

# Anwenderhinweis für die Flotation



B 4.2.3.2  
09/03 ISc/SH/BSo/ACI

## Anwendung

Die Flotation bietet die Möglichkeit, frischen Traubenmost und andere Pressmoste rasch vorzuklären. Die Vorteile liegen in der kontinuierlichen Verarbeitung bei gleichzeitiger Schonung des Mosts. Es besteht nicht die Gefahr der Zerschlagung von Kolloiden und gebildeten Agglomeraten, wie etwa bei zu scharfem Separieren aufgrund der auftretenden hohen Scherbelastungen.

Bei der Flotation gibt es zwei unterschiedliche Verfahren: Einerseits die Flotation mit steriler Luft und andererseits die Flotation mit Stickstoff. Die beiden Verfahren unterscheiden sich in ihrem Redoxpotenzial. Bei der Flotation mittels Luft werden Polyphenole weitestgehend oxidiert, man spricht dann vom oxidativen Ausbau des Mosts. Bei der Flotation mit Stickstoff werden diese Substanzen nicht oxidiert, man spricht dann vom reduktiven Ausbau. Die Entscheidung für die eine oder andere Ausbaumethode liegt im Ermessen des Kellermeisters.

## Funktionsprinzip

Ohne Enzymierung mit einer starken Pektinase ist eine leistungsfähige Flotation nicht möglich. Das Enzym zerlegt die Polygalacturonsäureketten in kleinere Fragmente, die erst dann von der Gelatine umhüllt werden können und bei der anschließenden Begasung als Trubschaum an die Oberfläche ausgetrieben werden. Bei Verzicht auf Enzymen ist die Flotationsleistung deutlich herabgesetzt, bei gleichzeitig erhöhtem Gelatinebedarf. Es empfiehlt sich den Pektinabbau im Most oder Saft mittels Alkoholtest zu überprüfen, um optimale Klärgrade zu erhalten. Die Kontrolle des Pektinabbaus ist für eine effektive Flotation wichtiger als bei allen anderen Klärverfahren.

## Durchführung/Dosage

Im Mosttank die Gesamtmenge Flotationsenzym vorlegen, damit die optimale Durchmischung und Einwirkzeit gewährleistet wird.

- ▶ 2 ml/hl **SIHAZYM<sup>®</sup> FLOT**, Standzeit 1 – 2 Stunden

Der depektinisierte Most wird unter Zugabe der Gelatine in das Flotationsgefäß geleitet. Aus der Erfahrung werden meist höherbloomige, warmlösliche Gelatinen für diesen Einsatzzweck empfohlen. Fertige Flüssiggelatinen wie auch kaltlösliche Gelatinen sind aufgrund des höheren Gehalts an niedermolekularen Eiweißverbindungen für die Klärung mittels Flotation eher ungeeignet. Die Dosagemenge richtet sich nach dem angestrebten Klärgrad und dem Einsatz vom vorausgegangenen Pektinabbau und liegt etwa bei

- ▶ 5 - 15 g/hl **SIHA-Flotationsgelatine** (180 – 200 Bloom), vorgelöst.

# Anwenderhinweis für die Flotation



B 4.2.3.2  
09/03 ISc/SH/BSO/ACI

Anschließend flotieren und den ausgetriebenen Schaum abschöpfen.

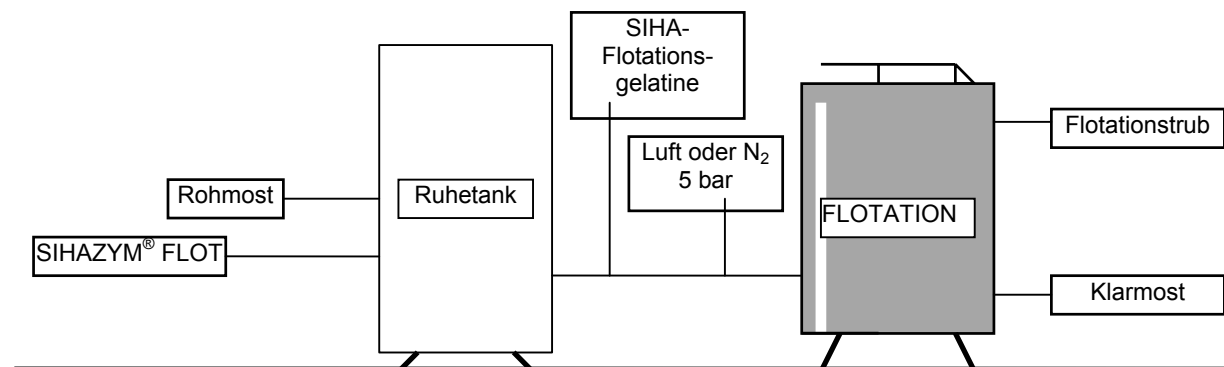
Druck: 5 bar  
Luftmenge: nach Angabe des Maschinenherstellers

Der Resttrubanteil sollte dabei zwischen 0,5 – 1 % Feststoffgehalt liegen. Bei scharf vorgeklärten Mosten und zusätzlicher kalter Vergärung bei Temperaturen zwischen 12 – 15 °C ist der Zusatz von Gärhilfsstoffen (SIHA-Gärsalz Plus) allgemein förderlich.

Die Zugabe von Bentonit zur Flotation ist möglich, erhöht aber nicht zwangsläufig die Klärwirkung.

## Vorversuche

Da die Moste und Säfte erfahrungsgemäß unterschiedliche Klärverhalten aufweisen ist ein Vorversuch, zur Ermittlung der richtigen Mengen an Klärhilfsmittel beziehungsweise zur Feineinstellung der Flotation selbst, unverzichtbar.



## Die Flotation

Wir informieren und beraten in diesem Anwendungshinweis nach bestem Wissen. Alle Angaben basieren auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten.

Die Anwender sind gehalten, die Produkte auf Eignung für den konkreten Einsatzzweck zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwenderhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet.