

Flavy

Las soluciones de membrana
de Bucher Vaslin.



Nuestra gama

Flavy

Bucher Vaslin lleva más de 30 años innovando para desarrollar su gama de filtros tangenciales Flavy. Cada avance tecnológico nace con el objetivo de ayudar a los profesionales a afrontar los retos actuales, desde reducir el impacto ambiental hasta mejorar la rentabilidad de las explotaciones y lograr una cadena de suministro más sostenible.

Gracias a este enfoque, Bucher Vaslin ofrece una amplia gama de aplicaciones que respetan la integridad de los productos tratados para el filtrado de vinos, lías, mostos y fangos.

Adaptada a los diferentes tamaños y organizaciones de producción, la gama Flavy responde a las exigencias técnicas, económicas y cualitativas de todos los actores del sector vinícola: bodegas particulares, proveedores de servicios, cooperativas, comerciantes y embotelladores.



Filtrado con Flavy X-Wine	4
Filtrado con Flavy FGC	10
Filtrado con Flavy X-Treme	16
Filtrado con Flavy FGCM	22



Filtrado
con Flavy X-Wine



Filtrado de vinos y sidras Flavy X-Wine



Los mejores rendimientos del mercado lo convierten en el aliado de viticultores y bodegas cooperativas.

Una experiencia reconocida al servicio del rendimiento

Fruto de más de 30 años de experiencia en el filtrado tangencial de vinos, el filtro Flavy X-Wine es hoy un referente del sector gracias a su rendimiento excepcional, incluso en los vinos más complejos de filtrar. Esta experiencia única se basa en un dominio perfecto de las obstrucciones, asociado a un proceso de filtrado suave, que funciona a muy baja presión, y a membranas de alto rendimiento. Esta combinación garantiza caudales altos, estables y regulares durante todo el ciclo de filtrado, preservando la integridad del producto.

Una versatilidad adaptada a todas las situaciones

Diseñado para responder a una gran variedad de aplicaciones en enología, Flavy X-Wine trata eficazmente sidras, vinos brutos de gran turbidez, vinos tintos producto de la termovinificación, vinos de salida en frío hasta -4 °C, vinos clarificados, vinos espumosos y vinos listos para embotellar. Su flexibilidad también le permite realizar bloqueos de fermentación y filtrar vinos que contienen PVPP, ofreciendo así a las bodegas una herramienta particularmente versátil para optimizar sus operaciones.

- Adaptado a todo tipo de productos (vino bruto, vino de primera cosecha, sidra, etc.).
- Gran variedad de modos de filtrado.
- Preserva la calidad de los vinos.

Una solución comprometida para un filtrado más sostenible

Ante los retos medioambientales, económicos y sociales a los que se enfrenta el sector, Flavy X-Wine destaca por su bajo consumo de agua y productos de limpieza, entre los más reducidos del mercado. La opción de separación del agua de lavado contribuye aún más a este razonamiento, ya que permite reutilizar el agua del último aclarado para otros usos dentro de la bodega, como la limpieza de las cubas o del suelo. Además de fomentar una gestión más responsable de los recursos, este enfoque reduce los costes operativos.

Preservar la calidad con total confianza

Más allá de su rendimiento técnico, Flavy X-Wine goza de reconocimiento por su capacidad para preservar las propiedades organolépticas de los productos filtrados. Su robustez y fiabilidad probadas lo convierten en un socio de confianza para los profesionales exigentes que buscan combinar calidad, eficiencia y durabilidad.



Un diseño pensado para la eficiencia y la comodidad de uso

El filtro Flavy X-Wine es un concentrado de tecnologías que integra componentes de referencia procedentes del sector industrial, reconocidos por su robustez y fiabilidad.

Su diseño ergonómico y sus múltiples sistemas de seguridad facilitan el trabajo diario de los técnicos, garantizando un manejo sencillo y seguro.

En el filtrado de sidras de gran turbidez es posible reenviar los retrofiltrados a una cuba anexa. Esta configuración optimiza el rendimiento de filtrado al garantizar caudales más elevados y estables, y permite aumentar la productividad hasta un 75 %.

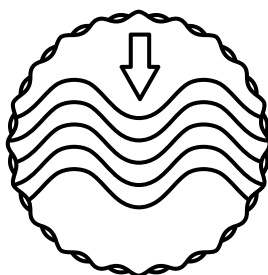
El filtro Flavy X-Wine es escalable y está preequippado para incorporar fácilmente nuevas opciones. Esta modularidad permite adaptar rápidamente el equipo a las necesidades futuras de la instalación y maximizar la inversión inicial.

