

DECANTERS Y SEPARADORES FLOTTWEG ELABORACIÓN DE VINO

Equipamiento robusto y flexible como base para la elaboración de vinos de calidad premium, independientemente de la añada y de la variedad. Proceso fluido con el máximo rendimiento.



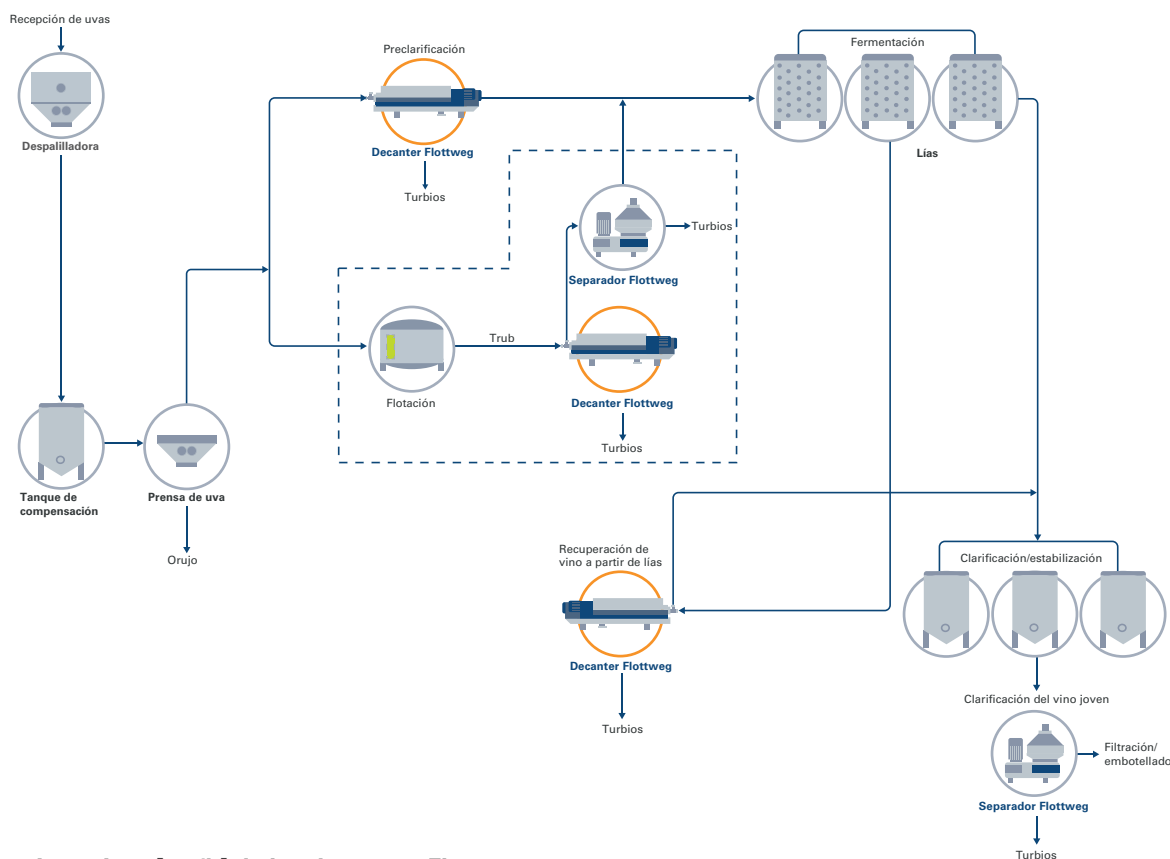
DECANTER FLOTTWEG

Uso flexible para todas las variedades de uva y gestión activa de los turbios incluso antes del inicio del proceso.

Ámbitos de aplicación

Separación rápida y continua de elevadas cargas de sólidos → máximo rendimiento, mínima oxidación; allí donde aparecen grandes cantidades de turbios o sólidos —p. ej., por la vendimia mecánica, los turbios de flotación o al vaciar depósitos— el decanter muestra sus puntos fuertes. Diseñado para altos caudales y un rendimiento de separación óptimo.

