PROTOCOL P

Protocolo de flotación con VEGEFLOT®

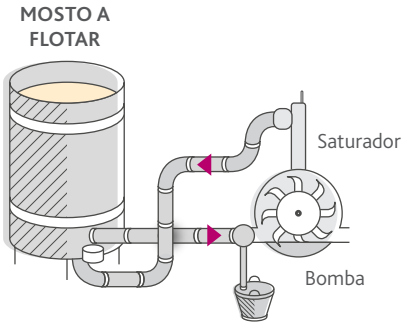
Muchos factores influyen en la flotación y por consiguiente en el éxito del proceso. Este protocolo ha sido especialmente adaptado a los parámetros necesarios para una flotación más fácil. No dude en ponerse en contacto con nuestro equito técnico de **LAFFORT®** antes de realizar los ensayos de flotación para explorar los parámetros potencialmente inhibidores y encontrar las soluciones adecuadas.

1 PREPARACIÓN DEL MOSTO

- La clarificación por flotación implica la migración de las partículas hacia la superficie de la cuba. Esta migración se hace imposible en presencia de pectinas. La adición de enzimas pectolíticas es necesaria desde el encubado para acelerar el proceso.
  - → **LAFASE® XL FLOT** : 1 a 4 mL/hL.
  - → **LAFAZYM® 600XL**ICE (permite una depectinización completa a baja temperatura): 1 a 2 mL/hL.
- Verificar el final de la depectinización antes de iniciar la flotación. Utilizar nuestro test de pectina, fácil y rápido.

2 CONEXIÓN DE LA BOMBA DE FLOTACIÓN

- Para una flotación fácil, el coeficiente de llenado de la cuba no debe superar el 85 - 90%.
- La temperatura del mosto deberá estar entre 15 y 18ºC. **Cuanto más frío esté el mosto, mayor será la viscosidad y más difícil será el proceso de flotación.**
- Conectar la aspiración de la bomba del flotador a la válvula superior e inyectar en la válvula inferior.
- Para obtener resultados óptimos, las mangueras no deberán superar los 3 m (aspiración y salida).
- Abrir todas las válvulas y purgar la columna de saturación.

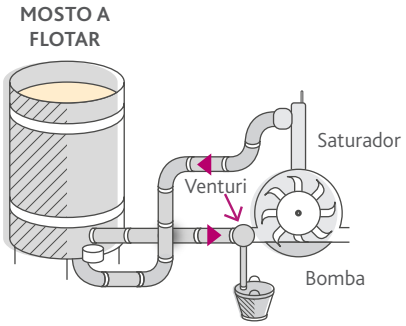


3 ADICIÓN DE VEGEFLOT®

- Iniciar la bomba sin inyección de gas.
- Verificar que la presión de saturación esté comprendida entre 2 y 3 bares (el tamaño de la cuba no es importante).
- Preparar el **VEGEFLOT®** en un recipiente limpio e inerte **siguiendo las recomendaciones de aplicación (consultar nuestra ficha de producto).**
- La dosis de **VEGEFLOT®** recomendada es de 15 g/hL (la dosis se puede ajustar en función de las características iniciales del mosto).
- Insertar en el recipiente que contenga **VEGEFLOT®**, el tubo de aspiración para el Venturi.

WARNING

- **Introducir el VEGEFLOT®, lo más lentamente posible.**
- Agitar la cuba durante 20 - 25 minutos en una presión de saturación de 2 - 3 bares, sin añadir gas.



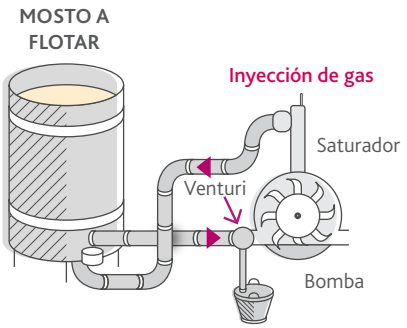
LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE

PROTOCOL P

Protocolo de flotación con VEGEFLOT®

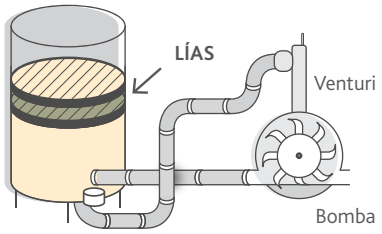
4 INICIO DEL PROCESO DE FLOTACIÓN

- Una vez homogeneizada la cuba, abrir la válvula de inyección de gas.
- La presión de entrada de nitrógeno deberá estar comprendida entre 5 y 7 bares.
- El caudal de gas recomendado es de 25 - 60 L/min. La presión de saturación debe ajustarse a 5 bares.
- Verificar la calidad de la flotación, mediante la observación del flóculo formado en el toma muestras del flotador.
- La presión de saturación debe estar entre 5 - 7 bares.
- El tiempo total de flotación debe ser de 60 - 150 mnts según potencia del flotador y volumen a tratar.
- Debe pasar por el flotador un volumen equivalente de 1.5.



5 FIN DEL PROCESO DE FLOTACIÓN Y TIEMPO DE ESPERA

- Una vez finalizado el proceso de flotación, detener la bomba.
- Cerrar el gas.
- Cerrar todas las válvulas del depósito.
- Dejar el depósito durante 60 - 120 minutos para que los sedimentos de la flotación puedan subir a la superficie y asentarse.
- **No dejar el depósito más de 240 minutos. MUY IMPORTANTE. La fuerza gravitacional puede provocar la separación de los sedimentos y su reaparición si el tiempo de espera es demasiado largo.**
- Controlar la turbidez del lote clarificado.



Para saber más: descubra nuestro video **FLOTACIÓN** en nuestra sección **LAFFORT & YOU** (Video).

JB - AP - 17.05.23

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE