

Flavy FGCM



Effizienz als Kern des Prozesses

Flavy FGCM ist das Ergebnis einer Reihe bahnbrechender Innovationen, die von Bucher Vaslin entwickelt wurden. Anerkannten Marktführer im Bereich der Hefefiltration.

Dieser neue Filter stellt einen bedeutenden Fortschritt in der Weinherstellung dar und bietet einen neuen, direkten und vereinfachten Ansatz für die Prozesse. Er vereinfacht Ihre Kellerarbeiten, indem er Ihre Moste und Weine ohne Umfüllen filtert. Er bietet gleichzeitig eine hohe Kapazität, die den Anforderungen von Weingütern gerecht wird. Er garantiert hervorragende Filterergebnisse und gewährleistet eine optimale Qualität des Endprodukts.

Die Integration des Flavy FGCM-Filters wird Ihre Kellerarbeiten revolutionieren: weniger Arbeit im Keller, Zeitersparnis und kürzere Stillstandzeiten der Gärbehälter. Das Durchflussmanagement wird dank eines Inline-Prozesses vereinfacht.

Ein neu organisierter Weinkeller

Die Leistungsfähigkeit des FGCM eröffnet neue Möglichkeiten für das Kellermanagement, um die großen Herausforderungen der Zukunft zu bewältigen.

- Eine echte Alternative zu herkömmlichen, oft manuellen Verfahren, die qualifiziertes Fachpersonal erfordern (Flotation, Kalt sedimentation, Zentrifugation, Erdfilter).
- Dieser autonome Filter bietet maximale Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit, verändert die Arbeitsabläufe der Bediener und erleichtert die Aufgaben im Weingut. Damit bietet er eine Lösung für die aktuellen Herausforderungen bei der Personalbeschaffung.
- Senkung der Betriebskosten um bis zu Faktor 4.
- Deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs.
- Weniger Reinigungsvorgänge: geringerer Verbrauch von Wasser und Chemikalien.

Eine strategische Stärke für das Weingut von heute

Moderne Weingüter suchen nach Lösungen, die weit über die einfache Filtration hinausgehen. Sie erwarten Anlagen, die Leistung, Vielseitigkeit und Langlebigkeit vereinen.

Der FGCM-Filter eignet sich für die Aufbereitung einer breiten Palette von Produkten: Hefe, Weine am Ende der Gärung ohne Abstich, Weine während der Reifung und Weine vor der Abfüllung. Er ist ein echter strategischer Vorteil, der eine optimale Nutzung das ganze Jahr über gewährleistet.

FGCM ist heute eine der attraktivsten und nachhaltigsten Investitionen für Winzer und Weinhersteller, die Wert auf Leistung, Qualität und Zukunftsfähigkeit legen.

Aufführungen*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Fruchtsaft	Durchflussrate	1,700 - 3,000	3,500 - 6,000	5,200 - 9,000	7,000 - 12,000	L / h
	Gefilterte Menge	34,000 - 60,000	70,000 - 120,000	104,000 - 180,000	140,000 - 240,000	L / 20h
Weißweine am Ende der Gärung	Durchflussrate	1,700 - 3,500	3,500 - 7,500	5,200 - 11,000	7,000 - 15,000	L / h
	Gefilterte Menge	34,000 - 70,000	70,000 - 150,000	104,000-220,000	140,000 - 300,000	L / 20h

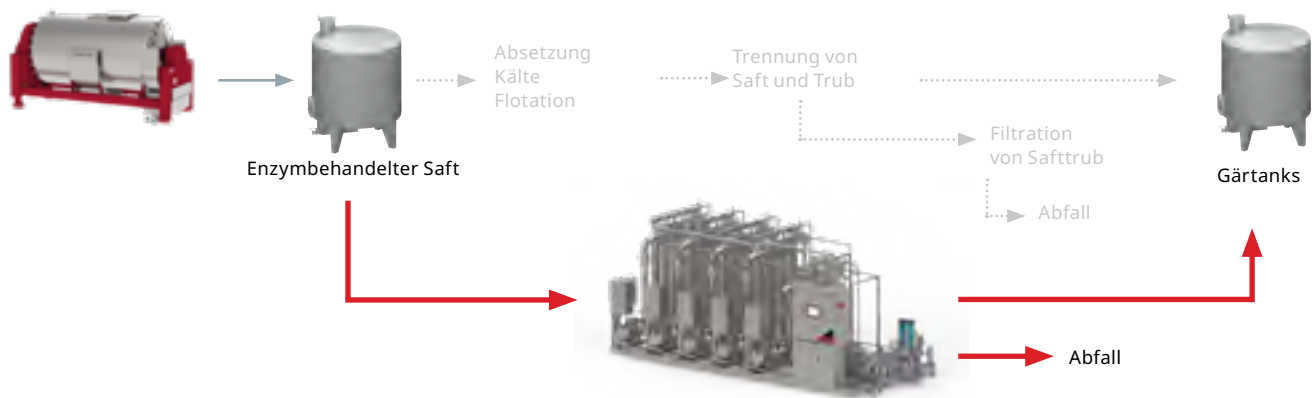
Leistung bei fertigen Weinen (Einsatz des Filters für den Rest des Jahres bei Weinen vor der Abfüllung)

