

Flavy FGCM



La eficiencia, en el centro del proceso

Flavy FGCM es el resultado de una serie de innovaciones revolucionarias desarrolladas por Bucher Vaslin, reconocido en el mercado como líder en la filtración de fangos. Este nuevo filtro supone un gran avance en el ámbito de la vinificación y ofrece un enfoque nuevo, directo y simplificado de los procesos.

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

La integración del filtro Flavy FGCM transformará la organización de su bodega: reducción de las operaciones en la bodega, ahorro de tiempo y menor tiempo de inactividad de las cubas. La gestión de los flujos se ve facilitada gracias a un proceso en línea.

Una organización de la bodega transformada

Los resultados del FGCM abren nuevas perspectivas e materia de organización de bodegas para hacer frente a los grandes retos del futuro.

- Una auténtica alternativa a las tecnologías tradicionales, a menudo manuales, que requieren mano de obra experta y cualificada (flotación, sedimentación en frío, centrifugación, filtros de tierra).
- Autónomo, con la máxima seguridad y fácil de usar, este filtro revoluciona el día a día de los operarios y alivia la dureza de las tareas en la bodega. De este modo, supone una respuesta a los problemas actuales de contratación de personal de bodega.
- Costes operativos reducidos hasta un factor de 4.
- Reducción significativa del consumo energético.
- Menos operaciones de limpieza: reducción del consumo de agua y de productos químicos.

Una ventaja estratégica para las bodegas actuales

Las bodegas modernas buscan soluciones capaces de ir mucho más allá de la simple filtración. Ahora esperan equipos que combinen rendimiento, versatilidad y durabilidad.

El filtro FGCM puede tratar una gran variedad de productos: fangos, vinos al final de la fermentación sin trasiego, vinos en fase de crianza y vinos antes del envasado. Se impone como una auténtica ventaja estratégica, para un uso optimizado a lo largo de todo el año.

FGCM representa hoy en día una de las inversiones más atractivas y duraderas para los viticultores y vinificadores preocupados por el rendimiento, la calidad y el futuro.

Rendimiento*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Con mosto fresco	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

Resultados en vinos finalizados (uso del filtro durante el resto del año en los vinos antes del embotellado)

Perfiles de vinos	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Blanco seco, encolado y trasogado	35-45	70-90	105-135	140-180	hl / hora
Blanco/Rosado seco bruto	25-35	50-70	75-105	100-140	hl / hora
Tinto bruto	12-20	24-40	36-60	48-80	hl / hora

*Valores no contractuales



La clarificación directa del zumo sin trasiego



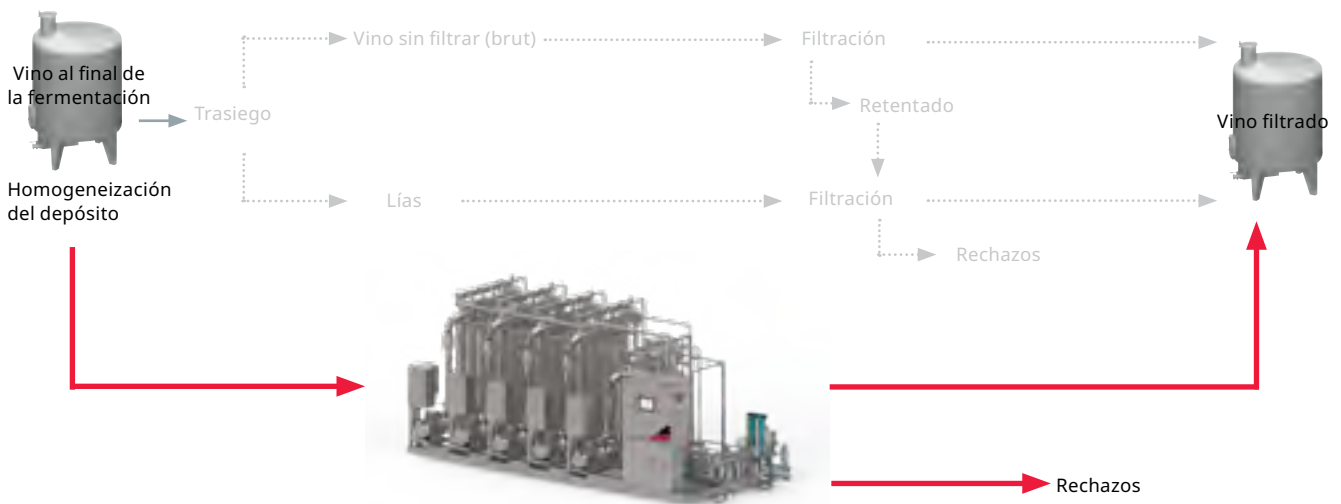
Ejemplo típico de una campaña de vendimia de 40 000 hl de mosto blanco/rosado

Comparación entre un proceso convencional de flotación + filtración de fangos mediante filtro prensa y el proceso simplificado con FGCM 4. Cálculos de los costes operativos (OPEX) y del volumen de vino recuperado, expresado en €.

Características	FGCM (base FGCM 4)	Flotación + filtro prensa
Gastos de explotación (OPEX): Lavado, enzimas, aditivos, tierra de filtración, electricidad, agua, mano de obra (*)	18k€	80k€
Volumen de zumo recuperado	39 000 hl	39 000 hl
Valor equivalente vino a granel (**)	3 920k€	3 875k€
Beneficio anual de FGCM4	107k€	

*Fuentes: datos básicos de Francia 2025 - **Precio del vino a granel procedente de FGCM y flotación: 100 €/hl. Procedente de filtro-prensa: 80 €/hl - Precios no contractuales

El tratamiento directo de los vinos al final de la fermentación



Caso práctico con FGCM 4
Filtración de sauvignon blanc con bentonita sin trasiego.

Variables	Valores
MES* del vino a filtrar	3,5 %
Turbidez del vino a filtrar	3000 NTU
Caudal medio	100 hl/h
Porcentaje de recuperación de vino	96 %
SOS* de los residuos	85 %

*Sólidos en suspensión (3000 rpm, 5 min)

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