazione, motivo per cui la qualità del prodotto finale è migliore
- Lo scarico del liquido in pressione consente di eliminare la pompa di alimentazione stessa che sarebbe normalmente necessaria.
- Pulizia CIP ottimizzata
- Possibilità di automazione



Simp Drive® Flottweg

- Regolazione della velocità differenziale in base alla coppia resistente agente sulla coclea; grazie a ciò si ottiene una costanza di sostanza secca nei solidi separati
- Alta creazione di valore perché si aumenta la resa totale in mosto d'uva
- Il riduttore è situato all'esterno della zona di lavoro del prodotto
- I lubrificanti usati corrispondono a NSF H1



CHIARIFICAZIONE

... con il separatore Flottweg

I processi di chiarificazione non sono solo importanti nel trattamento del mosto. Durante tutto il processo di produzione del vino, la chiarificazione efficiente ha un'influenza considerevole sulla purezza del vino e, per questo, sul suo valore.

Alcuni solidi non si possono più separare in cantina tramite un decanter a causa della ridotta differenza di densità rispetto al liquido in cui sono contenuti. Ed è esattamente in questa fase che si usano i cosiddetti separatori. Grazie alla loro struttura, queste macchine lavorano con un'accelerazione centrifuga più elevata, così da separare i solidi fini e chiarificare efficientemente il mosto e il vino (novello).

Migliore qualità

La chiarificazione precoce tramite il separatore separa le particelle di feccia più fini che potrebbero avere un'influenza negativa sul gusto del vino nella fase finale della produzione. Inoltre, la fase di fermentazione del mosto così chiarificato è più costante e si può controllare meglio. Si migliora così anche la fase di produzione del vino.

Vantaggi economici

I vini che vengono prodotti a partire da mosti chiarificati si possono stabilizzare meglio e in modo più economico. Si aumenta, inoltre, l'efficienza dei filtri, con conseguente risparmio sui costi dei materiali filtranti. Grazie alla separazione della feccia nello stadio iniziale di ottenimento del mosto, di norma si riduce il dosaggio necessario di SO₂ nel trattamento successivo.



IL SEPARATORE FLOTTWEG



La protezione antiusura

- Elevata resistenza all'usura grazie a elementi speciali di protezione antiusura
- Assemblaggio e smontaggio semplificati
- Incremento della durata utile del tamburo separatore sia nella chiarificazione del mosto (residui di sabbia) sia nella chiarificazione successiva del vino (residui di bentonite)



Il sistema Soft Shot® Flex Flottweg

- Scarichi parziali e totali precisi e combinabili a piacere per adattare in modo flessibile i volumi e i tempi di scarico al fine di ottenere la massima resa in vino e in mosto grazie allo scarico dei solidi in forma più compatta
- Scarico dei solidi dolce e silenzioso, acusticamente appena percettibile
- Opzionale: centrifuga disponibile, come macchina intelligente, anche munita di torbidimetro



Il tamburo del separatore

- Costruzione compatta e robusta
- Assemblaggio e smontaggio semplificati
- Numero ridotto di componenti e guarnizioni con costi d'esercizio contenuti



