

Flottazione per mosti

Must flotation - Flotation für Moste
Flottation pour moûts - Flotación de mostos



FLN3

DELLA TOFFOLA

Nuovi Impianti per la flottazione FLN e FLCV

New FLN and FLCV flotation systems - Neue Flotationsanlagen FLN und FLCV

Nouvelles installations pour la flottation FLN et FLCV - Nuevos sistemas de flotación FLN y FLCV

Il trattamento di flottazione permette la chiarifica in continuo di mosti e succhi da inviare alla fermentazione o alla concentrazione. Con la separazione rapida delle fecce dal mosto si ottiene la esaltazione del contenuto aromatico del futuro vino, in quanto fermentato in assoluta purezza.

I vantaggi del flottatore sono, oltre alla citata velocità di separazione, una riduzione di polifenoli e delle sostanze che possono provocare instabilità nel vino.

Il flottatore in continuo, dotato di una vasca rotonda, permette la separazione dei solidi attraverso un processo economico dovuto al minor uso di coadiuvanti e alla continuità di lavoro della macchina. Per tutti questi motivi è una tecnica molto seguita ed apprezzata nelle grandi e nelle medie cantine dove trova sempre maggiore diffusione.

La rapidità del processo, il sistema aspirante delle fecce, la completezza dell'impianto e il controllo visivo immediato della separazione fanno del flottatore Della Toffola un apparecchiatura indispensabile per l'enologo.

Il mosto può essere flottato immediatamente dopo l'uscita dall'impianto di pressatura grazie al dosaggio in linea dei flocculanti ed al saturatore-sostatore brevettato dalla Della Toffola.

Per le cantine medie e piccole la Della Toffola propone unità funzionanti a batch come il flottatore FLN che è un'unità compatta, senza vasca di separazione, che da dei risultati eccellenti lavorando in ricircolo o a travaso da serbatoio a serbatoio. La macchina, nonostante le piccole dimensioni è completa di tutti gli accessori e permette l'esecuzione del processo direttamente nel serbatoio di stoccaggio della cantina.

Flotation treatment enables musts and fruit juices destined for fermentation and concentration to be clarified in a continuous process. The rapid separation of the lees from the must exalts the aromatic content of the future wine, which is consequently fermented in absolutely pure conditions.

In addition to the above-mentioned speed of separation, other advantages offered by the flotator are a lower content of polyphenols and substances that can make the wine unstable. The continuous flotator comes complete with a round tank for separating the solids by means of an economical process, since the use of adjuvants is more limited and the machine operates continuously. These are the reasons why the method is becoming more and more popular with large and medium-sized wine cellars.

The speed of the process, the lees suction method, the completeness of the system, and the immediacy of the visual control of the separation process make the Della Toffola flotator an essential part of the wine-maker's equipment.

Must can undergo flotation immediately after it leaves the grape press thanks to the in-line addition of flocculants and the use of the Della Toffola patented saturation and storage unit.

For small and medium-sized wine cellars, Della Toffola recommends units that work on batches, such as the FLN flotator, which is more compact and has no separating tank, but produces excellent results in recirculation mode or with the fluid being transferred from one tank to another. Despite its small size, this machine is fully accessorized and enables the process to be completed directly inside the storage tank at the wine cellar.

Dank des Flotationsverfahrens können zu gärende oder zu konzentrierende Moste und Säfte kontinuierlich geklärt werden. Durch die schnelle Abscheidung des Trubs vom Most wird das Aroma des zukünftigen Weines wesentlich verbessert, da dieser in vollkommener Reinheit gegärt wurde.

Die Vorteile der Flotationsanlage bestehen nicht nur in der bereits zuvor erwähnten schnellen Abscheidung, sondern auch in einer Reduzierung der Polyphenole und der Substanzen, die eine Instabilität des Weines verursachen können.

Die mit einem runden Becken ausgestattete Flotationsanlage ermöglicht die Abscheidung der Feststoffe mittels eines ökonomischen

Prozesses bei einem kontinuierlichen Betrieb der Maschine und der Anwendung von weniger Hilfsstoffen. Dank der zuvor genannten Gründe findet diese Verfahrensweise vor allem in großen und mittelgroßen Weinkellereien immer mehr Anklang.

