

DECANTER E SEPARATORI FLOTTWEG PRODUZIONE DI VINO

Attrezzature robuste e flessibili per la produzione di pregiati vini di qualità, indipendentemente dall'annata e dalla varietà. Lavorazione rispettosa con la massima resa.



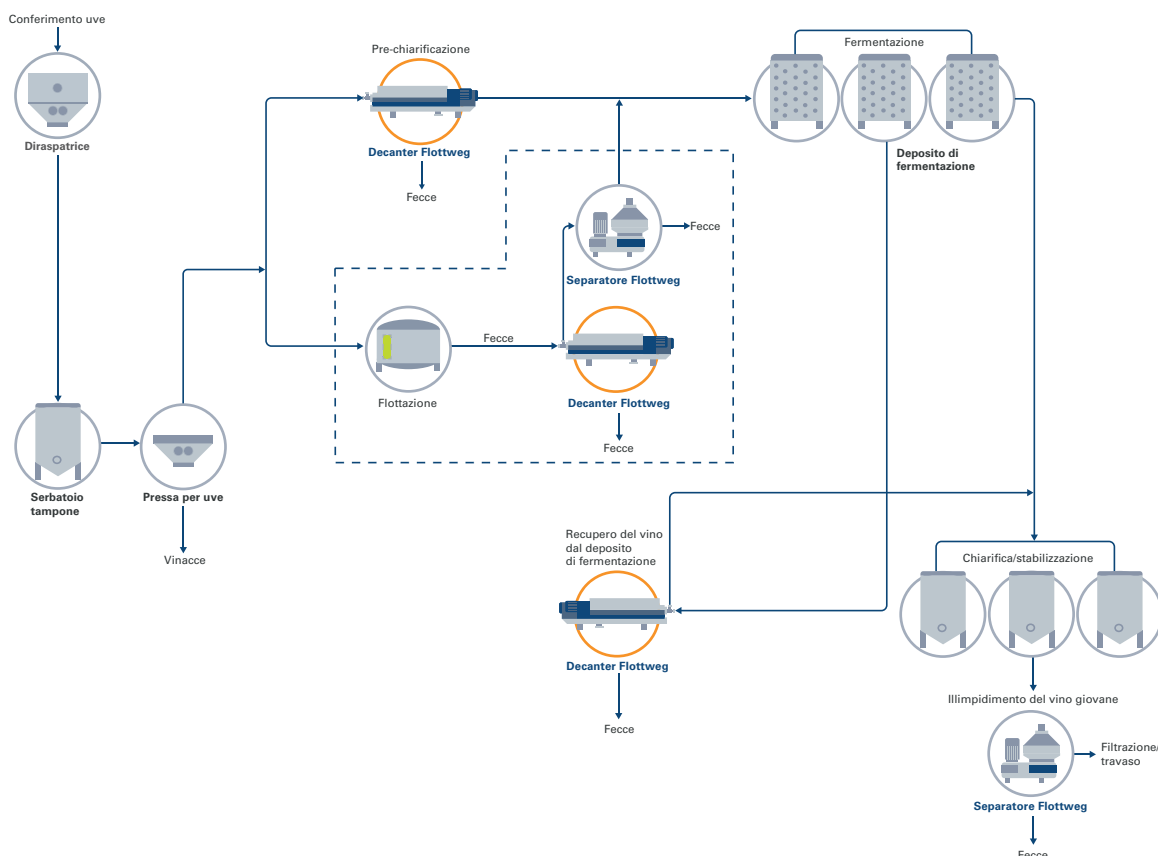
DECANTER FLOTTWEG

Utilizzabile in modo flessibile per tutte le varietà d'uva e la gestione attiva delle fecce già prima dell'inizio del processo

Campi di applicazione

Separazione rapida e continua di carichi solidi elevati -> massima resa, minima ossidazione; ovunque si generino grandi quantità di fecce o solidi, ad esempio tramite raccolta meccanica, fecce di flottazione o durante lo svuotamento dei serbatoi, il decanter dimostra i suoi punti di forza. Concepito per garantire un'elevata produttività e una separazione ottimale.

Possibili applicazioni dei decanter e separatori Flottweg nella produzione di vino



Portate indicative [m³/h] dei decanter Flottweg

Tipo	Z3E	Z4E	Z5E	Z6E	Z8E
Mosto ¹	3 - 6	6 - 12	10 - 25	12 - 32	fino a 40
Fecce di sedimentazione/ Deposito di fermentazione 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

I vantaggi del decanter Flottweg

- Lavorazione rapida e continua dei mosti e delle fecce: niente più lunghe attese come nella sedimentazione statica
- Rendimento molto elevato grazie a SimpDrive® - contenuto ottimale di sostanza secca nei solidi ed elevate prestazioni di pre-chiarificazione allo stesso tempo
- Minore ossidazione: il mosto viene pulito in pochi secondi e rimosso delicatamente
- Regolazione flessibile tramite pompa centripeta/girante - ideale in caso di diverse varietà d'uva
- Supporta o riduce le sollecitazioni dei sistemi di filtraggio esistenti, come le membrane in ceramica, e ne prolunga la durata di vita
- Utilizzo ridotto al minimo di coadiuvanti di filtraggio

Il decanter crea così una base chiara e stabile per l'ulteriore lavorazione.

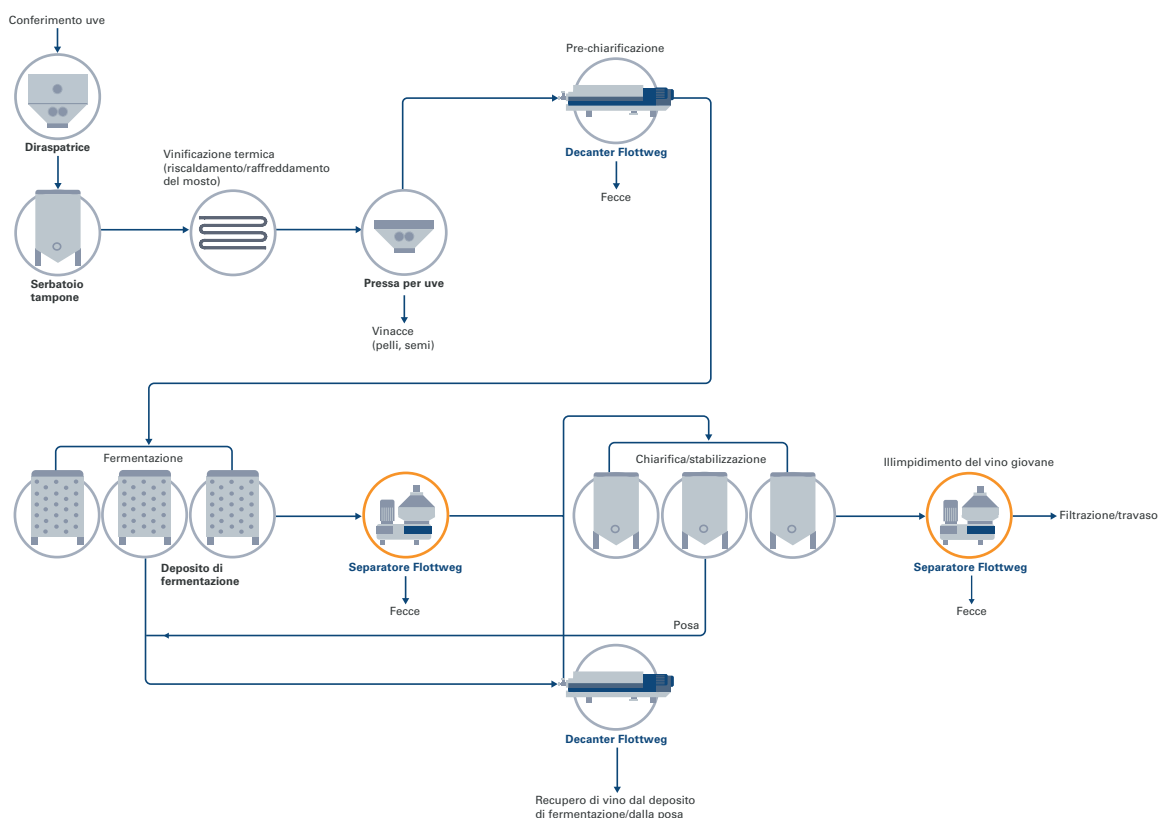
SEPARATORE FLOTTWEG

Massima potenza di separazione per la rimozione dei sedimenti fini

Campi di applicazione

Separazione fine -> massima brillantezza e vini stabili: le particelle in sospensione fini, i lieviti e le microfecce che possono alterare il gusto vengono rimossi in modo affidabile dal separatore. Flessibilità di utilizzo per la pre-chiarificazione del mosto e la chiarificazione fine del vino.