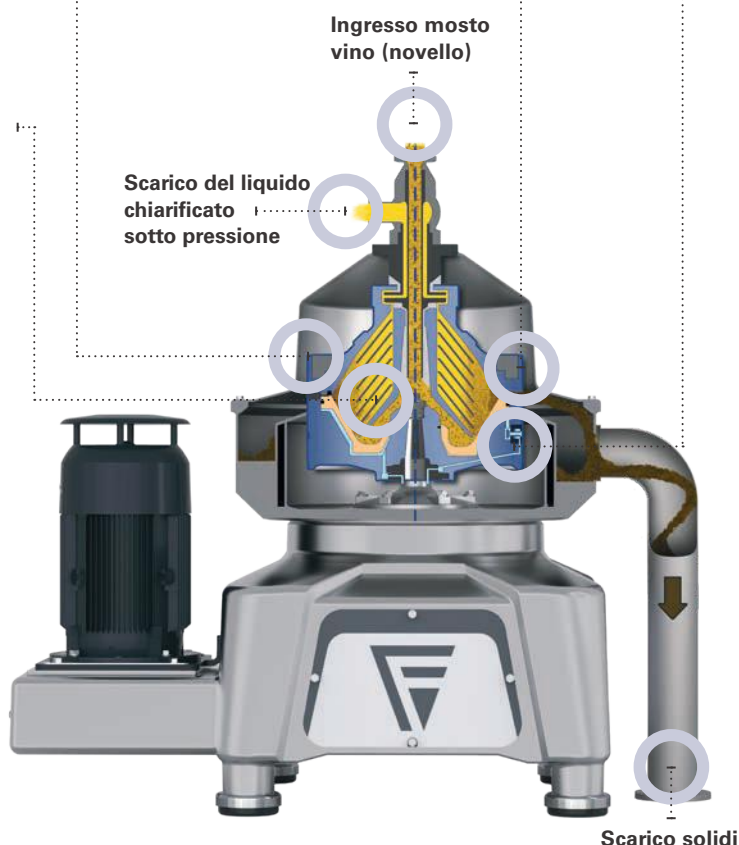
Ripartitore e pacco dischi

Delicato sul prodotto

- Accelerazione delicata del liquido grazie al design ottimizzato del distributore; il risultato è una lavorazione delicata del prodotto

Efficiente

- Separazione altamente efficiente dei solidi e chiarificazione ultrafine grazie all'ampia superficie di chiarificazione del pacco dischi



PRODUTTIVITÀ DEL DECANTER/SEPARATORE NELL'INDUSTRIA VINICOLA

Portate indicative [m³/h] dei decanter Flottweg per l'industria vinicola

Tipo	Z3E	Z4E	Z5E	Z6E	Z8E
Mosto ¹	fino a 4	fino a 12	fino al 25	fino a 30	fino a 40
Feccia di sedimentazione/feccia di mosto ²	1,8	fino a 4	fino a 6	–	–

1) A seconda dell'annata e della varietà

2) Portata in base al carico di solidi in ingresso



Portate indicative [l/h] dei separatori Flottweg per l'industria vinicola

Tipo	AC1200	AC1500	AC1700	AC2000	AC2500	AC2510
Mosto ¹	2000	4000	6000	8000	15000	18000
Vino ²	2500	5000	7000	12000	25000	31000

1) A seconda dell'annata e della varietà

2) I valori espressi sono indicativi e possono variare a seconda del processo e del pretrattamento



QUALITÀ E ASSISTENZA FLOTTWEG



Qualità Flottweg garantita

Tipicamente „Made in Germany“: abbiamo un’idea chiara della qualità e non scendiamo a compromessi. Spesso i nostri clienti si trovano a dover impiegare fluidi aggressivi. I componenti delle centrifughe Flottweg che entrano in contatto diretto con l’agente da trattare (ad esempio, tamburo, coclea e ingresso) sono realizzati esclusivamente in acciai inossidabili di alta qualità, resistenti alla ruggine e agli acidi. Ciò consente una maggiore robustezza e una migliore resistenza.

Equipaggiate al meglio, le nostre macchine sono in grado di soddisfare a lungo le esigenze dei clienti, anche in caso di impiego 24 ore su 24, 7 giorni su 7. I nostri rigorosi controlli di qualità (DIN ISO 9001:2015) e la tracciabilità di tutti i componenti critici garantiscono ulteriormente la sicurezza del prodotto.



Il nostro centro assistenza è sempre a vostra disposizione!

Quasi 1100 dipendenti in tutto il mondo, in una rete composta da oltre 60 centri di vendita e assistenza, sono sempre a vostra disposizione. Il nostro obiettivo non è solo fornire una consulenza di prim’ordine per la scelta e l’installazione dei nostri sistemi. Siamo anche a disposizione quando ce n’è bisogno, in oltre 100 Paesi del mondo, 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Il successo può essere pianificato. In soli tre passaggi.

State pianificando una storia di successo per i vostri prodotti?

Contattate Flottweg e approfittate della nostra tabella di marcia in 3 fasi:

01

Discuteremo con voi del processo di separazione assegnato e degli obiettivi aziendali desiderati.

02

Nella fase di pre-progettazione tecnica esamineremo le materie prime nel nostro laboratorio ed eseguiamo test personalizzati presso il centro tecnico Flottweg o presso la vostra sede. In questo contesto è possibile che siano già disponibili i primi campioni di prodotto.