	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Caudal para vino blanco seco clarificado trasegado	20 - 24	30 - 36	40 - 48	60 - 72	80 - 96	100 - 120	hl/h
Caudal para vino blanco y rosado seco brut	14 - 17	20 - 25	28 - 34	40 - 50	56 - 68	70 - 85	hl/h
Caudal para vino tinto brut	7 - 10	11 - 15	14 - 20	22 - 30	28 - 40	36 - 50	hl/h
Caudal para sidra	7 a 15	10 a 20	15 a 30	20 a 40	30 a 60	35 a 70	hl/h
Potencia total	10	10	18	18	27	27	kW
Longitud	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Anchura	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Altura	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Superficie en el suelo	7	7	10	10	11	11	m ²



Una membrana de filtrado certificada para uso alimentario

Bucher Vaslin dispone de certificados que garantizan la ausencia de liberación de ftalatos, PFAS y nanopartículas de TiO₂



Un proceso suave y fluido

- Sin obstrucción en profundidad.
- Filtrado a muy baja presión (máximo 700 mbar)
- Membrana hidrofílica exclusiva de Bucher Vaslin, de estructura asimétrica y especialmente adaptada al filtrado de vinos.



Bajo impacto medioambiental

- Bajo consumo de agua.
- Separación de aguas de lavado.

Opciones

Inyección de bentonita UF en línea

- La estabilización proteica de los vinos blancos y rosados resulta más sencilla, más rápida y más eficaz.
- La cadena de tratamiento se racionaliza, las operaciones de limpieza se reducen y las manipulaciones de adyuvantes se eliminan, ofreciendo así mayor comodidad y seguridad a los técnicos.
- Esta tecnología contribuye a mejorar la rentabilidad de las instalaciones acelerando la disponibilidad de los vinos para el embotellado y eliminando las pérdidas asociadas a los fondos de las cubas, que pueden alcanzar entre el 3 y el 5 % de los volúmenes tratados.
- Una solución eficaz que responde a los retos actuales de productividad, durabilidad y máximo aprovechamiento del vino.

Inyección de productos enológicos

Inyección de hasta tres productos en la entrada (p. ej.: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y tres productos en la salida del filtro (p. ej.: CMC, SO₂, goma arábiga).



Selector 2 entradas/2 salidas

Permite programar secuencias de filtrado o ensamblaje, intercalando ciclos de limpieza si es necesario



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- El sistema permite recuperar agua limpia (última agua de lavado) directamente reutilizable para diversas operaciones de limpieza en la bodega.
- Esta funcionalidad optimiza el uso del agua, reduce el consumo global y mejora el comportamiento medioambiental de la instalación.

Módulo(s)
de filtrado

Prefiltro de vino

Entrada del
producto que
debe ser filtrado

Salida del
producto filtrado

Evacuación
de lías



Vino efervescente

- Filtrado de cuba cerrada a cuba cerrada de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con la cuba principal y la cuba de recepción.



Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.



Sonda de conductividad

- Control automático de la ausencia de residuos de productos de limpieza después de una regeneración.
- Herramienta de control y seguridad exigida en una auditoría tipo IFS-BRC.



Suministro de
aire/nitrógeno

Suministro de
productos de lavado

Suministro de agua



Opción de filtrado de sidra de gran turbidez

Los retrofiltrados se dirigen a una cuba anexa. Esta opción asegura caudales de filtrado más altos (un incremento de hasta el 75 %) y más estables. Necesidad de volver a filtrar el contenido de la cuba externa, que representa entre un 10 y un 15 % del volumen de la cuba principal.

Opciones

Patas para Flavy X-Wine 4/6

Los filtros Flavy X-Wine 4 y 6 pueden tener ruedas o patas fijas.



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener el filtro a distancia.

Válvula calibrada

Permite ajustar una contrapresión para garantizar la buena calidad de los retrofiltrados. Se utiliza, por ejemplo, si el nivel de la cuba de recepción está por debajo del filtro.

Filtrado del agua de lavado

En caso de agua con un *fouling index* (índice de incrustación) > 3, recomendamos instalar tres fases de filtrado del agua (5 μ - 1 μ - 0,5 μ) para una eficacia máxima de las operaciones de aclarado y lavado.



Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Inyección de nitrógeno

- El sistema de nitrógeno permite asegurar eficazmente la descarbonatación del vino filtrado.
- Integrado en la salida de filtrado, está equipado con un difusor de nitrógeno que garantiza una inyección homogénea y controlada. El técnico puede ajustar manualmente el flujo de nitrógeno.
- También disponible en instalaciones con selector de 2 entradas/2 salidas.



Comprobación del prefiltro del vino

El filtro se pone en pausa si se produce la alerta de «prefiltro obstruido».



Rejilla prefiltro 100µm

Protección del filtro contra los cristales de tártaro durante el filtrado de vino salida frío.



Purga de la línea de agua caliente

El control de la temperatura del agua caliente en la entrada del filtro permite optimizar las fases de aclarado y lavado, utilizando agua a la temperatura adecuada en todo momento. Evita limpiezas ineficaces provocadas por una temperatura del agua demasiado fría.

Filtrado
con Flavy FGC





Filtrado de vinos Flavy FGC



Un concentrado de tecnologías para dar respuesta a los retos de las estructuras industriales.

Nuestras respuestas a los retos energéticos, económicos y sociales.

