

E-FLOT

SISTEMA DINÂMICO DE
CLARIFICAÇÃO DOS MOSTOS



VANTAGENS

REDUÇÃO DOS TEMPOS
DE CLARIFICAÇÃO

USO ADEQUADO
DE COADJUVANTES

SENSÍVEL REDUÇÃO
DE BORRAS

ECONOMIA DE ENERGIA EM
TERMOS DE FRIGORIAS USADAS
PARA ARREFECER OS MOSTOS

UTILIZAÇÃO
LIMITADA DE GÁS

ELEVADA
VERSATILIDADE

A clarificação dos mostos por meio do sistema E-Flot explora o **princípio da incorporação de um gás aos sólidos que constituem a turvação do líquido.**

O gás liga-se às partículas em suspensão que flutuam para a superfície do recipiente deixando limpa a parte inferior. Para que esse processo ocorra, o mosto deve estar **perfeitamente despectinizado.**

Para isso, recomenda-se o uso de uma **enzima específica como Endozym® E-flot**, que une à rapidez de ação uma completa degradação de todas as substâncias coloidais. Para obter uma excelente flutuação, ou seja, uma **melhor limpidez do mosto** e uma completa separação dos sólidos, é indispensável dosear uma gelatina específica que permita a formação de flóculos de boa consistência capazes de englobar todas as partículas a eliminar. Quando é pretendido desproteínizar o mosto ou eliminar o carvão em suspensão antes da fermentação, podem ser utilizados clarificantes como **bentonites** ou **sol de sílica.**

A elevada versatilidade de **E-Flot** é dada pelas suas opções de utilização, patenteadas, que permitem injetar o gás quer na entrada da bomba para **obter mostos excepcionalmente límpidos**, quer dosear o gás na saída da bomba **umentando consideravelmente o caudal horário.**



VANTAGENS COMPARADO AO GRUPO DE SATURAÇÃO DE UM FLUTUADOR CONTÍNUO CLÁSSICO

- Simplicidade de utilização
- Facilidade de calibração
- Flutuação com azoto (redução)
- Menor utilização de coadjuvantes
- Facilidade de limpeza
- Limitado consumo de azoto




E-Flot 50



E-Flot 25



E-Flot 5 Eco

MODELO	CAUDAIS EM MOSTO LÍMPIDO	RESULTADO DA DOSAGEM DO GÁS EM SAÍDA DO SATURADOR QUANDO É PRETENDIDO REDUZIR A LIMPIDEZ E AUMENTAR OS CAUDAIS	DIMENSÕES (cm)	PESO (Kg)
E-FLOT 5	50 HL/H	70 HL/H	60X45X80	50
E-FLOT 10	120 HL/H	150 HL/H	60X45X80	110
E-FLOT 25	250 HL/H	320 HL/H	80X65X130	130
E-FLOT 50	500 HL/H	650 HL/H	120X80X180	220
E-FLOT 80	800 HL/H	1000 HL/H	120X100X180	350
E-FLOT 50 CNT	150-300 HL/H	-	120X110X180	350

Para informações adicionais, consultar a respetiva ficha técnica.

E-FLOT 50 CNT: O SISTEMA PARA ADAPTAR A NOVA TECNOLOGIA DE FLUTUAÇÃO AOS EQUIPAMENTOS QUE FUNCIONAM EM CONTÍNUO

Este modelo especial é ideal para ser integrado nos normais equipamentos de flutuação contínua por piscina e substitui completamente o grupo de saturação.

O EQUIPAMENTO É COMPOSTO POR:

- Dois filtros
- Dois caudalímetros
- Dupla injeção gás
- Inverter para gestão velocidade bomba
- Saturador especial 10 bar

COMPONENTES



PLC TOUCH SCREEN

Somente para os E-Flot 50, 80 e CNT.



BOMBA DE DOSAGEM COADJUVANTE DE FLUTUAÇÃO

Controlada eletronicamente através de PLC touch intuitivo e de fácil utilização para o operador.



GRUPO DE GESTÃO DO AZOTO E VÁLVULA MICROMÉTRICA DE REGULAGEM DA SATURAÇÃO E VÁLVULA DE SEGURANÇA COM MANÔMETRO E SACA-AMOSTRAS

A possibilidade de fazer a gestão da pressão, da quantidade de azoto e da pressão do saturador permitem à adega flutuar os mostos nos níveis de limpidez pretendido.

As torneiras saca-amstras são de fácil acesso e permitem controlar constantemente, nas provetas, o andamento da flutuação.



COMPONENTES



SATURADOR



BOMBA CENTRÍFUGA ESPECÍFICA PARA FLUTUAÇÃO

A inclinação das aletas da bomba foi modificada para garantir uma pressurização idela do mosto.

ALGUNS OPTIONAIS DISPONÍVEIS

- Sensor de fluxo para a leitura do caudal do equipamento.
- Sistema de difusão do mosto na cuba E-Flot Sparger.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

Todos os E-Flot são dotados de filtro com cesto extraível para reter películas e grainhas. Todos os equipamentos são montados sobre uma estrutura com rodas direcionais e toda a estrutura é em aço inox.

PRODUTOS SUGERIDOS

GELATINAS E ENZIMAS COM AÇÃO CLARIFICANTE.

ENDOZYM E-FLOT



E-GEL



GELSOL



GELASIL XL

