

FLOTTATEUR 'FLT'

Flottateur en inox 316, pour la clarification des moûts blancs et rosés (et rouges thermovinifiés).

La clarification par flottation est à effectuer sur les jus après pressurage, à une température de 15-17°C avant que les jus soient en fermentation. Les moûts sont à traiter par enzymes pectolytiques (cela normalement est déjà possible à la réception du raisin) : on peut procéder à la flottation seulement une fois que la liaison pectolypctique est effectivement rompue (suivre les modalités et les temps indiqués par le producteur des enzymes pectolytiques).

Le flottateur est pourvu de réglages à haute précision pour la pression de travail ('pression de saturation' entre 4 et 5 bar selon versions, déjà équipé de filtre en aspiration avec maille de filtration en inox, pompe d'alimentation, fluxmètre pour le réglage du passage d'azote (soit air ambiant), jeux de vannes, tuyaux d'aspiration de gélatine / clarifiant, manomètre, prise d'échantillon, complet de tableau électrique, sur chariot inox avec deux roues, prévu pour réseau électrique 400V-50hz-3ph. Dimensions très compactes avec le filtre installé à 90°.

Version	Débit HI/h	kW	Raccords standard Ø
120	120	3	40
240	240	4	50
400	400	11	60

Options sur demande :

- Pompe péristaltique pour dosage de bentonite, gélatine ou charbon...
- Filtre supplémentaire de rechange