Posibles ámbitos de aplicación de los decantadores y separadores de Flottweg en la elaboración de vino blanco.



Caudales orientativos [m³/h] de los decanters Flottweg.

Tipo	Z3E	Z4E	Z5E	Z6E	Z8E
Mosto ¹	3 - 6	6 - 12	10 - 25	12 - 32	hasta 40
Turbios de sedimentación/lias ²	1,8	hasta 4	hasta 6	—	—

1) En función de la añada y de la variedad

2) Caudal en función de la carga de sólidos en la alimentación

Las ventajas del decanter Flottweg

- **Procesamiento rápido y continuo de mosto y turbios:** sin largas esperas como en la sedimentación estática.
- **Rendimientos muy altos gracias a SimpDrive®:** contenido óptimo de materia seca en los sólidos y, al mismo tiempo, elevada capacidad de clarificación previa.
- **Menor oxidación:** El mosto se clarifica en segundos y se evacúa de forma suave
- **Ajuste flexible mediante rodete centrípeta/impulsor,** ideal cuando la calidad de la uva es variable
- **Apoya o descarga los sistemas de filtración existentes,** como las membranas cerámicas, y prolonga los tiempos de funcionamiento
- **Mínimo uso de medios auxiliares de filtración**

El decanter crea así una base clara y estable para el procesamiento posterior.

