

BISTRENJE S FLOTACIJO

Flotacija je stara praksa, ki obstaja že več kot 2000 let. Flotacija je tehnološki postopek, s katerim v tekočinskem mediju ločimo med seboj dve sestavini. Pri tem se uporabljajo flotacijska sredstva. Običajno se uporablja mikroflotacija, ki je ime dobila po velikosti uporabljenih mehurčkov (DAF dissolved air flotation). Z uporabo čistilnih sredstev in z vpihom intenzivno mešajo pod tlakom

(500-700 kPa), se iz tekočine odstranijo nečistoče oz. trdni delci. Flotacija se v vinarstvu uporablja od leta 1987. Danes se pogosto uporablja v kletih in je zelo primerna za mošče, ki so zelo bogati z depoziti. Ta tehnika omogoča zelo hitro ločevanje trdnih in tekočih delcev.

KAKO IZVESTI FLOTACIJO?

Martin Vialatte že vrsto let izvaja raziskave o izvedbi in uporabi primernih sredstev za izvedbo flotacije.

Da bi dosegli uspešno flotacijo, je pomembno upoštevati naslednje dejavnike:

TREATMENT OF MUST BEFORE FLOTATION



Uporaba encimov

Najprej je treba mošt obdelati z encimi. Pri obdelavi mošta z encimi se pektinske vezi razgradijo in motnost mošta se zmanjša (visoka motnost je največji omejitveni proces pri tekoči izvedbi flotacijskega procesa). Pektolitični encim igra ključno vlogo v tem procesu. Poleg tega, je encim, kot je **VIAZYM® FLOT** popolnoma primerni za obdelavo mošta pred flotacijo (hitro in učinkovito delovanje pri nizkih temperaturah).

Bistrenje

Bistrenje mošta z beljakovinami, želatino ali sredstvi iz rastlin (**PROVGREN L170** in **KTS FLOT**) pripomorejo k uspešni flotaciji delcev. Njihovo delovanje je mogoče izboljšati z dodajanjem bentonita. Bentonit (kot je **ELECTRA**) povečuje uspešnost izvedbe flotacije in veže plinske mehurčke na trdne delce, s čimer spodbudi, da le te splavajo na površino mošta. Izvedba flotacije je odvisna od sorte, tehnološke zrelosti grozdja, razpoložljive opreme in izbire tehnoloških pripomočkov. Uspešnost izvedbe flotacije je odvisna od predhodne izvedbe testa, da se ugotovi ustrezna uporabna količina sredstva.

