

EASYFLOAT

L'ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO AL
PUNTO GIUSTO



IL MINIFLOTTATORE DISCONTINUO
PER RAGGIUNGERE IL GRADO DI TORBIDITÀ
DESIDERATO, IN TEMPO REALE

EASYFLOAT è stato progettato per eseguire la flottazione in rimontaggio sui serbatoi, basandosi sull'esperienza pluriennale maturata nella primogenitura della tecnica di flottazione in continuo. Un sistema specifico ottimizza la dissoluzione del gas adoperato nel mosto, permettendo l'aggregazione dei flocculi con il gas e le particelle solide da eliminare.

EASYFLOAT può lavorare sia con aria che con azoto quindi è adatto sia per tecniche di vinificazione tradizionale, sia in iperossigenazione, sia in riduzione. Il sistema è dotato di un quadro elettrico ed è completo di tutti gli elementi indispensabili per la gestione del processo di flottazione. È predisposto per l'installazione di una o due pompe per il dosaggio dei coadiuvanti.

L'utilizzo combinato di **EASYFLOAT** con il sistema di dosaggio proporzionale Dosacom®, permette lo sfruttamento completo dell'efficacia del coadiuvante, riducendone drasticamente i consumi.

VERSATILITÀ DEL SISTEMA:

- possibilità di vinificare in riduzione;
- possibilità di vinificare in iperossigenazione;
- facilità di separazione del carbone;
- possibilità di separazione di piccole masse lavorando in modo discontinuo.

VANTAGGI

(rispetto alla chiarifica statica tradizionale):

- risparmio energetico dovuto ad un processo di illimpidimento e pulizia del mosto più veloce;
- possibilità di determinare a priori il grado di torbidità desiderato del mosto per una migliore gestione delle fermentazioni;
- ridotto utilizzo di coadiuvanti;
- rapida separazione microrganismi indigeni dal mosto;
- maggior resa in mosto limpido per ottimale compattamento delle fecce;
- minor quantità di feccia da filtrare.



JU.CLA.S.[®]
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



EASYFLOAT

FÜR EINE PERFEKTE MOSTKLÄRUNG

DISKONTINUIERLICHE MINIFLOTATIONSANLAGE ZUR ERREICHUNG DES GEWÜNSCHTEN TRÜBUNGSGRADS IN ECHTZEIT

EASYFLOAT wurde für die Durchführung der Flotation durch Umwälzung am Tank entwickelt. Die Gasauflösung erfolgt mit einer Pumpe durch einen Druckzylinder aus Edelstahl. Diesem kommt eine grundlegende auflösende Funktion zu, da er die Aggregation der Flocken mit dem Gas und den Feststoffen, die beseitigt werden sollen, ermöglicht. **EASYFLOAT** kann sowohl mit Luft, als auch mit Stickstoff betrieben werden und ist daher sowohl für traditionelle Weinbereitungsmethoden geeignet, als auch für die Hyperoxidation oder Reduktion. Die Anlage ist mit einer Schalttafel ausgestattet und verfügt über sämtliche Bestandteile, die für die Gassteuerung notwendig sind. Sie ist für die Installation von ein oder zwei Pumpen für die Dosierung von Hilfsmitteln vorgerüstet. Die Verwendung von **EASYFLOAT** in Kombination mit dem proportionalen Dosiersystem Dosacom® ermöglicht eine optimale Ausnutzung der Hilfsmittel, deren Verbrauch auf diese Weise drastisch verringert werden kann.

VORTEILE IM VERGLEICH ZUR TRADITIONELLEN STATISCHEN KLÄRUNG

- Einsparung an Frigorien;
- Möglichkeit der vorherigen Festlegung des gewünschten Mosttrübungsgrads für eine bessere Kontrolle des Gärvorgangs;
- geringere Verwendung von Hilfsmitteln;
- schnelle Trennung der vorhandenen Mikroorganismen vom Most;
- höhere Menge an klarem Most aufgrund einer optimalen Verdichtung des Gelägers;
- Reduzierung der zu filtrierenden Gelägemenge.

VIELSEITIGKEIT DES SYSTEMS

- Möglichkeit der Weinbereitung mit Reduktion;
- Möglichkeit der Weinbereitung mit Hyperoxidation;
- einfache Abtrennung der Kohle;
- Möglichkeit der Abtrennung kleiner Massen durch diskontinuierliches Verfahren.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG



EASYFLOAT

PERFECTLY CLARIFYING MUST

DISCONTINUOUS MINI FLOTATION UNIT USED TO ACHIEVE THE DESIRED LEVEL OF TURBIDITY IN REAL TIME

EASYFLOAT has been designed to carry out flotation during pumping over on tanks.

Gas dissolution takes place by means of a pump, through a stainless steel pressurising cylinder. Its function is of the utmost importance: it acts as a dissolver, thus allowing for the aggregation of the flocculants with the gas and solid particles to be eliminated.

