

Ficha técnica

FILTRO VIAMOST

CLARIFICACIÓN DE VINOS Y MOSTOS

Efectivo sistema de clarificación de mostos VIA-MOST Técnica de filtración sencilla y económica al alcance de todos los productores. Especialmente diseñado para el tratamiento de vinos blancos y rosados. Gracias al clarificador de mostos, se consigue un proceso de filtración de forma natural.

Con VIAMOST la clarificación de los mostos se puede realizar en cortos espacios de tiempo, no necesita bentonitas ni productos químicos, tan solo encimas.

No es precisa la refrigeración del mosto a 8°C ya que el equipo puede trabajar a temperatura ambiente, evitando comienzos de fermentación y consiguiendo el máximo aprovechamiento de los mostos.

Reduce la necesidad de nitrógeno y aumenta al máximo la aportación de aromas, gracias al escaso contacto que del mosto con las impurezas. Un solo operario puede llevar a cabo todo el proceso.

Máquina de fácil manejo y desplazamiento gracias a su soporte en carretilla Inox que permite mover el equipo con comodidad.



Ficha técnica

FUNCIONAMIENTO

La operación de carbonatación homogeneizada en el producto o de adición de gas homogeneizada que propiciará la flotación de las impurezas se puede realizar de dos maneras distintas:

- En línea: se realiza un transvase del mosto desde un depósito de aspiración a uno de recepción. Cuando el producto del depósito de aspiración se termina, acaba la operación.
- En recirculación: en un mismo tanque, se debe mover todo el volumen de líquido que hay en su interior. La bomba trabaja entre 15.000 y 20.000 l/h así que tendremos que mantener el sistema en funcionamiento dependiendo del tamaño del depósito. Por ejemplo, en un depósito de 5.000 litros dejaremos la máquina operando durante 20 min.