Reduzca permanentemente su consumo de energía

Equipado con la tecnología patentada Eco-Energy, el filtro Flavy FGC adapta automáticamente sus parámetros de funcionamiento a las características del vino tratado. Esta gestión inteligente del proceso permite optimizar continuamente el rendimiento energético mientras garantiza a su vez un filtrado de alta calidad. Gracias a esta innovación, Flavy FGC destaca por su reducida huella de carbono, con un consumo eléctrico medio dos veces inferior al de otras soluciones del mercado, y hasta 30 veces menor en el caso del filtrado de determinados vinos blancos. Un avance importante que responde a los retos medioambientales y económicos del sector vitivinícola.

Mejore la comodidad y la seguridad de los técnicos

Pensado para facilitar el trabajo diario, el filtro Flavy FGC ofrece un manejo intuitivo y seguro que simplifica las operaciones en bodega. Su alto nivel de protección reduce los riesgos de errores de manipulación, especialmente durante operaciones delicadas como la conexión en un fondo de cuba. Su funcionamiento particularmente silencioso también mejora la comodidad de trabajo de los técnicos, fomentando un entorno más agradable y seguro. Este enfoque refleja el compromiso de Bucher Vaslin de desarrollar soluciones que mejoren no solo el rendimiento y durabilidad, sino también las condiciones de trabajo de los profesionales del sector.



Optimice sus costes operativos

El filtro Flavy FGC concentra las últimas innovaciones desarrolladas por Bucher Vaslin para ofrecer la máxima productividad mientras reduce el consumo de recursos. El control preciso del proceso permite minimizar la generación de residuos y disminuir significativamente el consumo de electricidad, agua y productos de limpieza. Esta combinación única de rendimiento y eficiencia contribuye a mejorar la rentabilidad de las instalaciones de forma sostenible, pues reduce los costes operativos a lo largo de todo el ciclo de filtrado.

La calidad Flavy, una referencia reconocida

En continuidad con la gama Flavy X-Wine, el filtro Flavy FGC cuenta con una experiencia probada y reconocida por los profesionales por su capacidad para preservar las propiedades organolépticas de los productos filtrados. Fiabilidad, rendimiento y respeto por el producto se unen para ofrecer a las bodegas una solución orientada a la excelencia enológica, la eficiencia operativa y la sostenibilidad.



Una nueva generación de filtrado tangencial

El filtro Flavy FGC aporta un nuevo enfoque al filtrado tangencial. Gracias a sus múltiples innovaciones patentadas y a su arquitectura única de dos etapas, combina rendimiento, flexibilidad y un uso más eficiente de los recursos. Una primera unidad se dedica íntegramente a la producción para garantizar caudales elevados y constantes, mientras que una segunda unidad de concentración reduce al máximo los volúmenes de residuos y permite aprovechar mejor los vinos tratados.

El diseño modular del Flavy FGC permite adaptar el equipo a las necesidades de cada bodega y ampliar progresivamente la capacidad de producción, incorporando hasta cuatro bastidores adicionales. Una solución flexible que combina productividad, sostenibilidad y control de los costes operativos.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Rango de caudal para vino blanco y rosado*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Rango de caudal para vino tinto*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Rango de caudal de inyección de bentonita en línea*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Potencia total	30	40	50	60	kW
Longitud	2800	3600	4400	5200	mm
Anchura	2 440	2 440	2 440	2 440	mm
Altura	2510	2510	2510	2510	mm
Superficie en el suelo	6,5	8,2	10,7	12,6	m ²
Peso en vacío	1600	2100	2700	3300	kg
Peso en agua	1900	2700	3500	4300	kg

(*) Caudales medidos para vinos con turbidez < 100 NTU y volumen de cuba 500 hl - Valores no contractuales, según el perfil del vino y para tuberías de 80 de diámetro - Una tubería con un diámetro inferior reduce los caudales de filtrado.



Una membrana de filtrado certificada para uso alimentario

Bucher Vaslin dispone de certificados que garantizan la ausencia de liberación de ftalatos, PFAS y nanopartículas de TiO2



Baja huella de carbono

El proceso Eco-Energy permite reducir el consumo eléctrico:
Filtro estándar: 3 Wh/litro filtrado
Flavy FGC: 0,1 – 1,5 Wh/litro filtrado



La mitad de gastos operativos

Importante reducción de los costes operativos gracias a un menor consumo de electricidad, agua y productos de lavado, así como a la minimización de los volúmenes de vertido mediante el bastidor de concentración integrado

Opciones

Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización de proteínas de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Vinos disponibles más rápidamente para el embotellado.
- Ninguna gestión de los fondos de las cubas que pueden representar el 3 al 5 % del volumen tratado.

Inyección de productos enológicos

Inyección de productos enológicos hasta tres en la entrada (p. ej.: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y tres en la salida del filtro (p. ej.: CMC, SO₂, goma arábiga).



Selector 2 entradas/2 salidas

- Juego de dos válvulas en la entrada y dos válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en cubas diferentes, intercalándolas según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrados o montajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) de la última agua de aclarado del filtro (agua limpia).
- Permite reutilizar esta agua para otros usos (lavado de las cubas, suelo, etc.)
- Contribuye a la reducción del consumo de agua de la cuba.



Vino efervescente

- Filtrado de cuba cerrada a cuba cerrada de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con la cuba principal y la cuba de recepción.



