

Floating Unit



- La flottazione 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 ai serbatoi per la chiarificazione; sono ideali per piccole e medie cantine.
- Determinano una ottimizzazione del processo di chiarifica del mosto, stabilendo vantaggi sia di carattere economico, che di tipo qualitativo nel mosto.
- E' un processo molto più rapido dei classici sistemi di chiarifica (risparmio di tempo-frigorie coadiuvanti).
- Si ottengono sempre rese molto alte di chiarifica (mediamente del 95%).



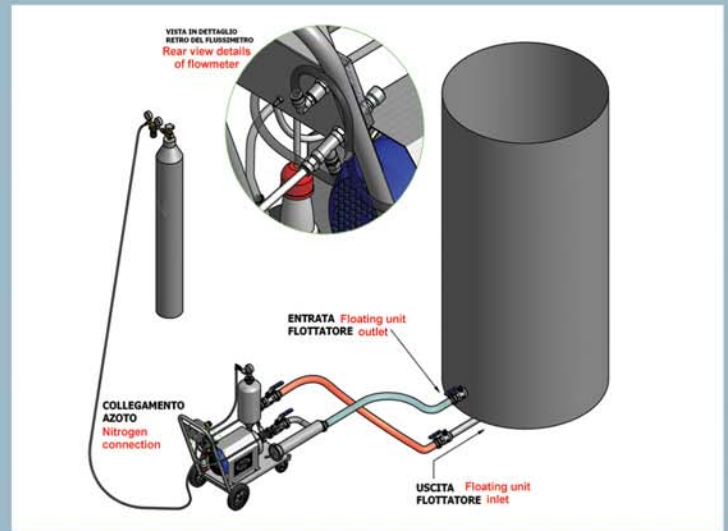
- Flotation allows quick and substantial separation of the yeast and sediments contained in the must making a clean product ready for fermentation.
- Our floating units are small and easily movable near tanks for clarification, and are ideal for small and medium wineries.
- There is a substantial optimization of the process for must clarification: the results are economic benefits and quality in the must.
- Crystal units are faster than the classical systems of clarification (saving time frigorific-carriers).
- Preserves the quality of clarified must by reducing contact with the lees (the separation of fast sediments in the must is a benefit for wine perfumes).
- Always produces very high yields of clarification (average 95%).



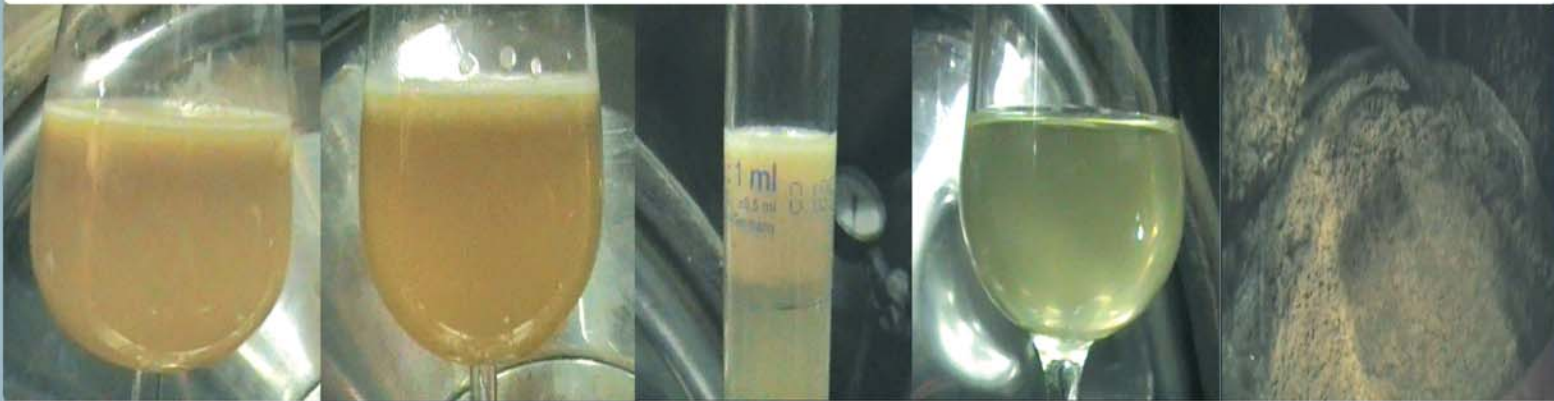
CRYSTAL



Crystal
Deluxe



Come funziona - How it works



Before clarification

After some minutes

After 30 minutes

Final result

Yeast left after work

	HL / H	Consumo Azoto Nitrogen Use	Pressioni di lavoro Working Pressures	A x B x H mm	KG
CRYSTAL Eco	max 120 H. 57,5 mt	5÷15 ltl/min	Azoto/Nitrogen 1÷1,5 Bar Pompa/Pump 4,5÷5,5 Bar	1200x515x985	71
CRYSTAL Deluxe	max 210 H. 44 mt	15÷25 ltl/min	Azoto/Nitrogen 1÷1,5 Bar Pompa/Pump 4,5÷5,5 Bar	1300x530x990	105