

FLOTTAZIONE

LA PRIMOGENITURA DI UNA TECNICA INNOVATIVA



L'ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO
AL GRADO DI TORBIDITÀ DESIDERATO
IN TEMPO REALE

La **flottazione** è una tecnica di separazione che, parallela alla decantazione, sfrutta la differenza di peso specifico esistente fra il liquido ed i solidi in sospensione da separare. Ma mentre nella decantazione il solido è caratterizzato da una massa specifica superiore a quella del liquido, nel caso della flottazione la situazione è opposta, con l'effetto di una veloce risalita del solido dal basso verso l'alto.

Questo fenomeno si realizza mediante una dissoluzione di gas efficace e unica, normalmente aria compressa, che aderisce sulla superficie del solido, rendendo l'insieme "solido-liquido" più leggero del mezzo da cui si separa per galleggiamento.

I risultati migliori si ottengono abbinando la pressurizzazione del gas ad un dosaggio dei coadiuvanti realizzato in modo proporzionale attraverso il sistema computerizzato DOSACOM.

L'esperienza specifica del settore maturata da Ju.Cla.S. è tale da garantire il pieno successo nell'applicazione nella tecnologia nelle diverse realtà aziendali.

NOVITÀ

Flottazione per la produzione di vini "vegani" con coadiuvanti specifici

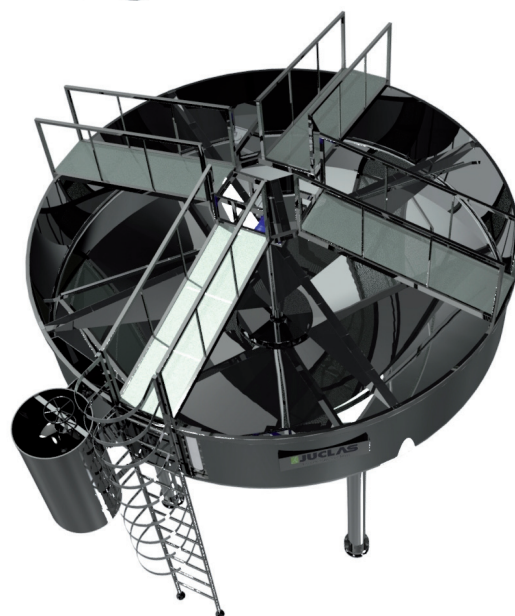
VERSATILITÀ

- possibilità di vinificare in riduzione (gas enologico: azoto);
- possibilità di vinificare in iperossigenazione;
- facilità di separazione del carbone;
- possibilità di separazione di piccole masse lavorando in modo discontinuo;
- sistemi fino a 500 hl/h o in parallelo fino a 1000 hl/h.

VANTAGGI

Rispetto alla chiarifica statica tradizionale:

- risparmio di frigoriferie;
- possibilità di determinare a priori il grado di torbidità desiderato del mosto per una migliore gestione delle fermentazioni;
- minor utilizzo di coadiuvanti;
- rapida separazione microrganismi indigeni dal mosto;
- maggior resa in mosto limpido per un ottimale compattamento delle fecce;
- minor quantità di feccia da filtrare;
- possibile scelta dell'impiego di gas enologici in base alle necessità enologiche.



JU.CLA.S.
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



FLOTATION

PREMIERE EINER INNOVATIVEN
TECHNIK

MOSTKLÄRUNG BIS ZUM GEWÜNSCHTEN TRÜBUNGSGRAD IN ECHTZEIT

Die **Flotation** ist eine Abscheidungstechnik, die parallel zum Dekantieren die bestehenden Unterschiede zwischen der Flüssigkeit und den abzuschneidenden schwebenden Feststoffen in Bezug auf ihr spezifisches Gewicht nutzt. Während sich der Feststoff beim Dekantieren aber durch eine höhere spezifische Masse als die Flüssigkeit auszeichnet, ist bei der Flotation das Gegenteil der Fall, wodurch es zu einem raschen Aufsteigen der Feststoffe von unten nach oben kommt. Dieses Phänomen kommt zustande durch ein effizientes und einzigartiges Flotationsgas, normalerweise Druckluft, das sich an der Oberfläche des Feststoffs festsetzt, wodurch das Gesamtgemenge aus Feststoff und Flüssigkeit leichter ist als das Medium, von dem es durch Auftrieb abgetrennt wird. Die besten Ergebnisse erzielt man durch Kombination der Druckluft mit proportionaler Dosierung der Hilfsstoffe über das computergesteuerte System DOSACOM.

