

DECANTERS E SEPARADORES FLOTTWEG VINIFICAÇÃO

Equipamento robusto e flexível utilizado como base para a produção de vinhos de alta qualidade, independentemente da safra e variedade. Processamento suave com rendimento máximo.



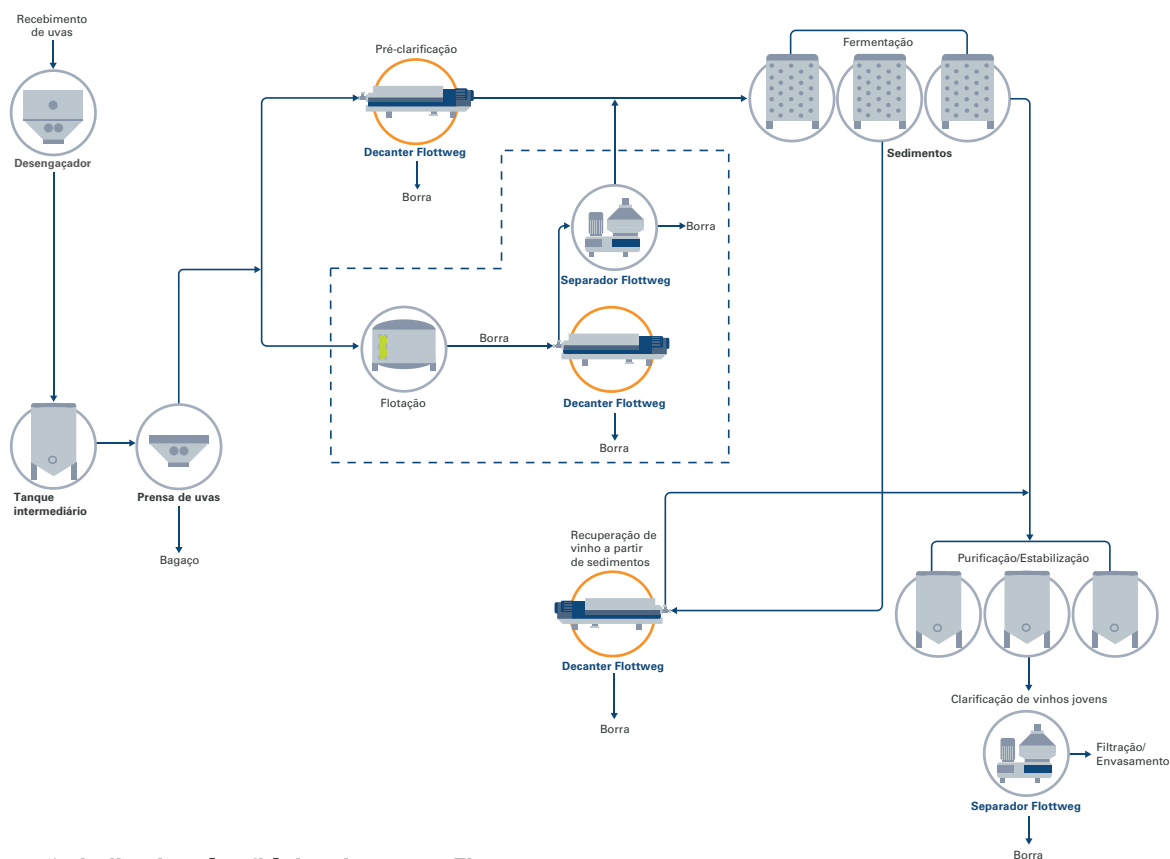
DECANTER FLOTTWEG

Flexível para todas as variedades de uvas e gerenciamento ativo das borras antes do início do processo

Área de aplicação

Separação rápida e contínua de cargas sólidas elevadas, rendimento máximo, oxidação mínima: o decanter desempenha os seus pontos fortes onde quer que ocorram grandes quantidades de borras ou sólidos (por exemplo, através de colheitas por máquinas, borra flutuante ou esvaziamento de tanques). Construído para um alto rendimento e desempenho de separação ideal.

