

VIT VINIF

ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS 



FLOTTEUR
FLOATING UNIT
FLOTTATORE

LA FLOTTATION MOD FLO 150/300

Le flotteur Mod FLO 150/300 permet une séparation rapide et continue des lies du moût afin de garantir une fermentation d'une pureté absolue et une réduction conséquente des polyphénols et des substances pouvant provoquer une instabilité dans le vin. Nos flottateurs sont compacts et faciles à transporter près de la cuve pour la clarification : ils sont idéaux pour les petites et moyennes caves. C'est un processus beaucoup plus rapide que les systèmes de clarification classiques (gain de temps – groupes frigorifiques adjuvants). Il peut être utilisé avec des moûts blancs, rosés et rouges issus de la thermovinification. Il fonctionne aussi bien par remontage que par coulage. Les avantages de l'utilisation du flotteur sont la rapidité, les économies d'énergie et le très faible pourcentage de résidus restants.

FLOTATION MOD FLO 150/300

Flotation Mod FLO 150/300 allows quick and substantial separation of the yeast and sediments contained in the must. Making a clean product ready for fermentation. Our floating units are small and easily movable near tanks for clarification, and are ideal for small and medium wineries. Flotation units are faster than the classical systems of clarification (saving time fridges – carriers). The Mod FLO 150/300 can be used with white, rosé and red musts deriving from thermovinification once enzymed. It works with both re-mounting and transferring. The Mod Flo 150/300 allows several advantages as quality, rapidity, energy saving and low percentage of residual dregs.

IL FLOTTATORE MOD FLO 150/300

Il flottatore Mod FLO 150/300 permette una separazione veloce e continua della feccia dal mosto in modo da garantire una fermentazione in assoluta purezza e una conseguente riduzione dei polifenoli e delle sostanze che possono provocare instabilità nel vino. I nostri flottatori sono compatti e facili da trasportare vicino al serbatoio per la chiarificazione: sono ideali per le piccole e medie cantine. E' un processo molto più rapido dei classici sistemi di chiarifica (risparmio di tempo – frigoriferi coadjuvanti). Utilizzabile con mosti enzimati bianchi, rosati e mosti rossi provenienti da termovinificazione. Funziona sia mediante rimontaggio che con travaso. I vantaggi dell'utilizzo del flottatore sono la rapidità, il risparmio energetico e la bassissima percentuale di residuo fecciosi

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATE / SCHEDA TECHNIQUA		FLO 150	FLO 300
Potenza motore / Motor power / Puissance moteur	kW	2,2	7,5
Lavorazione oraria / Output per hour / Débit horaire	hl/h	100/130	300/420
Consumo azoto / Nitrogen use / Consommation azote	L/min	5÷15	15÷25
Pressioni di lavoro / Working pressure / Pressions de travail	Bar	Azote/Nitrogen 1÷1,5 Pompe/Pump 4,5÷5,5	Azote/Nitrogen 1÷1,5 Pompe/Pump 4,5÷5,5
Lunghezza / profondità / altezza	mm	900	1200
Length / depth / height		600	600
Longueur / largeur / hauteur		H800	H800
Peso / weight / poids	kg	50	70



Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

2 impasse Paul Sejourné, Naturpole III

66350 Toulouges - FRANCE

contact@vitvinif.com

+33 (0) 411 98 00 03

Opening Hours: Mo-Fr: 9:00-13:00/14:00-17:30

