



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

Flotação – Casos Práticos em Terrenos Lusos

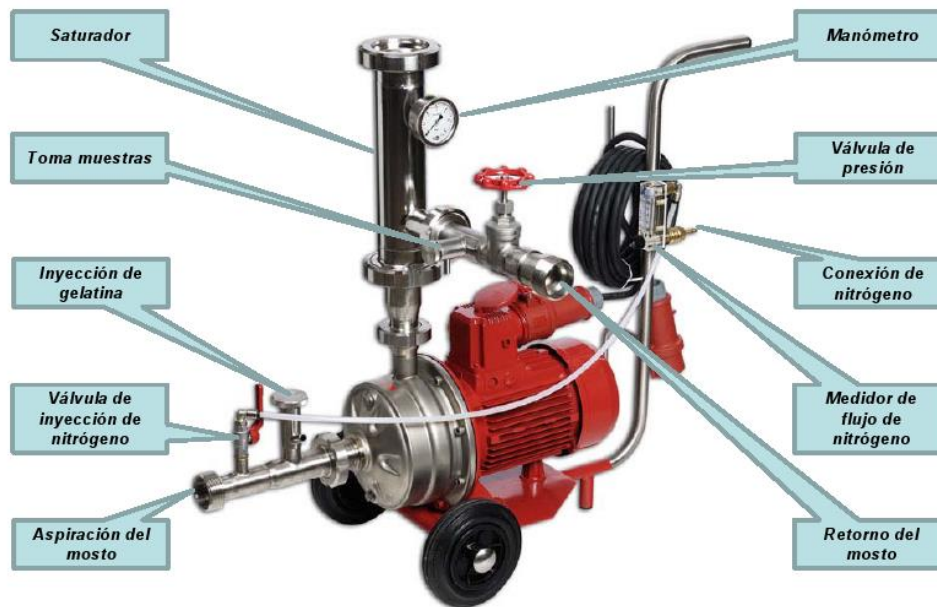


ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

EQUIPAMENTO



Descripción del flotador KSK



www.kreyer.com





ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

Equipamento Opcional



Utilização de Dosatron

- i. Melhoria no processo de homogeneização da gelatina
- ii. Dosea a gelatina de acordo com o caudal instantâneo da Bomba
- iii. Doseamento antes ou durante o processo de injeção de Azoto



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.



Equipamento Opcional

Utilização de Bomba Peristáltica “Injecta”

- i. Melhoria no processo de homogeneização da gelatina
- ii. Doseamento antes ou durante o processo de injeção de Azoto



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

DESPECTINIZAÇÃO

1. Enzimas Vinoclear Classic / NovoClair Speed
 - i. Ponto Chave da Flutuação
 - ii. Redução da Viscosidade do Mosto
 - iii. As mais rápidas do mercado – 90 minutos
 - iv. As mais purificadas
 - v. Facilita a colagem com Gelflot
 - vi. Permite menor percentagem de Borrás
 - vii. Borrás mais compactas



Teste Pectina

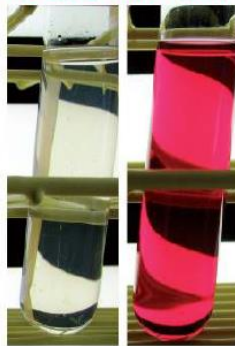
25



INTERPRETACIÓN DEL TEST DE PECTINA

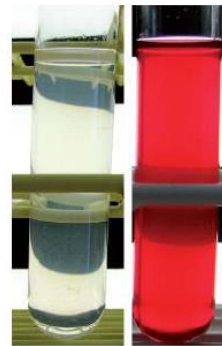
Interpretación de la prueba: Tras escasos 5 ó 10 minutos ya puede ver si las pectinas se han hidrolizado por completo.

Tubos de ensayo a la izquierda: mosto o vino blanco; tubos de ensayo a la derecha: mosto o vino tinto