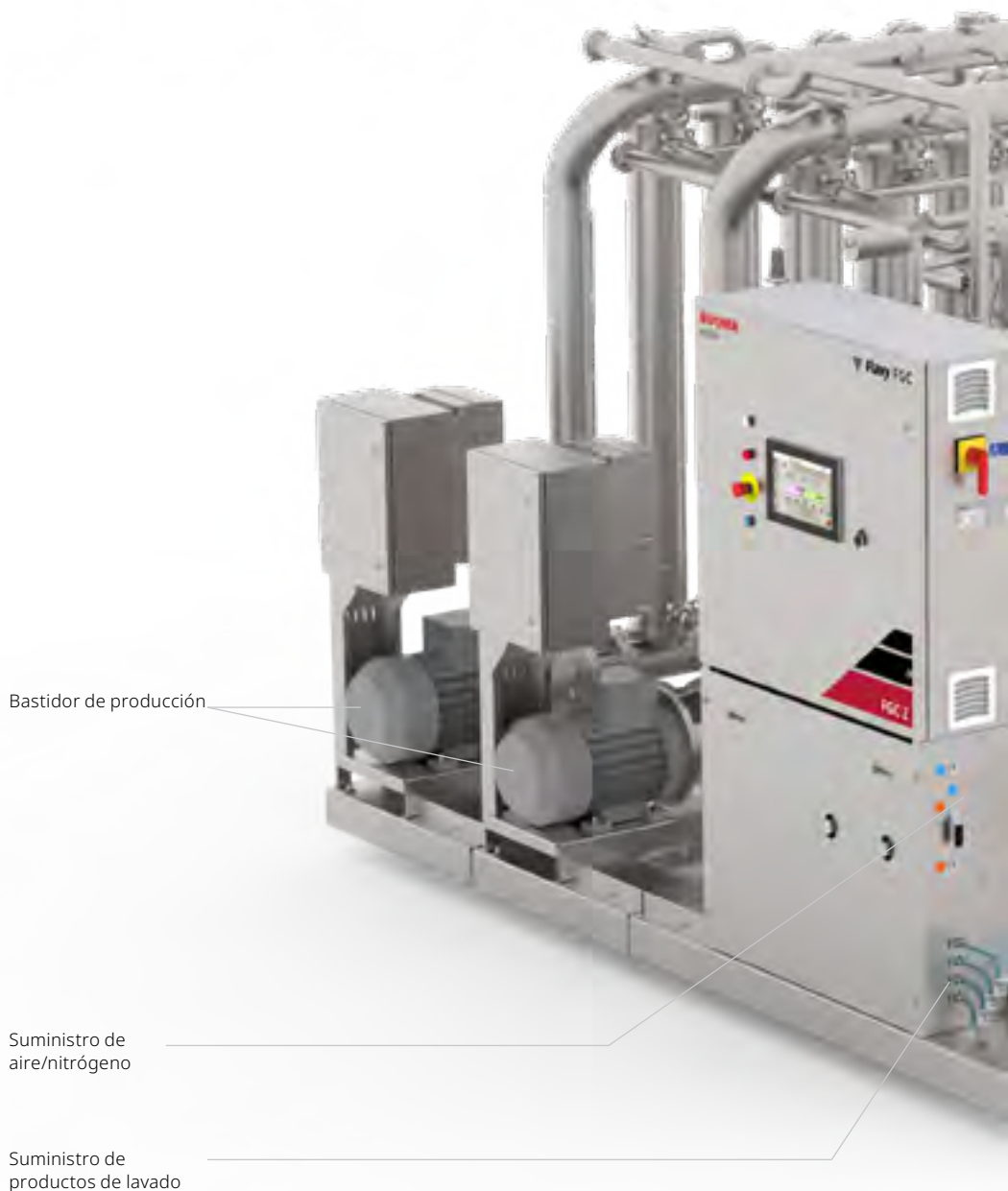
Turbidímetro de vino filtrado

Control automático de la turbidez del vino filtrado.

