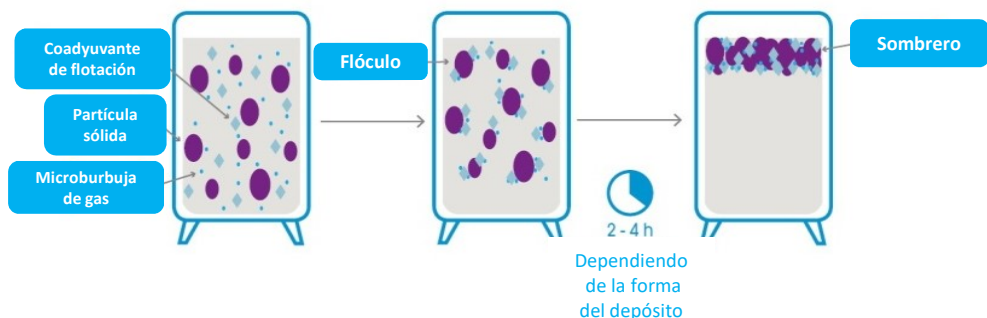


Para que se produzca la flotación, es necesario que haya una afinidad, entre las partículas en suspensión y las microburbujas de gas, que permitan su ascensión.

La utilización de clarificantes en el mosto, hacen posible la formación de flóculos que permiten la inclusión del gas dentro del mismo, así se facilita extraordinariamente su compactación y la ascensión.

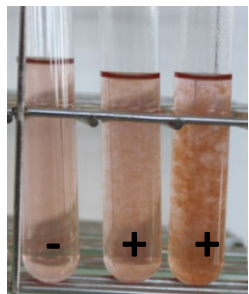


El objetivo de una buena flotación, es maximizar, según la ley de Stokes, los factores que aumentan la velocidad ascensional (diferencia de densidad entre mosto y flóculo), y minimizar los factores que la disminuye (viscosidad del mosto).

Despectinización del mosto

Es fundamental el uso de enzimas pectolíticas específicas: **MYZYM READY'UP** para reducir la viscosidad del mosto y permitir que las partículas suban a la superficie. Después es necesario realizar el test de pectinas y que éste sea negativo para llevar a cabo la flotación.

Test pectinas:



Control de la temperatura

La temperatura afecta a la viscosidad y densidad del mosto. Si es demasiado baja, aumenta la viscosidad y dificulta la ascensión del flóculo. Si es elevada, la densidad del mosto baja, lo que también dificulta la ascensión del flóculo.



Productos específicos para la flotación



Myzym Ready Up: enzima específica para una rápida flotación.

Qi Up: Quitosano de origen fúngico activado.

Qi Fine: Proteína de guisante y quitosano de origen fúngico activado.

Inofine V MES: Proteína de guisante líquida activada.

Easy Up: Formulación líquida de proteína de guisante activada, carbón y bentonita.

Bent Up: Bentonita específica para flotación.



Ventajas

- ✓ Clarificación rápida (2-4 horas).
- ✓ Reducción en el coste total de la limpieza del mosto.
- ✓ Gestión de depósitos: no se necesitan depósitos adicionales, se pueden utilizar los ya existentes en la bodega.
- ✓ Eliminación rápida de ácidos fenólicos oxidables y oxidados.

Flotador

