

@flot

AEB
group

Chiarifica dei mosti **Chiave per la qualità dei vini**

AEB-Group ha messo a punto **@flot**, un'attrezzatura brevettata, innovativa per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati.

@flot è un flottatore discontinuo di nuova generazione con un saturatore a flusso lamellare che consente una perfetta miscelazione fra mosto e gas di saturazione.

Le particelle e i frammenti vegetali presenti nel mosto fresco, ottenuto dalla pressatura, vengono inglobati nell'azoto o nell'aria di saturazione e trascinati verso l'alto dal risalire del gas. In questo modo si ottiene, in meno di un'ora, la separazione delle sostanze torbide, verso l'alto del serbatoio, dal mosto limpido sottostante.

La struttura lamellare del saturatore consente di lavorare con flussi di gas ridotto e rende economico ed efficace l'impiego dell'azoto al posto dell'aria, che contiene ossigeno, utilizzata nei flottatori tradizionali.

Questa innovazione ingegneristica permette di utilizzare **@flot** anche per produrre vini di qualità in ambiente ridotto preservando al massimo i preziosi aromi delle uve.

I mosti illimpiditi con **@flot** non devono essere obbligatoriamente raffreddati, come avviene per la decantazione statica: in questo modo si realizza un notevole risparmio energetico. Rispetto ai flottatori tradizionali **@flot** è più efficace, più duttile, più semplice e permette di ottenere mosti limpidi anche nelle condizioni più drastiche.

@flot è il primo flottatore che permette la conversione automatica fra mosti estremamente limpidi e mosti leggermente velati, ritenuti a volte ideali per ottenere un perfetto decorso fermentativo.

@flot riduce la carica microbica e può essere impiegato anche per la produzione di succhi d'uva.