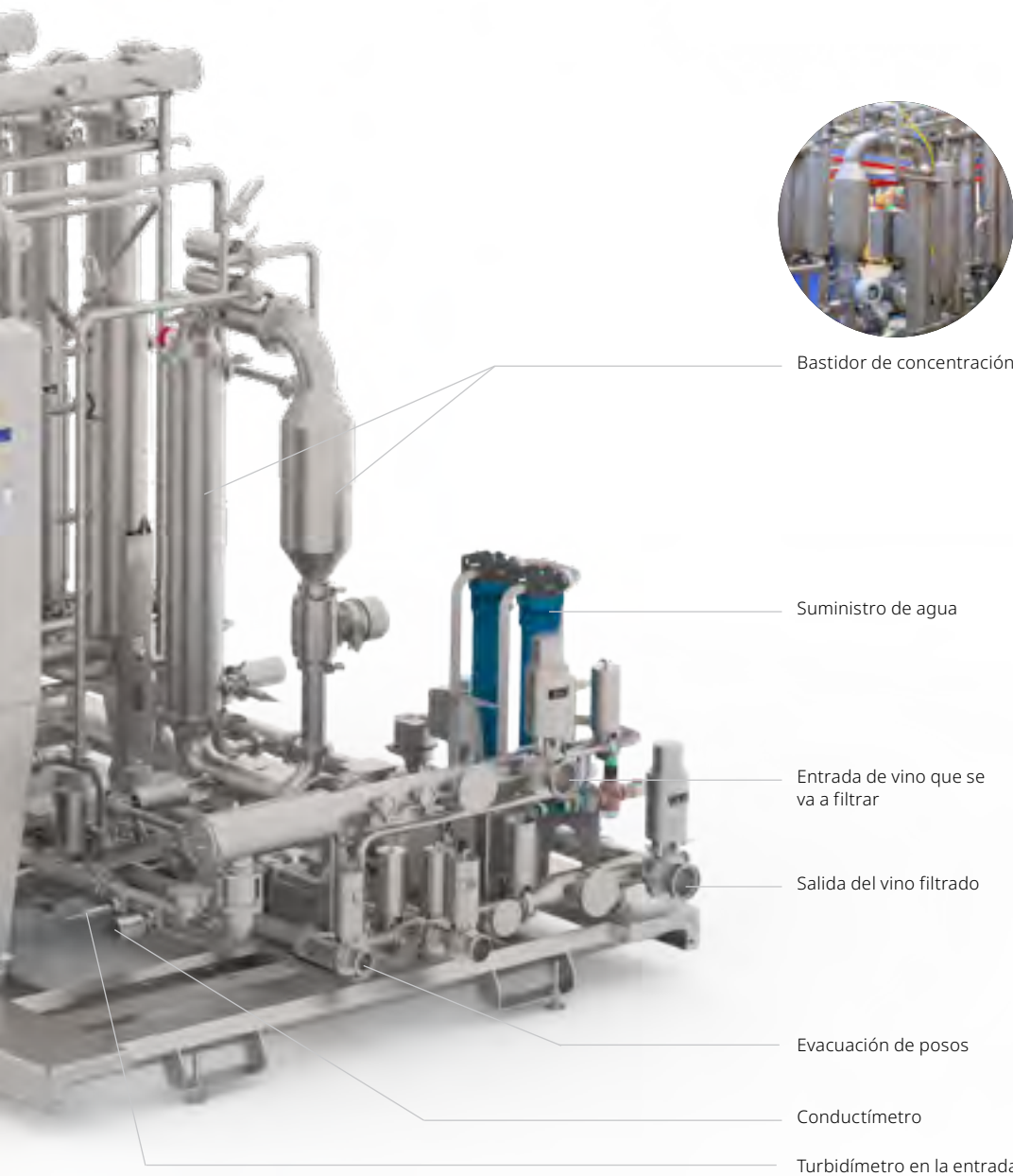


Volúmetro

Medición e historial de los volúmenes de vino que entran en el filtro.



Opciones



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener el filtro a distancia para realizar una operación.



Purga de la línea de agua caliente

- Seguridad de la temperatura de agua caliente que entra en el filtro (configuración a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua demasiado fría.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado-



Inyección de nitrógeno

- Descarbonatación del vino filtrado
- Ajuste manual del caudal de nitrógeno
- por el técnico



Rejilla prefiltro 100µ

Protección del filtro contra los cristales de tártaro durante el filtrado de vino salida frío.



Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Detección de obstrucción del prefiltro de vino

El filtro se pone en pausa si se produce la alerta de «prefiltro obstruido».



Dos perforaciones de agua y gas en la entrada y la salida del filtro

- Facilita la purga, el vaciado y el aclarado de las tuberías de entrada y salida del filtro (impulsión con gas o agua)



Filtrado con
Flavy X-Treme



Filtrado de vinos, fangos y lías con Flavy X-Treme



La referencia para el filtrado de fangos.
Condensa casi 20 años de experiencia
en viñedos de todo el mundo.

- Ahorro de tiempo
- Menos consumo de agua
- Reducción de residuos
- Rápido retorno de la inversión

Una experiencia única

Flavy X-Treme es el referente del sector en el filtrado de productos con alto contenido de sólidos (fangos, lías, etc.), ofreciendo un rendimiento inigualable en términos de caudal y eficiencia.

Gracias a una gestión inteligente de las obstrucciones, un control óptimo de la concentración en el bucle de filtrado y una membrana de alto rendimiento, garantiza caudales estables y un filtrado suave durante todo el proceso.

Hasta 20 horas de filtrado continuo, sin parar la máquina, sin aclarado intermedio y sin tener que modificar los parámetros: Flavy X-Treme asegura una operación sencilla, fiable y totalmente automatizada.

Combinado con el prefiltro DB, elimina eficazmente las partículas más gruesas antes del filtrado (pellejos, escobajos, pepitas, etc.), optimizando así el rendimiento y la seguridad.

Una solución de filtrado versátil para todos sus productos

Flavy X-Treme es capaz de tratar todo tipo de fangos (sedimentación, flotación o estabulación), lías de fermentación y de clarificación, así como los vinos.