Possíveis domínios de aplicação dos decaners e separadores Flottweg na produção de vinho branco



Taxas de vazão indicativas [m³/h] dos decaners Flottweg

Tipo	Z3E	Z4E	Z5E	Z6E	Z8E
Mosto ¹	3 - 6	6 - 12	10 - 25	12 - 32	até 40
Borra de sedimentação/ sedimentos ²	1,8	até 4	até 6	–	–

1) Depende da safra e da variedade

2) Vazão dependendo da carga de sólidos na alimentação

As vantagens dos decaners Flottweg

- **Processamento rápido e contínuo de mosto e borra** – nada de esperas longas como na sedimentação estática
- **Rendimentos muito elevados graças ao SimpDrive®**: matéria seca otimizada nos sólidos, mantendo ao mesmo tempo o alto desempenho de clarificação preliminar
- **Menos oxidação**: O mosto é clarificado em segundos e cuidadosamente removido
- **Ajustável de forma flexível por impeller**, ideal com diferentes qualidades de uva
- **Auxilia ou alivia os sistemas de filtração existentes**, como membranas cerâmicas, prolongando sua vida útil
- **Minimização do uso de auxiliares de filtração**

O decanter cria assim uma base clara e estável para o processamento posterior.

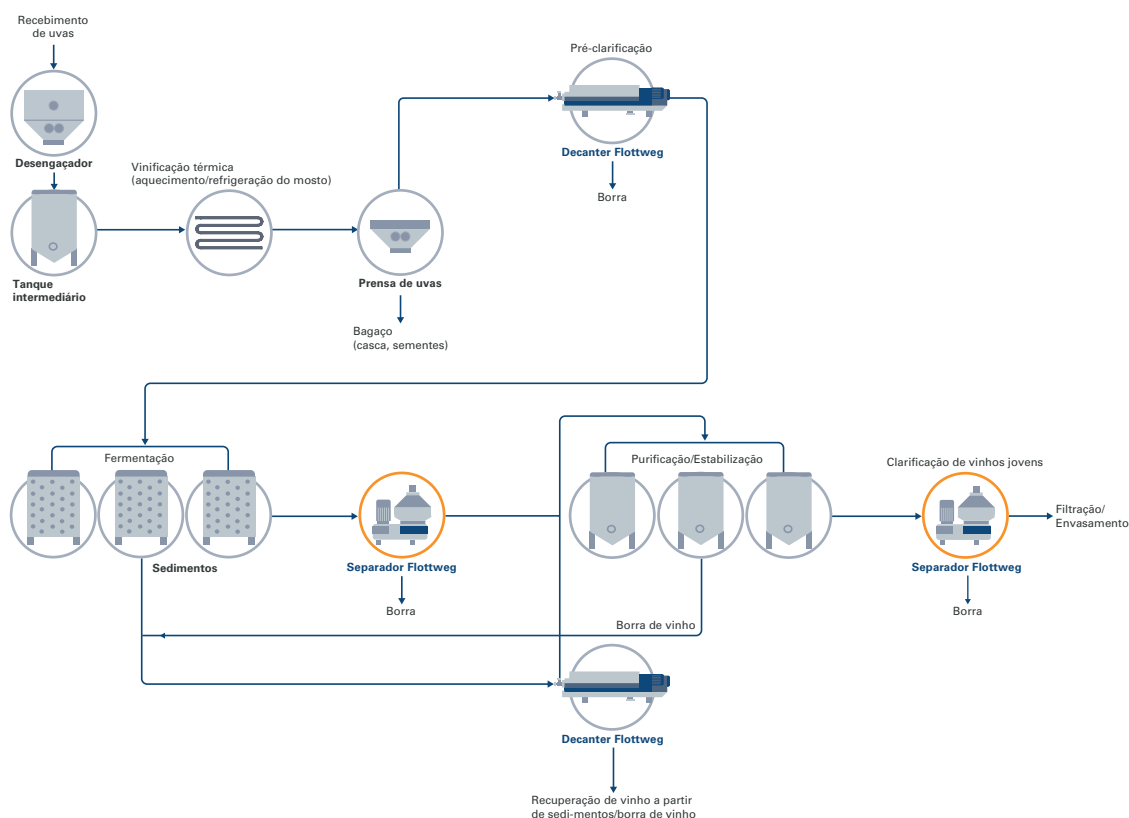
SEPARADOR FLOTTWEG

Desempenho máximo de separação para a remoção de sólidos finos em suspensão

Área de aplicação

Separação fina -> máximo brilho e vinhos estáveis: As partículas mais finas, leveduras e microborras, que podem interferir com o sabor, são removidas com confiança no separador. Aplicável de forma flexível para a pré-clarificação dos mostos e para a purificação do vinho.

Possíveis domínios de aplicação de decaners e separadores de Flottweg na produção de vinho tinto



Taxas de vazão indicativas [l/h] dos separadores Flottweg

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

1) Depende da safra e da variedade

2) Os valores são indicativos e podem variar dependendo do processo e do pré-tratamento

As vantagens dos separadores Flottweg

- Excelente precisão para mostos e vinhos brilhantes
- Cortes eficientes e precisos por SoftShot®-Flex: silencioso, suave, ajustável automaticamente
- Graças ao maior desempenho de clarificação preliminar: menor esforço de filtragem e menor necessidade de SO₂, bem como uma fermentação mais estável e melhores processos de maturação