Die schnelle Verarbeitung, das Absaugsystem für den Trub, die Vollständigkeit der Anlage und die sofortige Sichtkontrolle der Abscheidung machen aus der Flotationsanlage Della Toffola eine für den Önologen unentbehrliche Ausrüstung.

Dank der Inline-Dosierung der Flockungsmittel und des von der Fa. Della Toffola patentierten Sättigers-Ausgleichsbehälters kann der Most sofort nach dessen Auslauf aus der Pressanlage floriert werden.

Für kleine und mittelgroße Weinkellereien bietet das Unternehmen Della Toffola Batch-Einheiten wie die Flotationsanlage FLN an, bei der es sich um eine kompakte Einheit ohne Abscheidebecken handelt, durch die ausgezeichnete Resultate bei einer Verarbeitung mittels Rückströmverfahren oder bei der Umfüllung zwischen Tanks erzielt werden. Trotz ihrer kleinen Dimensionen ist die Maschine mit allem Zubehör ausgestattet und ermöglicht somit die Durchführung des



Verarbeitungsprozesses direkt im Lagerbehälter der Kellerei.

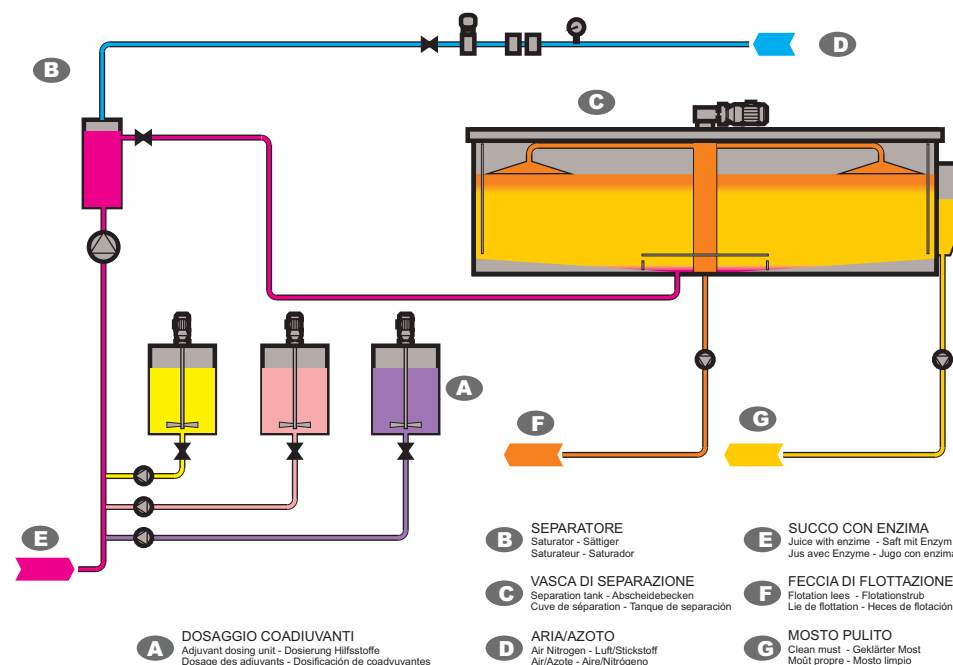
Le traitement de flottation permet la clarification en continu de moûts et de jus à envoyer à la fermentation ou à la concentration. Les lies étant rapidement séparées du moût, on obtient le rehaussement du contenu aromatique du futur vin, ce dernier pouvant être fermenté de manière totalement pure. Les avantages du flottateur sont, outre la vitesse de séparation précitée, une réduction des polyphénols et des substances pouvant être à l'origine d'une instabilité du vin.

Le flottateur en continu, qui est équipé d'une cuve ronde, permet la séparation des solides moyennant un procédé économique, du fait d'une utilisation moindre d'adjuvants et de la continuité de travail de la machine. Ce sont les raisons pour lesquelles cette technique est très suivie et appréciée dans les caves de grande et moyenne dimension où son application est de plus en plus répandue.