Die langjährige Erfahrung von JUCLAS auf diesem Gebiet gewährleistet vollen Erfolg bei der Anwendung dieser Technologie in unzähligen Betrieben.

NEUHEIT

Flotation für die Erzeugung veganer Weine mit spezifischen Hilfsstoffen.

VIELSEITIGKEIT

- Reduktion möglich (Gas: Stickstoff);
- Hyperoxygenation möglich;
- einfaches Abscheiden von Kohlenstoff;
- Möglichkeit der Abscheidung kleiner Mengen durch nicht durchgehenden Betrieb;
- Systeme bis 500 hl/h oder parallele Systeme bis 1000 hl/h.

VORTEILE

Gegenüber der herkömmlichen statischen Klärung:

- Einsparung von Frigorien;
- Möglichkeit, im Vorhinein den gewünschten Trübungsgrad des Mosts für bessere Steuerung der Gärung zu bestimmen;
- geringerer Einsatz von Hilfsstoffen;
- rasche Abscheidung indigener Mikroorganismen vom Most;
- höherer Ertrag beim geklärten Most für das Kompaktieren des Weintrubs;
- geringere Mengen an zu filtrierendem Weintrub;
- Auswahlmöglichkeit der Weinherstellungsgase auf der Grundlage der spezifischen Anforderungen.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE
WEINHERSTELLUNG



FLOTATION

THE FIRST OF AN INNOVATIVE
TECHNOLOGY

IT INVOLVES THE CLARIFICATION OF THE MUST AT THE DESIRED DEGREE OF TURBIDITY IN REAL TIME

Flotation is a separation technique that is similar to that of decanting. It exploits the difference in the specific mass between a liquid and a solid present in the same suspension. But whereas in decanting, solids are characterised by a specific mass greater than that of the liquid, in the case of flotation the situation is the opposite, with the fast ascent of the solid from the bottom to the top. This phenomenon is brought about through a unique and efficient dissolution of a gas, normally compressed air that adheres to the surface of the solid, making the "solid-liquid" compound lighter than the medium from which it separates itself via flotation. The best results are obtained by the proportional combination of gas pressurisation with a certain dosage of adjuvants using the DOSACOM computerised system. The specific experience of JUCLAS guarantees the success of the application of this technology in various industrial sectors.

WHAT'S NEW

Flotation for the production of "vegan" wines with specific adjuvants.

VERSATILITY

- possibility of making wine with the reduction process (wine gas: nitrogen);
- possibility of making wine with the hyperoxygenation process;
- easy separation of coal;
- possibility of separating small masses with a discontinuous process;
- system up to 500 hl/h or in parallel up to 1000 hl/h.

ADVANTAGES

Compared to traditional static clarification:

- frigorific savings;
- possibility of determining before hand, the desired grade of turbidity of the must to allow a more efficient management of the fermentations;
- reduced use of adjuvants;
- rapid separation of microorganisms indigenous to the must;
- higher yield of the clarified must for better compacting of the lees;
- less lees to be filtered;
- possibility of using gas based on the wine making needs.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