Compatible con todo tipo de productos enológicos (bentonita, carbón activado, PVPP, gelatina, proteínas vegetales, etc.), ofrece un rendimiento constante independientemente de la dosis.

Una solución única para aprovechar sus fangos, sus lías y sus vinos.

Reduzca su impacto medioambiental sin renunciar al rendimiento

Gracias a su bajo consumo de agua y productos de lavado, Flavy X-Treme ayuda a reducir de forma sostenible los costes operativos y la huella ambiental de su bodega.

Este razonamiento se traduce, por ejemplo, en su sistema aprovechamiento de las aguas de aclarado, que permite su reutilización para otros usos en la bodega





Filtrar las lías con Flavy X-Treme

Con la opción 3 en 1, Flavy X-Treme se convertirá en el equipo imprescindible de su bodega. Con una sola máquina, muy sencilla de usar, podrá filtrar eficazmente tanto fangos como lías y vinos.

Filtre sus lías de fermentación y de clarificación a medida que se producen para preservar toda la calidad del producto. Las lías filtradas pueden reincorporarse posteriormente al vino, optimizando así el rendimiento y aprovechando al máximo cada fracción de la producción.

Versatilidad, calidad y máximo aprovechamiento, todo en un solo equipo.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Caudales promedio fangos*	5	7,5	10	15	20	25	hl/h
Volumen máximo de fangos a tratar/día (20h)	115	175	230	350	460	580	hl
Caudales medios lías*	5	7,5	10	15	20	25	hl/h
Vino blanco seco clarificado trasogado**	10 - 12	15 - 18	20 - 24	30 - 36	40 - 48	50 - 60	hl/h
Vino blanco y rosado seco brut**	7 - 9	10 - 12	13 - 16	20 - 24	26 - 32	35 - 40	hl/h
Vino tinto**	3 - 5	5 - 8	7 - 10	11 - 15	14 - 20	18 - 25	hl/h
Anchura (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Longitud (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Altura (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

Datos para fangos al 20 % de MES (3000 rpm - 5 minutos) y tasa de recuperación de mosto = 85 %.

(**) Caudales orientativos no contractuales sobre el filtrado de vinos.



Una membrana de filtrado certificada para uso alimentario

Bucher Vaslin dispone de certificados que garantizan la ausencia de liberación de ftalatos, PFAS y nanopartículas de TiO2



Un rendimiento inigualable

- Los caudales más altos.
- Las mejores tasas de recuperación de mosto (fangos) o vino (lías).
- El menor consumo de agua y productos de lavado.
- Filtro sencillo y fácil de usar.



Rentabilidad inmediata

Rápido retorno de la inversión gracias a costes operativos reducidos y una máxima recuperación de mostos y vinos. Un filtrado eficiente que aprovecha mejor sus productos finales

Opciones

Inyección de bentonita UF en línea

- Estabilización de proteínas de vinos blancos y rosados.
- Simplificación de la cadena de tratamiento del vino.
- Menos operaciones de limpieza de bombas, tubos y cubas.
- Tratamiento de vinos sin manipulación de adyuvantes.
- Vinos disponibles más rápidamente para el embotellado.
- Ninguna gestión de los fondos de las cubas que pueden representar el 3 al 5 % del volumen tratado.

Inyección de productos enológicos

Inyección de productos enológicos hasta tres en la entrada (p. ej.: MCR, ácido metatartárico, bentonita UF) y tres en la salida del filtro (p. ej.: CMC, SO₂, goma arábiga).



Selector 2 entradas/2 salidas

- Juego de dos válvulas en la entrada y dos válvulas en la salida.
- Permite programar secuencias de filtrado en cubas diferentes, intercalándolas según las necesidades, ciclos de limpieza: encadenamientos de filtrados o montajes.



Selección válvula de vaciado agua de lavado

- Posibilidad de separar las aguas de lavado (aguas cargadas) de la última agua de aclarado del filtro (agua limpia).
- Permite reutilizar esta agua para otros usos (lavado de las cubas, suelo, etc.)
- Contribuye a la reducción del consumo de agua de la cuba.



Vino efervescente

- Filtrado de cuba cerrada a cuba cerrada de 1 a 6 bares como máximo.
- Conexión del filtro a la red isobárica de la bodega para tener una equipresión con la cuba principal y la cuba de recepción.



Turbidímetro

Control automático de la turbidez del vino filtrado.



Sonda de conductividad

- Control automático de la ausencia de residuos de productos de limpieza después de una regeneración.
- Herramienta de control y seguridad exigida en una auditoría tipo IFS-BRC.

Módulo(s) de filtrado

Prefiltro de vino

Entrada del producto que debe ser filtrado

Salida del producto filtrado

Evacuación de láas





Opciones

Patas para Flavy X-Wine 4/6

Los filtros Flavy X-Wine 4 y 6 pueden tener ruedas o patas fijas.



Mando a distancia

El mando a distancia permite poner en marcha o detener el filtro a distancia para realizar una operación.

Válvula calibrada

Permite ajustar una contrapresión para garantizar la buena calidad de los retrofiltrados. Se utiliza, por ejemplo, si el nivel de la cuba de recepción está por debajo del filtro.