La rapidité du procédé, le système d'aspiration des lies, le caractère complet de l'installation et le contrôle visuel immédiat de la séparation font du flottateur Della Toffola un équipement indispensable pour l'œnologue.

Le moût peut être flotté immédiatement après la sortie de l'installation de pressurage grâce au dosage en ligne des flocculants et au saturateur breveté par Della Toffola.

Pour les caves de petite et moyenne dimension, Della Toffola propose des unités fonctionnant en batch, comme le flottateur FLN qui est une unité compacte, sans cuve de séparation, qui donne des résultats excellents en travaillant en recirculation ou par transvasement de bac à bac. Malgré ses petites dimensions, la machine est équipée de tous les accessoires et permet la réalisation du procédé directement dans le bac de stockage de la cave.



El tratamiento de flotación permite clarificar en continua mostos y zumos que luego son sometidos a fermentación o concentración. La rápida separación del bagazo del mosto permite

exaltar el contenido aromático del futuro vino, pues éste fermenta en condiciones de absoluta pureza.

Las ventajas del flotador, además de la antedicha velocidad de separación, es una

reducción de los polifenoles y de las sustancias que pueden causar condiciones de inestabilidad en el vino.

El flotador en continua, equipado con un depósito redondo, permite separar los sólidos por medio de un proceso económicamente conveniente debido al menor uso de coadyuvantes y a la continuidad de funcionamiento de la máquina. Por todos esos motivos, es una técnica muy usada y apreciada en las bodegas de dimensiones medias y grandes, en las cuales su difusión sigue aumentando.

La rapidez del proceso, el sistema de aspiración del bagazo, la integridad del equipo y el control visual inmediato de la separación, vuelven el flotador Della Toffola un aparato indispensable para el enólogo.

El mosto puede ser sometido a flotación inmediata a la salida del sistema de prensado, gracias a la dosificación en línea de los floculadores y al sistema de saturación-espera patentado por Della Toffola.

Para las bodegas medias y pequeñas Della Toffola propone unidades con funcionamiento por lotes, tales como el flotador FLN: una unidad compacta, sin tanque de separación, que proporciona excelentes resultados trabajando en recirculación o con trasiego de tanque a tanque. A pesar de sus dimensiones reducidas, la máquina posee todos los accesorios y permite realizar el proceso directamente en el tanque de almacenaje de la bodega.



FLN 3

Modello Model Modell Modèle Modelo	Portata oraria Hourly flow rate Stundenleistung Débit horaire Capacidad horaria hl/h	Lunghezza Length Länge Longueur Largo mm	Larghezza Width Breite Largeur Ancho mm	Altezza Height Höhe Hauteur Alto mm	Potenza totale installata Total power installed Installierte Gesamtleistung Puissance totale installée Potencia instalada total kW
FLN 1	100	1175	740	1440	6
FLN 2	200	1530	690	1440	11.5
FLN 3	300	1530	690	1440	15.5
FLCV 2	200	*9500	*3700	2000	21.3
FLCV 3	300	*10800	*5000	2000	25.3

Tutti i dati sono indicativi - Indicative data - Änderungen vorbehalten - Toutes les données sont fournies à titre indicatif - Todos los datos son sólo indicativos

*Le misure si riferiscono alla struttura in pianta, modificabile secondo le esigenze del cliente - The sizes refer to the equipment's footprint and can be adapted to suit the customer's needs. - Die Abmessungen beziehen sich auf die im Grundriss dargestellte Maschinenstruktur, die anhand der kundenspezifischen Anforderungen geändert werden können. - Les mesures se rapportent à la structure en plan, modifiable en fonction des exigences du client - Las medidas se refieren a la estructura en planta, modificable según las exigencias del cliente.

DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA S.p.A.
Via Feltrina, 72
31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISO) ITALY
Tel. +39 0423 6772 Fax. +39 0423 670 841
e-Mail dtgroup@dellatoffola.it
Internet www.dellatoffola.it

Numero Verde
800-803276

*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000