03

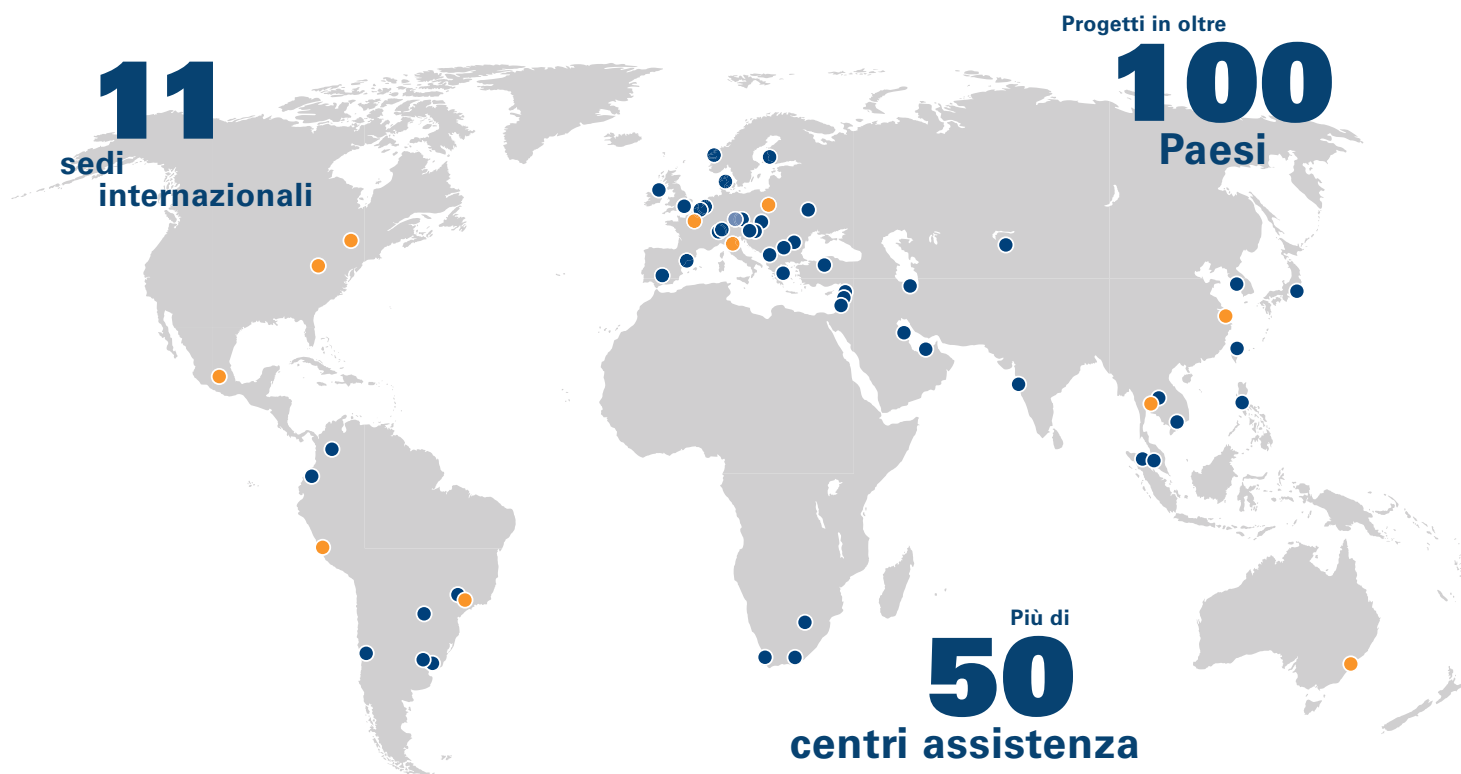
Dopo la progettazione e lo sviluppo dettagliato, riceverete un’offerta concreta con tutti i principali indicatori di linea per la realizzazione della vostra applicazione Flottweg personalizzata.

Trasformate Flottweg in un partner di successo:
i nostri partner commerciali saranno lieti di ascoltare le vostre idee e le vostre sfide!





Flottweg nel mondo



- – Sede centrale
- – Filiale
- – Rappresentante





Veronesi Separatori S.P.A.

Via Don Minzoni, 1
40055 Villanova Di Castenaso
Bologna
Italia

Tel.: +39 (0) 051-6054511

[Modulo di contatto](#)

info@veronesi.separatori.com

www.flottweg.com/it

Flottweg SE

Industriestraße 6-8
84137 Vilsbiburg
Deutschland (Germany)

Tel.: + 49 8741 301-0

Fax: + 49 8741 301-300

mail@flottweg.com

www.flottweg.com