

Flottazione con VEGEFLOT®

Molti fattori influenzano la flottazione e di conseguenza il successo del processo. Questo protocollo è stato adattato in modo specifico ai parametri richiesti per una flottazione facilitata. Non esitate a contattare i tecnici di LAFFORT[®] prima dei test di flottazione per valutare i parametri critici e trovare le soluzioni più appropriate.

1

PREPARAZIONE DEI SUCCHI

 La chiarifica tramite flottazione comporta la migrazione delle particelle responsabili della torbidità alla superficie della vasca.

Questa migrazione è impossibile o stentata in presenza di pectine. L'aggiunta di un enzima pectolitico subito alla messa in vasca è necessaria per accelerare il processo.

- → LAFASE® XL FLOT 1 4 mL/hL.
- → LAFAZYM® 600XL^{ICE} (permette una depectinizzazione completa a basse temperature) 1 2 mL/hL.
- Prima di iniziare la flottazione controllare che il processo di depectinizzazione sia completato. Utilizzate il nostro Pectin Test, facile e veloce.



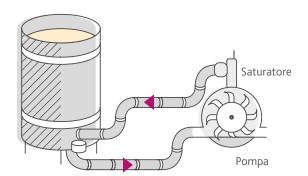


2

CONNESSIONE DELLA POMPA DI FLOTTAZIONE

- Per una corretta flottazione il livello di riempimento della vasca non deve superare l'85 90%.
- La temperatura del mosto deve essere compresa tra i 15 e 18 °C. Più il mosto è freddo, più la viscosità è importante ed il processo di flottazione risulterà difficile.
- Collegare l'aspirazione della pompa alla valvola di scarico totale e iniettare attraverso la valvola di scarico parziale.
- Per dei risultati ottimali, i tubi non devono superare i 3 m (aspirazione e repressione).
- Aprire tutte le valvole e spurgare la colonna di saturazione.

MOSTO DA SVINARE



3

AGGIUNTA DI VEGEFLOT®

- Avviare la pompa senza aggiunta di gas.
- Verificare che la pressione di saturazione sia compresa tra i 2 e 3 bar (la dimensione della vasca non ha importanza).
- Preparare il VEGEFLOT® in un contenitore pulito ed inerte seguendo le normali raccomandazioni d'uso.

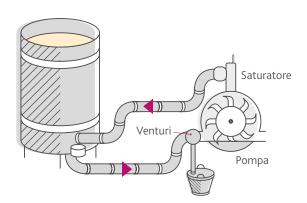
La dose di **VEGEFLOT**® consigliata è generalmente tra 8 e 20 g/hL, a seconda delle situazioni. (la dose può essere aggiustata in funzione delle caratteristiche iniziali del mosto).

 Inserire nel recipiente contenente VEGEFLOT®, precedentemente disperso in acqua, il tubo d'aspirazione dei coadiuvanti di chiarifica come predisposto sul sistema di flottazione.



- Introdurre il VEGEFLOT®, il più lentamente possibile.
- Far ricircolare per 20 25 minuti ad una pressione di saturazione di 2 3 bar, senza aggiungere gas.

MOSTO DA SVINARE



LAFFORT & YOU



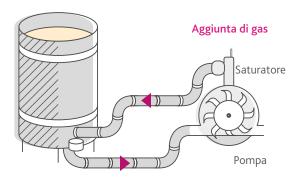
Flottazione con VEGEFLOT®

4

AVVIO DEL PROCESSO DI FLOTTAZIONE

- Una volta che la vasca è stata omogeneizzata, aprire la valvola di iniezione del gas.
- La pressione di entrata dell'azoto deve essere compresa tra 5 7 bar.
- La portata del gas deve essere compresa tra 25 60 L/min (a seconda della tipologia di flottatore). La pressione di saturazione deve essere regolata su 5 bar.
- Verificare la qualità della flottazione. Per fare ciò, prelevare un campione al rubinetto della colonna da saturazione.
- Dopo il prelievo riportare la pressione di saturazione tra 5 e 7 bar.
- Il tempo di circolazione per la flottazione è compreso tra 60 150 min. in base al volume della vasca.
- Portare l'equivalente di 1 2 volumi della vasca generalmente è sufficiente 1 volta e mezza.

MOSTO DA SVINARE



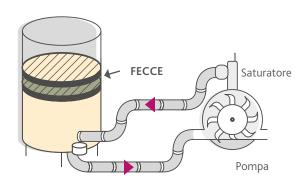
5

FINE DEL PROCESSO DI FLOTTAZIONE - TEMPO DI ATTESA

- Una volta terminato il processo di flottazione, arrestare la pompa.
- · Chiudere il gas.
- Chiudere tutte le valvole della vasca.
- Lasciar riposare il mosto per 60 120 minuti affinché le fecce della flottazione possano risalire in superficie e compattarsi e procedere quindi con il travaso della frazione sottostante limpida.



- Non lasciare il serbatoio in questa modalità più di 240 minuti. Se il tempo di attesa è eccessivo la forza di gravità può provocare la separazione delle fecce dal cappello e la loro dispersione.
- Controllare la torbidità del lotto chiarificato.



Per saperne di più: Scoprite il nostro video FLOTTATION sul nostro sito, rubrica LAFFORT & YOU (Video).