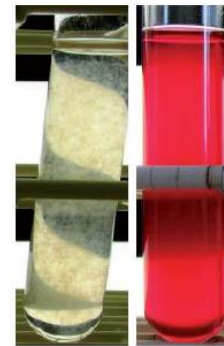


0 – test de pectina negativo:
líquido claro = ausencia de pectina

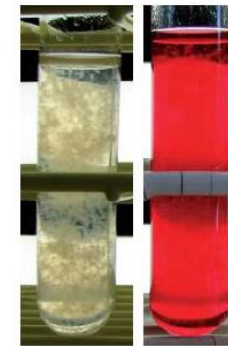
Objetivo plenamente alcanzado



1 – positivo: formación de bruma
= ligera presencia de pectina



2 – claramente positivo: formación de flóculos
= presencia media de pectina



3 – fuertemente positivo: floculación fuerte
= alta presencia de pectina

Se recomienda la adición de más enzimas



Melhorias no Processo de Despectinização

1. Maceração Pelicular com VinoCrush (2 a 3 ml/hl) ou Vinozym FCE G (2 a 3 g/hl)
 - i. Melhora qualidade do Mosto / Prensagem
 - ii. Diminuição do tempo de despectinização (inferior a 90 minutos)
 - iii. Diminuição da turbidez
 - iv. Diminuição da % Borras
 - v. Maior Eficiência da Colagem com Gelflot



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

Melhorias no Processo de Despectinização

2. Aplicar a enzima Vinoclear Classic à medida que a cuba vai enchendo
 - i. Diminui o tempo de espera
 - ii. Boa homogeneização da enzima



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

Colagem Gelflot

1. Favorece a Coagulação
2. Grande afinidade com o processo de Flotação
3. Grande capacidade de formar Flóculos
4. Elevado poder clarificante
5. Obtenção de mostos com baixa turbidez
6. Obtenção de mostos de melhor qualidade
7. Borras compactas



COLAGEM

1. GELFLOT(Gelatina)

- Aplicação direta ou diluída ao mosto despectinizado
- Doseamento e homogeneização
- Aumenta o diâmetro das partículas e a velocidade de flotação dos mostos
- Injeção de Azoto

2. Outras Colas

- Clarflot (Bentonite Sódica + PVPP)
- Green Fine Must (Proteína Vegetal)



Principais Vantagens

1. Colagem Gelflot

- i. Baixa Viscosidade e Turbidez
- ii. Densidade = 1035 ± 3
- iii. Permite a Aplicação direta ao mosto, ou diluída
- iv. Baixa turbidez final do Mosto
- v. Aumenta o tamanho das partículas (Facilita Flotação)
- vi. Aumenta a diferença de densidade entre as partículas e o Líquido (Injeção de Gás)
- vii. Diminuição do Tempo de espera para Passar a Limpo



Melhorias no Processo de Colagem

1. Utilização simultânea de ST AROM (Metabissulfito de Potássio + Ácido Ascórbico + Tanino Gálico)
 - i. Diminuição da turbidez
 - ii. Diminuição da % Borras
 - iii. Borra mais compacta
 - iv. Maior Eficiência da Colagem com Gelflot



CONSUMOS DE AZOTO

3. Parâmetros Principais

- i. Pressão na garrafa (1,0 a 4,5 bar)
- ii. Injeção de Azoto (4 a 12 l/min)
- iii. Pressão de Flotação (3 a 6 bar)
- iv. Tempo de Flotação
- v. Má Despectinização



ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

METODOLOGIA

PARÂMETRO	MÉTODO	PRODUTO	DOSE (ml/hl)
Despectinização	Teste pectina	Vinoclear Classic	1,5 a 3
Clarificação	Turbidímetria	Gelflot	25 a 50