EASYFLOAT can operate both with air and with nitrogen, so it is suitable with traditional, hyperoxygenation and reductive wine making techniques. This system is equipped with an electrical board and boasts all the necessary elements for managing gas.

It is set for the installation of one or two pumps for dosing adjuvants.

The combination of **EASYFLOAT** with the proportional dosing system Dosacom® enhances the efficacy of the adjuvant, thus drastically reducing the amounts of it required.

ADVANTAGES COMPARED TO TRADITIONAL STATIC CLARIFYING

- fewer frigoreries required;
- possibility to determine the desired must turbidity level in advance in order to manage fermentation processes more effectively;
- fewer adjuvants required;
- quick separation of indigenous micro-organisms from the must;
- higher yield in terms of clear must thanks to the optimal lees consolidation;
- reduced quantity of lees to be filtered.

VERSATILITY OF THE SYSTEM

- possibility to use the reductive wine making technique;
- possibility to use the hyperoxygenation wine making technique
- easy carbon separation;
- possibility to separate small masses by operating discontinuously.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



EASYFLOAT

LA CLARIFICATION DU MOUT A SON JUSTE POINT

LA MINI FLOTATION DISCONTINUE POUR CENTRER LE DEGRE DE TURBIDITE VOULUE EN TEMPS REEL

EASYFLOAT à été conçu pour effectuer la flottaison en remplacement sur les réservoirs. La dissolution du gaz parvient au moyen d'une pompe à travers un cylindre de pressurisation en acier inox. Il effectue la fondamentale fonction de dissolution en permettant ainsi l'agrégation des floccs avec le gaz et les particules solides à éliminer.

EASYFLOAT peut travailler soit avec de l'air qu'avec de l'azote donc il s'adapte soit aux techniques de vinification traditionnelles soit en hyper oxygénation et en réduction. Le système à un cadre électrique et est complet de tous les éléments indispensables pour la gestion du gaz. Il est prédisposé pour l'installation d'une ou deux pompes pour le dosage des adjuvants.

L'utilisation combiné de **EASYFLOAT** avec le système de dosage proportionnel Dosacom®, permet la pleine exploitation de l'efficacité de l'adjuvant en réduisant drastiquement les dépenses.

AVANTAGES PAR RAPPORT A LA COLLE STATIQUE TRADITIONNELLE

- économies de frigoreries;
- possibilité de déterminer à priori le degré de turbidité désirée du moût pour une meilleure gestion des fermentations;
- moindre utilisation des adjuvants;
- rapide séparation des micro organismes indigène du moût;
- meilleure rentabilité du moût limpide pour une optimale compactage des lies;
- Mineure quantité d'écume à filtrer.

VERSATILITE' DU SYSTEME

- possibilité de vinifier en réduction;
- possibilité de vinifier en hyperoxygénation;
- facilité de séparer le charbon;
- possibilité de séparation des petites masses en travaillant de façon discontinue.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



EASYFLOAT

LA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO AL PUNTO JUSTO

EL MINIFLOTADOR DISCONTINUO PARA CONSEGUIR EL NIVEL DE TURBIEDAD DESEADO, EN TIEMPO REAL

EASYFLOAT ha sido concebido para ejecutar la flotación durante el remontaje en los recipientes. La disolución del gas se realiza por medio de una bomba, a través de un cilindro de presurización de acero inoxidable. Realiza la función fundamental de disolutor, o sea logra la unión de los flóculos con el gas y la materia sólida a eliminar.

EASYFLOAT puede funcionar tanto con aire como con azoe y puede adaptarse entonces tanto a técnicas de vinificación tradicionales, como en hiperoxigenación, así como en reducción. El sistema tiene un cuadro de distribución y es completo de todos los elementos necesarios para la gestión del gas. Preparado para la instalación de una o dos bombas dosificadoras para los coadyuvantes.

El uso combinado de **EASYFLOAT** con el sistema de dosaje proporcional Dosacom® permite explotar por completo la eficacia del coadyuvante, reduciendo drásticamente los consumos.

VENTAJAS CON RESPECTO A LA CLARIFICACIÓN ESTÁTICA TRADICIONAL

- ahorro de frigorías;
- posibilidad de decidir antes el nivel de turbiedad del mosto deseado, para una mejor gestión de las fermentaciones;
- menor uso de coadyuvantes;
- separación rápida de los microorganismos indígenas del mosto;
- mejores resultados en limpieza del mosto por efecto del compactamiento optimal de las heces de mosto;
- menor cantidad de heces de mosto.

VERSATILIDAD DEL SISTEMA

- posibilidad de vinificar en reducción;
- posibilidad de vinificar en hiperoxigenación;
- separación de carbón más fácil;
- posibilidad de separar cantidades pequeñas y trabajar de manera discontinua.

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS

JU.CLA.S. S.r.l.
via Mirandola, 49/A - ZAI
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691
infojuclas@vason.it - www.vason.com