

Protocole de flottation avec VEGECOLL®

De nombreux facteurs influencent la flottation et par conséquent le succès du process. Ce protocole a été spécialement adapté aux paramètres requis pour une flottation facilitée. N'hésitez pas à contacter les équipes LAFFORT® avant vos essais de flottation afin d'explorer les paramètres potentiellement inhibiteurs et trouver les solutions adaptées.

1 PRÉPARATION DU JUS

- La clarification par flottation implique la migration des particules responsables du trouble vers la surface de la cuve. Cette migration est rendue impossible en présence de pectines. L'ajout d'enzyme pectolytique est nécessaire dès l'encuvage pour accélérer le processus.

- LAFASE® XL CLARIFICATION - 2 à 3 mL/hL.

- LAFAZYM® 600XL^{ICE} (permet une dépectinisation complète à basse température) 1 à 2 mL/hL.

- Dans le cas de moûts particulièrement difficiles à clarifier (variété, maturité, ..) ou pour accélérer la dépectinisation l'emploi de LAFASE® BOOST à 1 mL/hL est préconisé.

- Vérifier l'achèvement de la dépectinisation avant de commencer la flottation. Utiliser notre TEST Pectine, facile et rapide.



2 CONNEXION DE LA POMPE DE FLOTTATION

- Pour une flottation facilitée, le taux de remplissage de la cuve ne doit pas dépasser 85 à 90%.

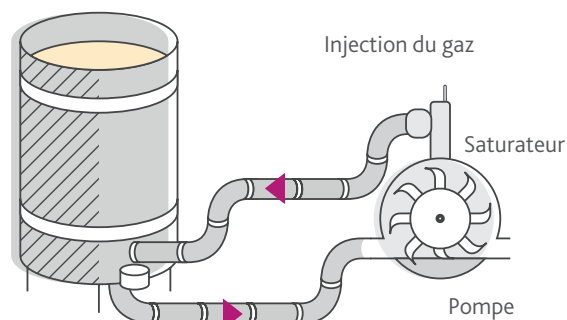
- La température du moût doit être comprise entre 15 et 18 °C. **Plus le moût est froid, plus la viscosité est importante, plus le processus de flottation sera difficile.**

- Connecter l'aspiration de la pompe à la vanne basse et injecter par la vanne supérieure.

- Pour des résultats optimaux, les tuyaux ne doivent pas dépasser 3 m (aspiration et refoulement).

- Ouvrir toutes les vannes et purger la colonne de saturation.

MOÛT À DÉBOURBER



3 AJOUT DU VEGECOLL®

- Démarrer la pompe sans injection de gaz.

- Vérifier que la pression de saturation est comprise entre 2 et 3 bars (la taille de la cuve n'a pas d'importance).

- Préparer le VEGECOLL® dans un contenant propre et inerte en suivant les recommandations de mise en œuvre (consulter la fiche produit ou notre vidéo de préparation du VEGECOLL®) ou utiliser le VEGECOLL® Liquide.

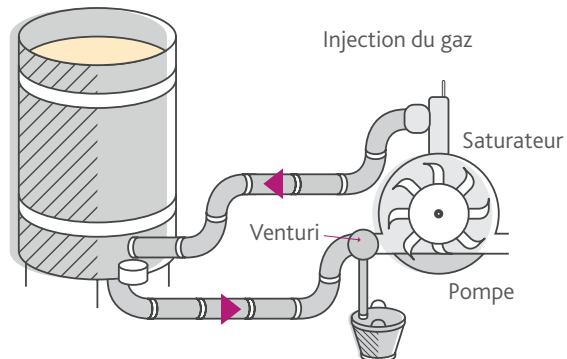
La dose de VEGECOLL® préconisée est généralement de 5 g/hL. (la dose peut être ajustée en fonction des caractéristiques initiales du moût).

- Insérer dans le récipient contenant VEGECOLL®, le tuyau dédié à l'aspiration des adjuvants de collage prévu sur le système de flottation

- Injecter le VEGECOLL® le plus lentement possible.**

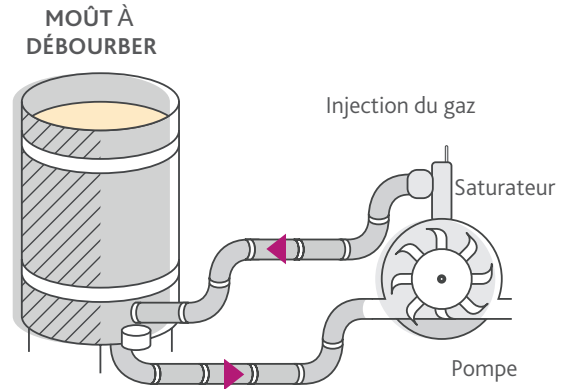
- Brasser la cuve durant 20 à 25 minutes à une pression de saturation de 2 à 3 bars, sans ajout de gaz.

MOÛT À DÉBOURBER



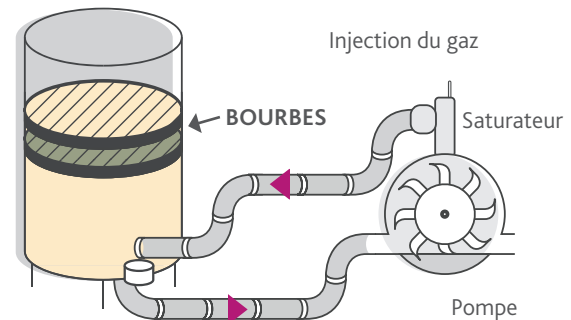
4 DÉMARRAGE DU PROCESSUS DE FLOTTATION

- Une fois la cuve homogénéisée, ouvrir la vanne d'injection de gaz.
- La pression d'entrée d'azote doit être comprise entre 5 et 7 bars.
- Le débit du gaz doit être compris entre 25-40 L/min. La pression de saturation doit être ajustée à 5 bars.
- Vérifier la qualité de la flottation. Pour cela, prélever un échantillon au robinet de la colonne à saturation.
- Penser à réajuster la pression de saturation entre 5 et 7 bars après le prélèvement.
- Le temps de circulation pour la flottation est compris entre 60 - 150 min. en fonction du volume de la cuve.
- Brasser l'équivalent de 1 à 2 volumes de la cuve - 1,5 fois suffit généralement.



5 CONNEXION DE LA POMPE DE FLOTTATION

- Une fois le processus de flottation terminé, arrêter la pompe.
- Fermer le gaz.
- Fermer toutes les vannes de la cuve.
- Laisser la cuve durant 60 à 120 minutes afin que les bourbes de flottation puissent remonter à la surface et se tasser.
- **Ne pas laisser le réservoir plus de 240 minutes - La force gravitationnelle peut provoquer la séparation des bourbes et leur remise en suspension si le temps d'attente est trop long.**
- Contrôler la turbidité du lot clarifié.



En Savoir plus : Découvrez notre Vidéo **FLOTTATION** sur notre site rubrique **LAFFORT & YOU** (Vidéo).