FLOTTATION

LE PREMIER-NÉ D'UNE TECHNIQUE
INNOVANTE

LA CLARIFICATION DU MOÛT AU DEGRÉ DE TURBIDITÉ SOUHAITÉ EN TEMPS RÉEL

La **flottation** est une technique de séparation qui, en parallèle à la décantation, exploite la différence de poids spécifique entre le liquide et les solides en suspension à séparer. Alors que dans la décantation, la partie solide se caractérise par une masse spécifique supérieure à celle du liquide, dans la flottation, on retrouve la situation inverse et le solide remonte rapidement du bas vers le haut. Ce phénomène se produit à travers une dissolution efficace et unique du gaz, en général il s'agit d'air comprimé, qui adhère à la surface du solide, rendant l'ensemble « solide-liquide » plus léger que l'élément duquel il se sépare pour flotter. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il convient de combiner la pressurisation du gaz à un dosage proportionnel des adjuvants, effectué via le système informatique DOSACOM.

L'expérience spécifique que Juclas a acquise dans ce secteur permet de garantir une réussite absolue en ce qui concerne l'application dans la technologie des différentes entreprises.

NOUVEAUTÉ

flottation pour la production de vins «végétaliens» avec des adjuvants spécifiques.

FLEXIBILITÉ

- possibilité de vinifier en réduction (gaz œnologique: azote);
- possibilité de vinifier en hyperoxygénation;
- facilité de séparation du charbon;
- possibilité de séparer de petites masses avec un fonctionnement discontinu;
- systèmes jusqu'à 500 hl/h ou, en parallèle, jusqu'à 1000 hl/h.

AVANTAGES

Par rapport à la clarification statique traditionnelle:

- économie de frigorifics;
- possibilité de déterminer, au préalable, le degré de turbidité souhaité du moût pour une meilleure gestion des fermentations;
- utilisation mineure d'adjuvants;
- séparation rapide des micro-organismes indigènes du moût;
- rendement plus important dans le moût limpide pour un compactage optimal des lies;
- faible quantité de lies à traiter;
- possibilité de choisir d'utiliser des gaz œnologiques en fonction des besoins œnologiques.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



FLOTACIÓN

LA PRIMOGENITURA DE UNA TÉCNICA
INNOVADORA

LA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO AL GRADO DE TURBIDEZ DESEADO EN TIEMPO REAL.

La **flotación** es una técnica de separación que, paralela a la decantación, explota la diferencia de peso específico existente entre el líquido y los sólidos en suspensión que hay que separar. Mientras en la decantación el sólido se caracteriza por una masa específica superior a la del líquido, en el caso de la flotación la situación es la contraria, con el efecto de una rápida reascensión del sólido desde abajo hacia arriba. Este fenómeno se produce mediante la disolución de gas eficaz y único, generalmente aire comprimido, que se adhiere en la superficie del sólido, haciendo que todo el conjunto de "sólido-líquido" sea más ligero del medio del que se separa por flotación. Los mejores resultados se obtienen combinando la presurización del gas con una dosificación de los coadyuvantes, realizado todo ello de una manera proporcional mediante el sistema computarizado DOSACOM.

La amplia experiencia en este sector específico con la que cuenta JUCLAS garantiza el éxito total a la hora de aplicarlo en la tecnología de las distintas realidades empresariales.

NOVEDAD

Flotación para la producción de vinos "veganos" con coadyuvantes específicos.

VERSATILIDAD

- posibilidad de vinificar en reducción (gas enológico: nitrógeno);
- posibilidad de vinificar e hiperoxygenación;
- facilidad de separación del carbón;
- posibilidad de separación de pequeñas masas trabajando en modo discontinuo;
- sistemas hasta los 500 hl/h o en paralelo hasta los 1.000 hl/h.

VENTAJAS

Respecta la aclaración estática tradicional:

- ahorro de frigorías;
- posibilidad de establecer a priori el grado de turbidez que se desea en el mosto para una mejor gestión de la fermentación;
- menos uso de coadyuvantes;
- rápida separación de microorganismos propios al mosto;
- mayor nivel de limpieza en el mosto para una compactación óptima de la turbieza;
- menor cantidad de turbiez para filtrar;
- posible elección del uso de gas enológico según las necesidades enológicas.

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