Enquanto o decanter cria a base, o separador Flottweg fornece o acabamento qualitativo.

É POR ISSO QUE VITICUL- TORES DO MUNDO INTEIRO CONFIAM NA FLOTTWEG

Maior eficiência e tempos de processo mais curtos

Operações contínuas economizam tempo valioso e reduzem o uso de pessoal.

Melhor qualidade de produtos

A separação rápida reduz a oxidação e os tons amargos, e a base para vinhos mais aromáticos e mais estáveis: em vez de horas (por exemplo, decantação estática no tanque), a clarificação leva apenas segundos.

Resultados constantes a cada safra

Os impellers ajustáveis no decanter e o sistema de esvaziamento SoftShot® Flex no separador garantem resultados de separação consistentes, independentemente da leitura.

Rendimentos mais elevados = vinho mais comercializável

O Flottweg SimpDrive® permite uma drenagem otimizada dos sólidos no decanter, o que resulta em rendimentos muito mais elevados.

Menos custos operacionais e consumíveis

Em processos contínuos, as centrífugas industriais não precisam de auxiliares de filtração e proporcionam baixo esforço de limpeza (através de integração simples e totalmente automática em processos CIP) - mais econômico do que isso é impossível.

Adequado para todas as aplicações

- Pré-clarificação dos mostos (branco e vermelho)
- Borra flutuante
- Aproveitamento do fundo do tanque
- Recuperação de vinho a partir de leveduras
- Clarificação precisa de vinhos novos

Por que a Flottweg?

Flottweg é um dos principais fabricantes mundiais de centrífugas-decanter, separadores e prensas de correia. Desde a década de 1950, as máquinas e as soluções são utilizadas em diversas indústrias.

As centrífugas industriais e as prensas de correia Flottweg são concebidas especificamente para uso exigente em bebidas e alimentos, com componentes resistentes a ácido e corrosão de alta qualidade e operação intuitiva. Clientes em todo o mundo confiam na rede de serviços e na excelente disponibilidade de peças de reposição da Flottweg.

Saiba mais sobre nossas soluções de vinho e histórias de sucesso internacionais em flottweg.com ou use nosso formulário de contato para uma consultoria personalizada.

Flottweg SE

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