



# Flottatore CRYSTAL

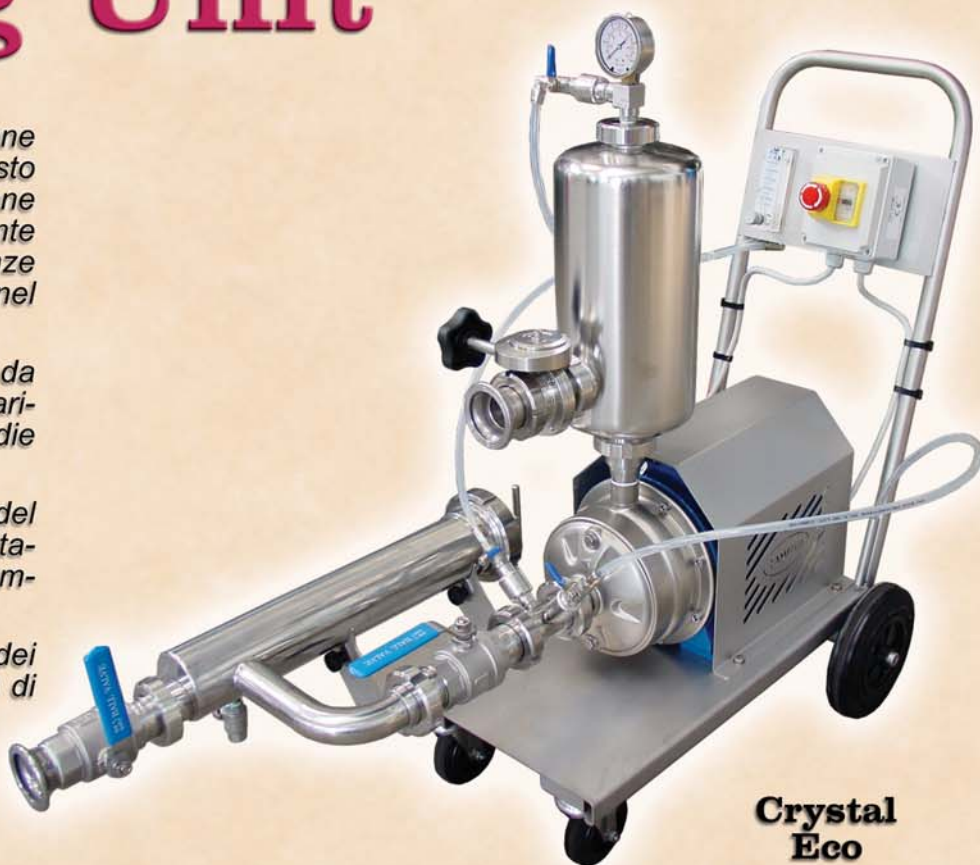
## Floating Unit

- La flottazione permette una separazione veloce e continua della feccia dal mosto in modo da garantire una fermentazione in assoluta purezza e una conseguente riduzione dei polifenoli e delle sostanze che possono provocare instabilità nel vino

- I nostri flottatori sono compatti e facili da trasportare vicino ai serbatoi per la chiarificazione; sono ideali per piccole e medie cantine.

- Determinano una ottimizzazione del processo di chiarifica del mosto, stabilendo vantaggi sia di carattere economico, che di tipo qualitativo nel mosto.

- E' un processo molto più rapido dei classici sistemi di chiarifica (risparmio di tempo-frigorie coadiuvanti).



**Crystal  
Eco**

- Flotation allows quick and substantial separation of the yeast and sediments contained in the must, making a clean product ready for fermentation.

- Our floating units are small and easily movable near tanks for clarification, and are ideals for small and medium wineries.

- There is a substantial optimization of the process for must clarification: the results are economic benefits and quality in the must.

- Crystal units are faster than the classical systems of clarification (saving time frigories-carriers).

- Preserves the quality of clarified must by reducing contact with the lees (the separation of fast sediments in the must is a benefit for wine perfumes).

- Always produces very high yields of clarification (average 95%).



**Crystal  
Deluxe**

# CRYSTAL



**Crystal  
Eco**



**Crystal  
Deluxe**

## Floating Unit



Before clarification

After 10 minutes

After 25 minutes

Final result

Yeast left after work

	Portata - Flowrate HL / H	Consumo azoto Nitrogen usage	Pressione di lavoro Working pressure	A x B x H mm	KG
<b>CRYSTAL Eco</b>	max 120 at height of 57,5 mt	5/15 lt/min	Azoto (nitrogen) 1/1,5 bar Pompa (pump) 4/5,5 bar	1200x510x985	71
<b>CRYSTAL Deluxe</b>	max 210 at height of 55 mt	15/25 lt/min	Azoto (nitrogen) 1/1,5 bar Pompa (pump) 4/5,5 bar	1300x600x1050	105

Enotecnica PILLAN snc - Via Chiesa, n.12 - Rampazzo - 36043

Camisano Vicentino - fraz. Rampazzo - VICENZA - Italy

Tel. +39 0444 719004 Fax +39 0444 719044

[www.enotecnicapillan.it](http://www.enotecnicapillan.it) - [info@enotecnicapillan.it](mailto:info@enotecnicapillan.it)

