

Vantaggi evidenti

Chiarifica dei mosti e trattamento dei fondi di feccia con i Decanter Flottweg

Nelle cantine, la chiarifica dei mosti è una delle applicazioni tipiche in cui si utilizzano i decanter. A tale proposito, nel processo in esame ad essere di grande importanza non sono solo gli aspetti economici, bensì anche la qualità del prodotto ottenuto risulta essere un fattore fondamentale.

Il contenuto di feccia in un mosto è variabile e dipende, in particolare, dal tipo e dall'intensità di pressatura dell'uva. Difatti, il mosto prodotto con presse a vite tende ad avere un contenuto più elevato di feccia rispetto al mosto prodotto con presse soffici a membrana.

Tradizionalmente, la chiarifica dei mosti viene effettuata per sedimentazione statica delle fecce; queste vengono poi trattate mediante successiva filtrazione su appositi filtri rotativi sotto vuoto che utilizzano uno strato di farina fossile. Comparata alla decantazione centrifuga, questa

pratica non è in grado di separare altrettanto rapidamente le fecce dai mosti senza usare coadiuvanti di filtrazione, né di ottenere il più elevato grado di secco possibile. Tale risultato è invece ottenibile con i decanter grazie all'elevata accelerazione centrifuga sviluppata. Inoltre, la tradizionale filtrazione comporta elevati costi di smaltimento degli scarti, oltre al costo stesso di acquisto dei vari coadiuvanti di filtrazione, e notevole impiego di manodopera per la preparazione, la gestione e la manuten-

zione dei filtri. Infine, va considerato il rischio potenziale per la salute e le relative precauzioni da adottare nel maneggiare la farina fossile.

Pur essendo il costo di investimento per un decanter più elevato rispetto al costo di un filtro rotativo sotto vuoto, i ridotti costi operativi del decanter offrono vantaggi economici evidenti: il decanter richiede tempi molto più ridotti sia di preparazione all'uso che di pulizia, dal momento che non sono richiesti coadiuvanti di filtrazione. Inoltre, non vi sono costi aggiuntivi di smaltimento, mentre le farine fossili sono invece classificate come rifiuto speciale, con costi sempre crescenti di smaltimento. Inoltre, dal momento che il decanter scarica un solido molto asciutto, si può considerare la possibilità di reimpiegarlo come fertilizzante nei vigneti, reintroducendolo, quindi, nel naturale ciclo produttivo.

I decanter Flottweg sono progettati per rispondere agli elevati standard igienici vigenti nelle cantine; pertanto, tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox di alta qualità e le parti interne ed esterne al rotore sono raggiunte da opportuni circuiti di lavaggio ad ugelli.

Portate indicative dei decanter Flottweg in m³/ora

Approx. capacity of Flottweg Decaners in m³/hour

Modello Model	Mosto Wort	Fondi di Feccia Dregs
Z4E	5-10	2-5
Z5E	8-17	2-8
Z6E	12-22	4-11



Clear benefits

Must refinement and dregs treatment with Flottweg decaners

In wineries, where decaners are commonly used, Wort clarification is one of the most usual applications. In the clarification process, economic factors are as greatly relevant as the quality of the products, which turns out to be fundamental.

The dregs content in the wort is quite a variable element and depends on the kind and force of the grapes pressing. In fact, the wort produced through screw presses is more likely to contain a higher level of dregs than the wort produced by means of membrane soft presses.

By tradition, wort clarification results from the static sedimentation of the dregs, which are then filtered through special vacuum rotary filters with a layer of diatomaceous earth. A comparison with centrifugal decanting shows that this practice can neither separate dregs from musts quickly enough without using filtration adjuvants, nor obtaining the highest level of dryness possible. Yet, this result can be achieved thanks to the high centrifugal acceleration developed by a decanter.

Furthermore, traditional filtration involves high expenditure due to the disposal of the wastes, purchase of the various filtration adjuvants and the remarkable manpower to look after the preparation, control and maintenance of the filters. Possible hazard to health and all safety measures to take when the diatomaceous earth is involved need to be taken into consideration.

Although the cost of a decanter is higher than the cost of a vacuum rotary filter, it offers clear economic benefits, such as: shorter time for preparation and cleaning operations, since no filtration adjuvant is required. In addition to this, there are no added cost for waste disposal, whereas diatomaceous earth is classified as special waste and therefore entails ever growing costs for its disposal. The decanter discharges a very dry waste that can be then re-used to fertilize vineyards, therefore, this way, it is re-introduced into the natural production cycle.

Flottweg decaners are designed as to meet the high hygienic standards requested by wineries; therefore, all the parts that come into contact with food are in high-quality stainless steel, and the rotor's outside and inside parts undergo nozzle washing cycles.

