

## Anleitung zum Gebrauch eines Flotationsgerätes

### Grundlegende Information zur Flotation:

Bei der Flotation wird der trübe Most zunächst mit feinsten Gasbläschen entweder aus Umgebungsluft oder aus Stickstoff imprägniert. Bei einer anschließenden Druckentlastung binden sich diese feinen Gasbläschen an die Trubpartikel und führen somit zum Aufsteigen des Trubes nach oben. Eine dem Most zugesetzte Flotationsgelatine sorgt dafür, dass der aufsteigende Trub einen kompakten Trubkuchen an der Oberfläche bildet. Der darunter entstandene klare Most kann auch noch Stunden später abgezogen werden.

### Mostbehandlung vor der Flotation:

Vor der Flotation muss der Most enzymiert werden. Durch die Enzymierung wird es erst möglich, dass die Trubpartikel Aufsteigen können und somit der Flotationseffekt einsetzen kann.

Zur Enzymbehandlung kann z. Bsp. Trenolin Flot DF ( Erbslöh ) verwendet werden. Die Dosage kann je nach Gesundheitszustand der Trauben und der Temperatur des Mostes variieren. Wichtig bei der Enzymierung ist es, die Einwirkzeit von 1-2 Stunden zu beachten. Zu diesem Zeitpunkt kann der Most im Bedarfsfall auch mit Aktivkohle behandelt werden, da sich diese bei der Flotation wieder mit entfernen lässt.

### Anleitung für die Flotation im Kreislaufverfahren:

Sobald die Wartezeit nach der Enzymierung von 1-2 Stunden vorbei ist, kann mit der eigentlichen Flotation begonnen werden. Hierzu ist Folgendermaßen vorzugehen:

- Kosthähne sowohl an der Druck- als auch an der Saugseite schließen.
- Ventil zur Regulierung der Luftmenge schließen.
- Druckhalteventil öffnen ( voller Durchlass ).
- Saugschlauch an der Tankklappe/Zapflochklappe anschließen.
- Druckschlauch am Restablauf desselben Tanks anschließen.
- Ventile an Tankklappe und Restablauf öffnen.
- Flotationsgerät durch öffnen des Kosthahns an der Druckseite entlüften.
- Flotationspumpe einschalten ( AUF DIE DREHRICHTUNG ACHTEN )
- Kosthahn über den entlüftet wurde schließen.
- Flotationsgelatine als Lösung entweder über den Kosthahn in der Saugseite einsaugen lassen oder vorher in den Most einrühren.
- Druckhalteventil langsam schließen, bis ein Druck von max. 4,5 bar entsteht.
- Ventil zur Luftregulierung langsam öffnen und auf einen Luftstrom von 4 Litern pro Minute einstellen.
- Den Druck nochmals überprüfen und ggf. am Druckhalteventil erneut einstellen.
- Sollte die Pumpe unruhig laufen ( Vibrieren ) dann muss der Lufteinlass nach unten korrigiert werden.
- Most im Kreis flotieren lassen. Die Dauer kann je nach Flotationsleistung und Mostmenge variieren.
- Probe am Kosthahn an der Druckseite in einen Standzylinder entnehmen und das Flotationsergebnis beurteilen (aufsteigen des Trubes und klären des Mostes sichtbar).
- Vor dem Abschalten der Flotationspumpe ist es wichtig das Luftreguliertventil zu schließen und das Druckhalteventil zu öffnen ( voller Durchlass )
- Pumpe abschalten.
- Ventile an Tankklappe und Restablauf schließen.
- Den Most mindestens 4 Stunden ruhen lassen, damit der Trub nach oben steigen und sich ein kompakter Trubkuchen bilden kann.
- Nach dem ruhen lassen kann der klare Most am Restablauf abgezogen werden. Am besten mittels Schauglas die Trübung beobachten.

Diese Anleitung entspricht unseren eigenen Erfahrungen und Kenntnissen und soll nur als Leitfaden dienen. Daher kann die Firma RÖHA Kellereimaschinen weder für das Gelingen der Flotation noch die Wirksamkeit der Produkte garantieren.