Profil	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Gekläarte Weiß- und Roséweine	3,500 - 4,500	7,000 - 9,000	10,500 - 13,500	14,000 - 18,000	L / h
Ungeklärte Weiß- und Roséweine	2,500 - 3,500	5,000 - 7,000	7,500 - 10,500	10,000 - 14,000	L / h
Ungeklärte Rotweine	1,200 - 2,000	2,400 - 4,000	3,600 - 6,000	4,800 - 8,000	L / h

*keine vertraglich vereinbarten Werte



Direkte Filtration des Saftes

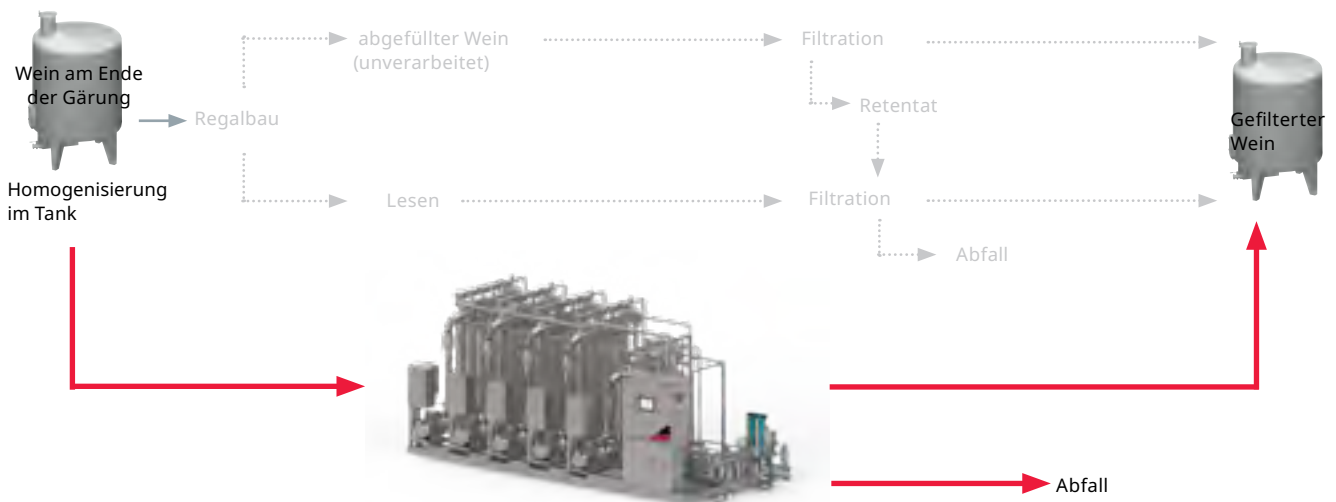


Typisches Beispiel für eine Erntekampagne mit 4 000 000 L Most
 Vergleich zwischen einem herkömmlichen Verfahren (Flotation + Filterpresse) und dem vereinfachten Verfahren mit FGCM 4.
 Berechnung der Betriebskosten (OPEX) und der Menge an zurückgewonnenem Wein, (ausgedrückt in €).

Merkmale	FGCM 4	Flotation + Filterpresse
Betriebskosten (OPEX): Reinigung, Enzyme, Zusatzstoffe, Filtererde, Strom, Wasser, Arbeitskosten (*)	18k€	80k€
Menge des zurückgewonnenen Saftes	39 000 hl	39 000 hl
Wert entsprechend dem Fasswein (**)	3 920k€	3 875k€
Einsparungen pro Jahr für FGCM4	107k€	

*Data sources : France 2026 database **Value of bulk wine produced by FGCM and floatation = € 1/L and produced by filter press = €0,8/L

Direkte Filtration von Weinen am Ende der Gärung ohne Abziehen



Fallstudie zu FGCM 4
 Filtration von Sauvignon Blanc mit Bentonit und ohne Abziehen.

Variablen	Werte
Schwäbstoffantei	3,5 %
Trübung des Weins	3000 NTU
Durchschnittliche Durchflussrate	100 hl/h
Weinausbeute	96 %
Feststoffgehalt Abfall	85 %

* Feststoffe: Zentrifugation bei 3000 U/min für 5 Minuten

buchervaslin.com

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