

Ficha técnica

FILTRE VIAMOST

CLARIFICACIÓ DE VINS I MOSTOS

Efectiu sistema de clarificació de mostos VIAMOST.

Tècnica de filtració senzilla i econòmica a l'abast de tots als productors.

Especialment dissenyat pel tractament de vins blancs i rosats. Gràcies al clarificador de mostos, s'aconsegueix un procés de filtració de forma natural.

Amb VIAMOST la clarificació dels mostos es poden realitzar en molt poc temps, no necessita bentonites ni productes químics, només enzims.

No necessita la refrigeració del most a 8°C, ja que l'equip pot treballar a temperatura ambient, evitant l'inici de la fermentació indesitjada i aconseguint el màxim aprofitament dels mostos.

Redueix la necessitat de nitrogen i augmenta al màxim l'aportació d'aromes, gràcies a l'escàs contacte que del most. Un sol operari pot fer tot el procés.

Màquina de fàcil utilització i desplaçament gràcies al suport en carreto fabricat en Inox permet moure l'equip amb comoditat.



FUNCIONAMENT

L'operació de carbonatació homogeneïtzada en el producte o d'addició de gas homogeneïtzat que proporciona la flotació de les impureses es poden realitzar de dues maneres diferents.

- En línia: es realitza un trasbals del most des d'un dipòsit d'aspiració a un de recepció.

Quan el producte del dipòsit d'aspiració s'acaba, finalitza l'operació.

- En recirculació: en un mateix tanc, es poden moure tot el volum del líquid que hi ha en l'interior. La bomba treballa entre 15.000 i 20.000 l/h. Haurem de mantenir el sistema en funcionament depenent del tamany del depòsit de 5.000 litres deixarem la màquina operant durant 20 minuts.