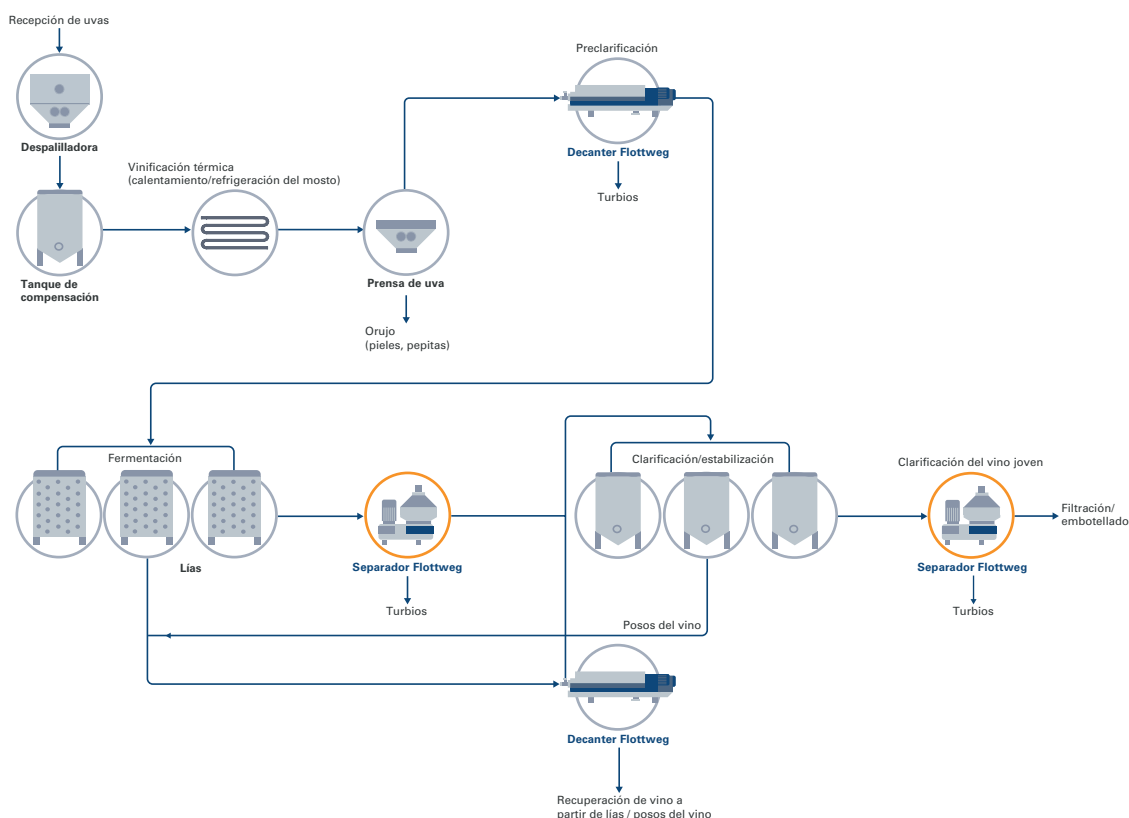
SEPARADOR FLOTTWEG

Máxima capacidad de separación para la eliminación de turbios finos

Ámbitos de aplicación

Separación fina -> máxima brillantez y vinos estables: Las partículas en suspensión más finas, las levaduras y los microturbios que pueden afectar negativamente al sabor se eliminan de forma fiable en el separador. Uso flexible para la clarificación previa del mosto y la clarificación fina del vino.

Posibles ámbitos de aplicación de los decaners y separadores Flottweg en la elaboración de vino tinto.



Caudales orientativos [l/h] de los separadores 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) En función de la añada y de la variedad

2) Los valores sirven como referencia y pueden variar según el proceso y el tratamiento previo

Las ventajas del separador Flottweg

- **Clarificación precisa sobresaliente para mostos y vinos brillantes**
- **Desprendimientos eficientes y precisos mediante SoftShot®-Flex: silencioso, delicado y con posibilidad de ajuste automático**
- **Gracias al mayor rendimiento de clarificación previa: menor esfuerzo de filtración y menor necesidad de SO₂, así como una fermentación más estable y mejores procesos de maduración**

Mientras el decanter crea la base, el separador Flottweg se encarga del acabado fino cualitativo.

POR ESO, VITICULTORES DE TODO EL MUNDO CONFÍAN EN FLOTTWEG

Mayor eficiencia y tiempos de proceso más cortos

El funcionamiento continuo ahorra un tiempo valioso y reduce la necesidad de personal.

Mejor calidad del producto

La separación rápida reduce la oxidación y las notas amargas —la base para vinos más aromáticos y estables—: en lugar de horas (p. ej., sedimentación estática en el depósito), la clarificación dura solo segundos.

Resultados constantes en cada añada

El rodete centrípeta ajustable del decanter y el sistema de descarga SoftShot®-Flex del separador garantizan resultados de separación constantes, independientemente de cómo sea la vendimia.

Mayor rendimiento = más vino comercializable

El Flottweg SimpDrive® permite un desaguado óptimo de los sólidos en el decanter y, con ello, rendimientos significativamente mayores.

Menores costes de funcionamiento y menor consumo de materiales

Proceso continuo: las centrifugas industriales no requieren medios auxiliares de filtración y el esfuerzo de limpieza es reducido (gracias a su integración sencilla y totalmente automática en procesos CIP); difícilmente puede ser más rentable.

Apto para todas las aplicaciones

- Preclarificación del mosto (blanco y tinto).
- Turbios de flotación
- Aprovechamiento de los fondos de depósito
- Recuperación de vino de levaduras
- Clarificación fina del vino joven

Razones para elegir Flottweg

Flottweg es uno de los principales fabricantes mundiales de centrifugas decanter, separadores y prensas banda. Las máquinas y soluciones se utilizan en las más diversas industrias desde la década de los cincuenta.

Las centrifugas industriales y prensas de banda de Flottweg están diseñadas específicamente para el exigente uso en el sector de las bebidas y los alimentos, con componentes de alta calidad resistentes a los ácidos y a la corrosión, y un manejo intuitivo. Clientes de todo el mundo confían en la red de servicio y en la excelente disponibilidad de piezas de repuesto de Flottweg.

Obtenga más información sobre nuestras soluciones para el vino y nuestras historias de éxito internacionales en flottweg.com o utilice nuestro formulario de contacto para recibir asesoramiento personalizado.

Flottweg SE

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