Filtrado del agua de lavado

En caso de agua con un *fouling index* (índice de incrustación) > 3, recomendamos instalar tres fases de filtrado del agua ($5\mu - 1\mu - 0,5\mu$) para una eficacia máxima de las operaciones de aclarado y lavado.



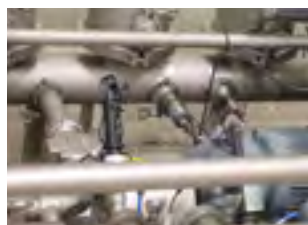
Grifo de degustación esterilizable

Toma de muestras para análisis microbiológicos.



Inyección de nitrógeno

- Permite la decarbonatación del vino filtrado.
- Difusor de nitrógeno en la salida del vino filtrado.
- Configuración manual del caudal de nitrógeno por parte del técnico.
- También disponible para selector de 2 entradas/2 salidas.



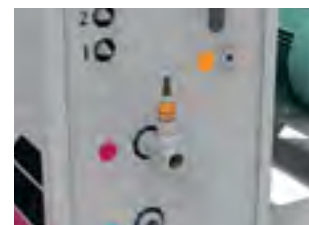
Comprobación del prefiltro del vino

El filtro se pone en pausa si se produce la alerta de «prefiltro obstruido».



Rejilla prefiltro 100µm

Protección del filtro contra los cristales de tártaro durante el filtrado de vino salida frío.



Purga de la línea de agua caliente

- Seguridad de la temperatura de agua caliente que entra en el filtro (configuración a 40 °C).
- Evita aclarar o lavar con agua demasiado fría.
- Aumenta la eficacia del aclarado o el lavado.

Filtrado con
Flavy FGCM





Flavy FGCM



Eficiencia como eje del proceso

Flavy FGCM es el resultado de una serie de innovaciones desarrolladas por Bucher Vaslin, referente en este sector como líder del filtrado de fangos. Este nuevo filtro supone un gran avance en el ámbito de la vinificación y propone un nuevo enfoque, directo y más sencillo, de los procesos.

Este nuevo filtro simplifica sus operaciones en bodega filtrando sus mostos y vinos, sin trasiego, al tiempo que ofrece una gran capacidad adaptada a las exigencias de las bodegas. Garantiza excelentes resultados de filtrado, para una calidad óptima del producto final.

La integración del filtro Flavy FGCM transformará la organización de su bodega: menos operaciones en bodega, mayor ahorro de tiempo y una menor ocupación de las cubas. La gestión de caudales resulta más fácil gracias a un proceso en línea.

Una nueva forma de organizar la bodega

Los resultados del FGCM abren nuevas perspectivas de organización para la bodega que permiten responder a los principales retos del futuro.

- Una alternativa real a las tecnologías tradicionales, que suelen requerir operaciones manuales y personal especializado, como la flotación, la sedimentación en frío, la centrifugación o el filtrado con tierras.
- Autónomo y diseñado para ofrecer la máxima seguridad, este filtro revoluciona el trabajo diario de los técnicos y facilita las tareas en bodega. Ofrece una respuesta a las dificultades actuales para encontrar y contratar personal de bodega.
- Costes operativos hasta cuatro veces inferiores.
- Reducción significativa del consumo de energía.
- Menos operaciones de limpieza: reducción del consumo de agua y productos químicos.

Una solución estratégica para las bodegas de hoy

Las bodegas modernas buscan soluciones que vayan mucho más allá del simple filtrado. Ahora esperan equipos que combinen rendimiento, versatilidad y durabilidad.

El filtro FGCM puede tratar una amplia variedad de productos: mostos, vinos finos de fermentación sin trasiego, vinos en proceso de crianza y vinos antes del envasado. Se trata de una solución estratégica que permite aprovechar al máximo el equipo durante todo el año.

FGCM es una de las inversiones más sólidas y duraderas para los profesionales del vino que buscan combinar rendimiento, calidad y visión de futuro.

Rendimiento*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
En mostos recién obtenidos	Caudal	17-30	35-60	52-90	70-120	hl/hora
	Volumen filtrado	340-600	700-1200	1040-1800	1400-2400	hl/día
En vino blanco al final de la fermentación alcohólica	Caudal	17-35	35-75	52-110	70-150	hl/hora
	Volumen filtrado	340-700	700-1500	1040-2200	1400-3000	hl/día