Possibili applicazioni di decanter e separatori Flottweg nella produzione di vino rosso



Portate indicative [l/h] dei separatori Flottweg

Tipo	AC1200	AC1500	AC1700	AC2000	AC2500	AC2510	AC3000
Mosto ¹	2000	4000	6000	8000	15000	18000	25000
Vino ²	2500	5000	7000	12000	25000	31000	40000

1) A seconda dell'annata e della varietà

2) I valori sono indicativi e possono variare in funzione del processo e del pretrattamento

I vantaggi del separatore Flottweg

- **Eccellente chiarificazione fine per mosti e vini brillanti**
- **Tiraggi precisi ed efficienti grazie al sistema di svuotamento dei solidi SoftShot®-Flex - silenzioso, delicato, con regolazione automatica opzionale**
- **La maggiore capacità di pre-chiarificazione garantisce uno sforzo di filtraggio ridotto e un minore fabbisogno di SO₂, nonché una fermentazione più stabile e migliori processi di invecchiamento**

Mentre il decanter crea la base, il separatore Flottweg garantisce una finitura di qualità.

ECCO PERCHÉ I VITICOLTORI DI TUTTO IL MONDO SI AFFIDANO A FLOTTWEG

Maggiore efficienza e tempi di processo più brevi

Il funzionamento continuo consente di risparmiare tempo prezioso e ridurre l'impiego di personale.

Migliore qualità del prodotto

La separazione rapida riduce l'ossidazione e i retrogusti amari: la base per vini più aromatici e più stabili - anziché ore (ad es. sedimentazione statica nel serbatoio), la chiarificazione dura solo pochi secondi.

Risultati costanti per ogni annata

La pompa centripeta regolabile sul decanter e il sistema di svuotamento SoftShot® Flex del separatore garantiscono risultati di separazione costanti, indipendentemente dalla qualità dell'uva raccolta.

Maggiore resa = più vino vendibile

Il sistema SimpDrive® di Flottweg consente una disidratazione ottimale dei solidi nel decanter e dunque una resa nettamente superiore.

Riduzione dei costi operativi e dei materiali di consumo

Processo continuo, centrifughe industriali che non necessitano di coadiuvanti di filtraggio, minore bisogno di pulizia (grazie all'integrazione nei processi CIP semplice e completamente automatica): difficile immaginare una soluzione più economica.

Adatto a tutte le applicazioni

- Pre-chiarificazione del mosto (bianco e rosso)
- Fecce di flottazione
- Recupero dei fondi del serbatoio
- Recupero del vino dai lieviti
- Illimpidimento finale del vino giovane

Perché Flottweg

Flottweg è tra i produttori leader mondiali di centrifughe decanter, separatori e presse a nastro. Sin dagli anni '50, le sue macchine e soluzioni vengono impiegate in un'ampia gamma di settori.

Le centrifughe industriali e le presse a nastro Flottweg sono appositamente progettate per l'impiego intensivo nel settore alimentare e delle bevande, grazie a componenti di alta qualità resistenti agli acidi e alla corrosione e a un sistema di controllo intuitivo. Clienti di tutto il mondo si affidano al servizio di assistenza e all'eccellente disponibilità delle parti di ricambio di Flottweg.

Scoprite di più sulle nostre soluzioni per il settore vinicolo e sulle storie di successo internazionali dell'azienda su flottweg.com, oppure utilizzate il nostro modulo di contatto per richiedere una consulenza personalizzata.

Flottweg SE

Industriestraße 6–8
84137 Vilsbiburg
Germania (Germany)
Tel.: + 49 8741 301-0
mail@flottweg.com
www.flottweg.com