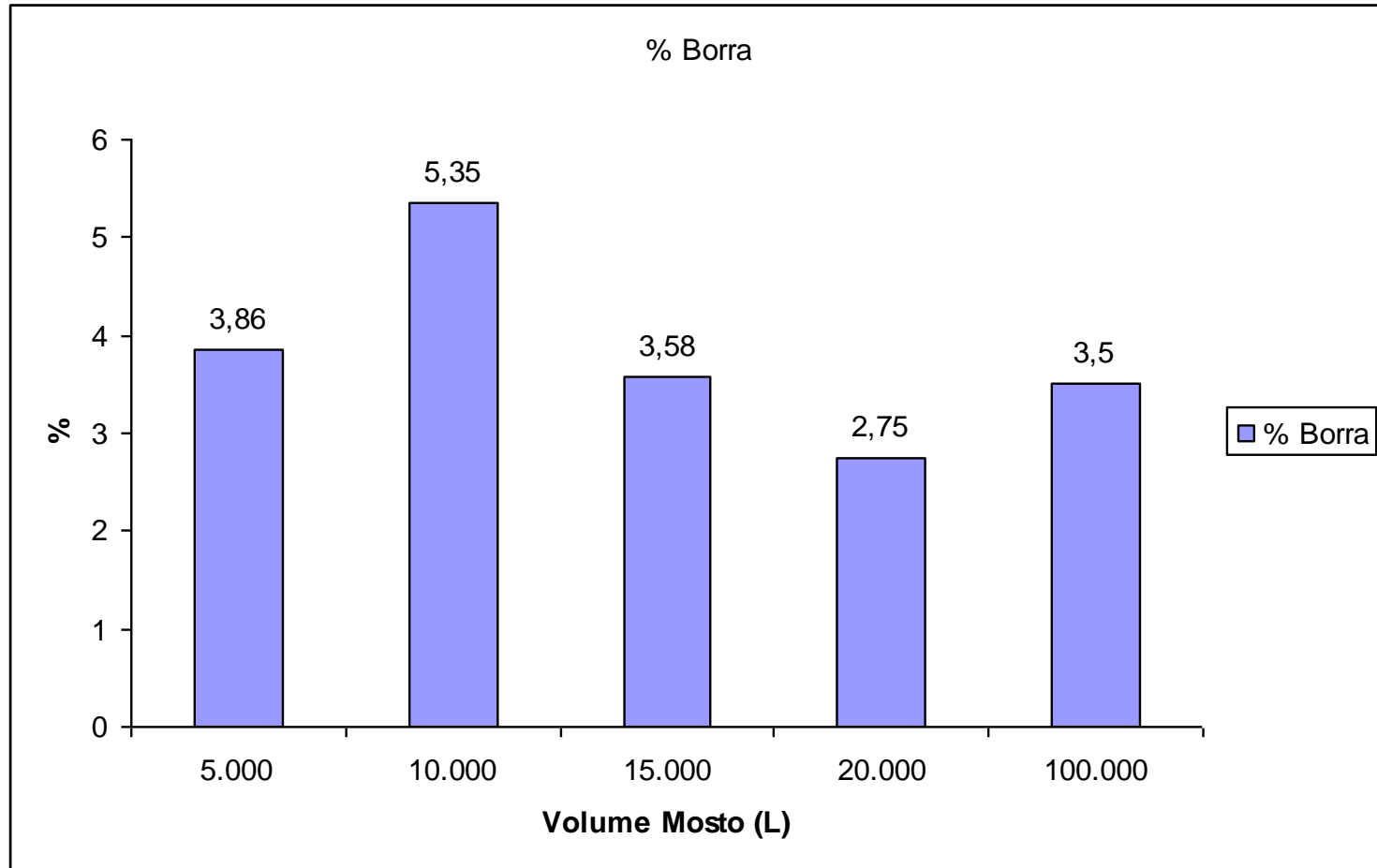
ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

RESULTADOS OBTIDOS

Volume Mosto (L)	Despectinização (min)	Flotação (min)	Tempo de Espera (min)	% Borra	Tempo Total (horas)
< 5000 L	90	20	120	2 a 5 %	3 horas 50 min
10.000 L	90	40	120	3 a 8 %	4 horas 10 min
20.000 L	90	80	120	2 a 5 %	4 horas 50 min
30.000 L	90	120	120	3 a 5 %	5 horas 30 min
100.000 L	90	240	60	3 a 5 %	6 horas 30 min



RESULTADOS OBTIDOS





ANGELO COIMBRA & CA., LDA.

DISCUSSÃO DE RESULTADOS

1. DESPECTINIZAÇÃO DO MOSTO

Vinoclear Classic (2 a 3 ml/hl)

Novoclair Speed (2 a 3 g/hl)

- Rapidez (90 minutos em todas as castas de quase todas as Regiões)
- Enzimas Purificadas
- Facilita a colagem com Gelflot
- Ponto Chave do Processo de Flotação



DISCUSSÃO DE RESULTADOS

2. COLAGEM COM GELFLOT

- i. Aplicação direta na maioria dos casos
- ii. Dose 25 a 50 ml/hl – relação direta com a turbidez final do mosto
- iii. Excelente Homogeneização da gelatina com o mosto
- iv. Excelente produção de Flóculos
- v. Excelente poder clarificante
- vi. Pouco tempo mínimo de espera após Flotação – 120 minutos



DISCUSSÃO DE RESULTADOS

3. Equipamento

- i. Muito Simples de Trabalhar
- ii. Prático
- iii. Não entope
- iv. Não necessita Filtro (Quanto mais limpo de impurezas estiver o mosto, melhor é o resultado obtido).
- v. Não obriga a ter uma pessoa junto à bomba
- vi. O caudal é sempre constante durante o processo