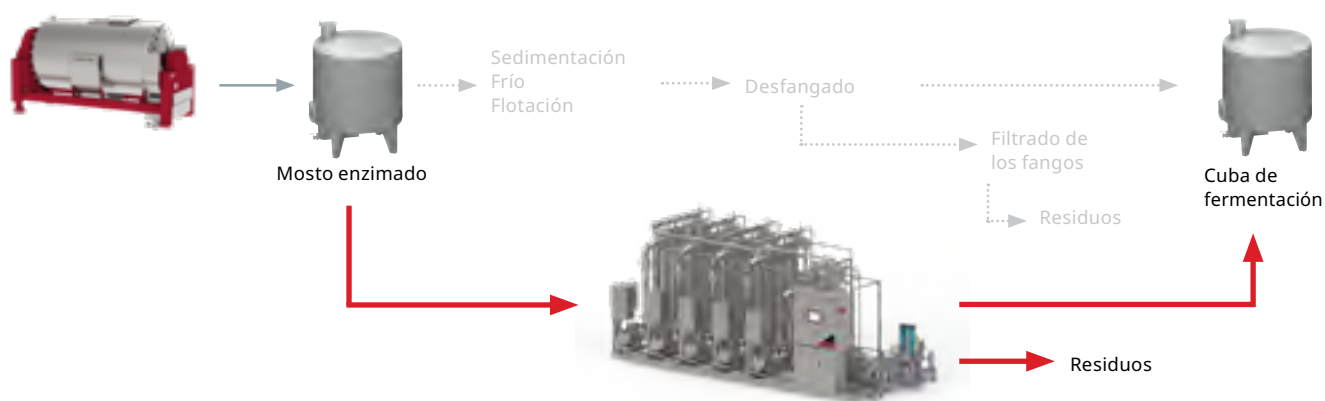
Rendimiento con vinos terminados (uso del filtro durante el resto del año para filtrado previo al embotellado)

Perfiles de vino	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Blanco seco clarificado trasegado	35-45	70-90	105-135	140-180	hl/hora
Blanco/Rosado seco brut	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/hora
Tinto brut	12-20	24-40	36-60	48-80	hl/hora

* Valores no contractuales.



Clarificación directa del mosto sin trasiego



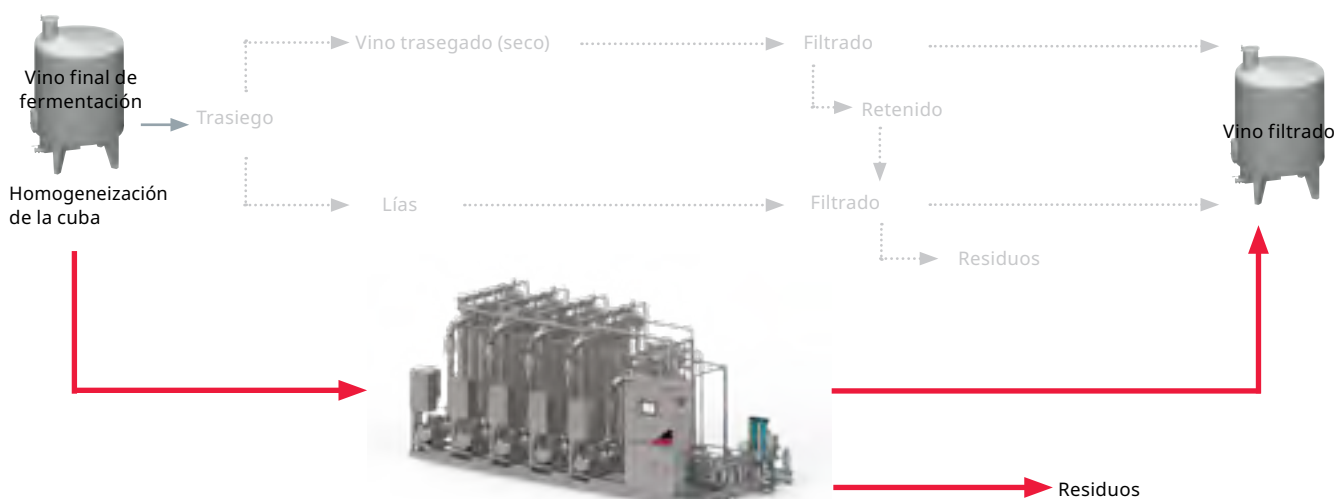
Ejemplo de una campaña de vendimia de 40 000 hl de mostos blancos/rosados

Comparativa entre el proceso clásico de flotación y filtrado de los fangos mediante filtro prensa y el proceso simplificado con FGCM 4. Cálculo de los costes operativos (OPEX) y volumen de vino recuperado expresado en euros (€).

Características	FGCM (base FGCM 4)	Flotación + filtro prensa
OPEX: Lavado, enzimas, aditivos, tierra de filtrado, electricidad, agua, mano de obra (*)	18 000 €	80 000 €
Volumen de mosto recuperado	39 000 hl	39 000 hl
Valor equivalente vino a granel (**)	3 920 000 €	3 875 000 €
Ahorro al año para FGCM4	107 000 €	

* Fuentes: datos de referencia de Francia, 2025 - **Valor del vino a granel obtenido mediante FGCM y flotación: 100 €/hl.
Salida filtro prensa: 80 €/hl - Valores no contractuales

Tratamiento directo de los vinos al final de la fermentación



Ejemplo en FGCM 4

Filtrado de Sauvignon blanc con bentonita sin trasiego.

Variables	Valores
MES* vino que se va a filtrar	3,5 %
Turbidez del vino que se va a filtrar	3000 NTU
Caudal medio	100 hl/h
Tasa de recuperación de vino	96 %
MES* de residuos	85 %

* Materias en suspensión (3000 rpm, 5 min)

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, Francia
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact