

# La flottation des bourbes

## Aspects techniques

Ce procédé physique vous permet de débourber vos moûts, sans contraintes de température, et en un temps très court. Le faible résidu de bourbes (3-5%) peut être filtré si nécessaire.

Définition : La flottation est un procédé de séparation liquide/solide. Des micro-bulles de gaz en mouvement ascensionnel se fixent sur les particules solides (bourbes) pour les rendre plus légères que le liquide (moût), et les entraîner vers le sommet de la cuve.

On peut donc dire que la flottation est un débourbage inversé.

Les bourbes, réunies en couche compacte, et flottant sur le moût, sont alors faciles à éliminer après soutirage du clair.

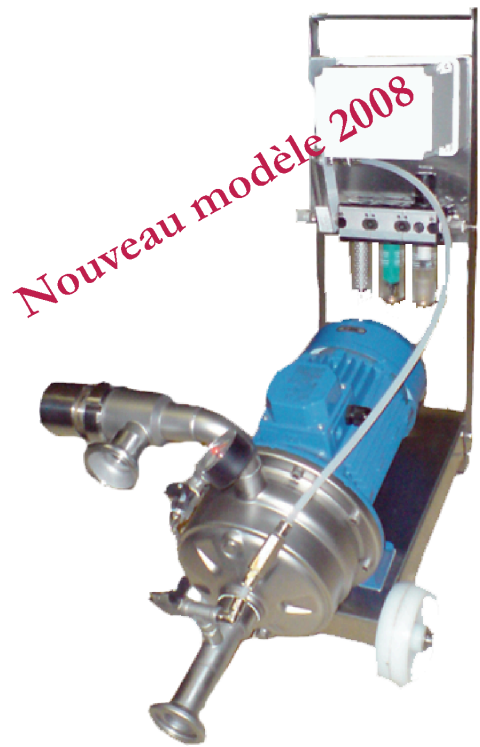
Dans la pratique, on utilise de la gélatine afin de stabiliser le chapeau de bourbes, ainsi que des enzymes pectolitiques pour accélérer la clarification.

Les avantages du travail par flottation sont :

- procédé adapté aux exploitations de toutes tailles,
- pas de contrainte de température,
- résultat rapide, fonction de la hauteur des cuves,
- convient aux petits et gros volumes,
- faible taux de bourbes (3-5%)
- possibilité de travail avec de l'air comprimé ou du gaz pur (N, O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>)
- travail en circuit fermé ou de cuve à cuve.

**Oeno-Pôle Sàrl**    **B. Aeberhard**  
**Case postale 57**    **Ing. Oenologue**  
**1183 Bursins**        **Tél : + 41 78 716 40 00**  
                                 **info@oeno-pole.ch**

[www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)



## Description de la machine

Fruit de notre expérience et de celle de nos clients, le flottateur Enoflot est conçu de manière à faciliter et à optimiser cette technique fort utile lors des vendanges.

L'air comprimé utilisé est filtré de manière stricte (humidité, huile, odeur) afin de ne pas entacher le moût.

L'injection d'air se fait avant la pompe pour optimiser le mélange moût-gaz et par conséquent l'efficacité de la flottation.

L'adjonction de gélatine se fait, soit en cuve, soit grâce au système venturi (type dosacol) intégré à la machine.

La pression est réglée de manière précise, avec la vanne de sortie.

Le fait d'utiliser une pompe centrifuge élimine les risques liés aux pompes mohno.

L'appareil a été conçu de manière à être le plus résistant possible, il est léger et facile à déplacer et muni d'une protection thermique.

**OENO**  
**PÔLE** 