

Flavy FGCM



L'efficienza al centro del processo

Flavy FGCM è il risultato di una serie di innovazioni rivoluzionarie sviluppate da Bucher Vaslin, riconosciuta sul mercato come leader nella filtrazione dei sedimenti. Questo nuovo filtro rappresenta un importante passo avanti nel settore della vinificazione e offre un approccio nuovo, diretto e semplificato ai processi.

Questo nuovo filtro semplifica le operazioni in cantina filtrando mosti e vini senza necessità di travaso, offrendo al contempo una grande capacità adatta alle esigenze delle cantine. Garantisce eccellenti risultati di filtrazione, per una qualità ottimale del prodotto finito.

L'integrazione del filtro Flavy FGCM trasformerà l'organizzazione della vostra cantina: riduzione delle operazioni in cantina, risparmio di tempo, minore immobilizzazione dei tini. La gestione dei flussi è facilitata grazie a un processo in linea.

Un'azienda vinicola trasformata

Le prestazioni dell'FGCM aprono nuove prospettive nell'organizzazione delle cantine per rispondere alle grandi sfide del futuro.

- Una vera alternativa alle tecnologie tradizionali, spesso manuali, che richiedono manodopera esperta e qualificata (flottazione, sedimentazione a freddo, centrifugazione, filtri a terra).
- Autonomo e con la massima sicurezza, semplice da utilizzare, questo filtro rivoluziona la quotidianità degli operatori e alleggerisce la fatica delle mansioni in cantina. Rappresenta quindi una risposta alle attuali problematiche legate al reclutamento del personale di cantina.
- Costi operativi ridotti fino a un fattore 4.
- Riduzione significativa del consumo energetico.
- Meno operazioni di pulizia: riduzione del consumo di acqua e di prodotti chimici.

Un vantaggio strategico per la cantina di oggi

Le cantine moderne sono alla ricerca di soluzioni in grado di andare ben oltre la semplice filtrazione. Oggi si aspettano apparecchiature che uniscano prestazioni, versatilità e durata nel tempo.

Il filtro FGCM è in grado di trattare una vasta gamma di prodotti: sedimenti, vini a fine fermentazione senza travaso, vini in fase di affinamento e vini prima del confezionamento. Si afferma come un vero e proprio vantaggio strategico, per un utilizzo ottimizzato durante tutto l'anno.

FGCM rappresenta oggi uno degli investimenti più interessanti e duraturi per i viticoltori e i vinificatori attenti alle prestazioni, alla qualità e al futuro.

Prestazioni*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Su mosti freschi	Portata	17-30	35-60	52-90	70-120	hl / ora
	Volume filtrato	340-600	700-1200	1040-1800	1400-2400	hl/giorno
Su vino bianco a fine fermentazione alcolica	Portata	17-35	35-75	52-110	70-150	hl / ora
	Volume filtrato	340-700	700-1500	1040-2200	1400-3000	hl/giorno

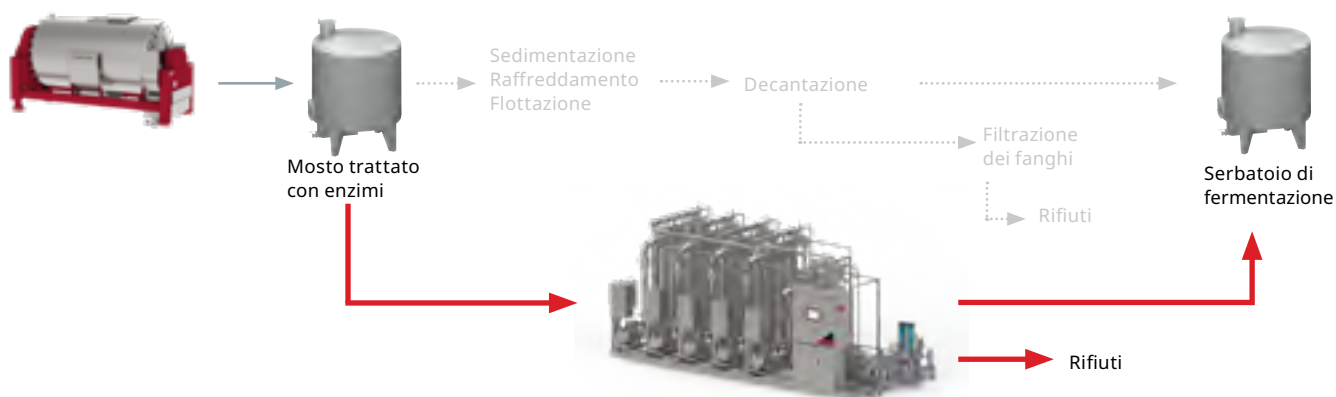
Prestazioni su vini finiti (utilizzo del filtro per il resto dell'anno sui vini prima dell'imbottigliamento)

Profili dei vini	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Bianco secco, chiarificato e travasato	35-45	70-90	105-135	140-180	hl / ora
Bianco/Rosato secco brut	25-35	50-70	75-105	100-140	hl / ora
Rosso brut	12-20	24-40	36-60	48-80	hl / ora

*Valori non contrattuali



La chiarificazione diretta del succo senza travaso



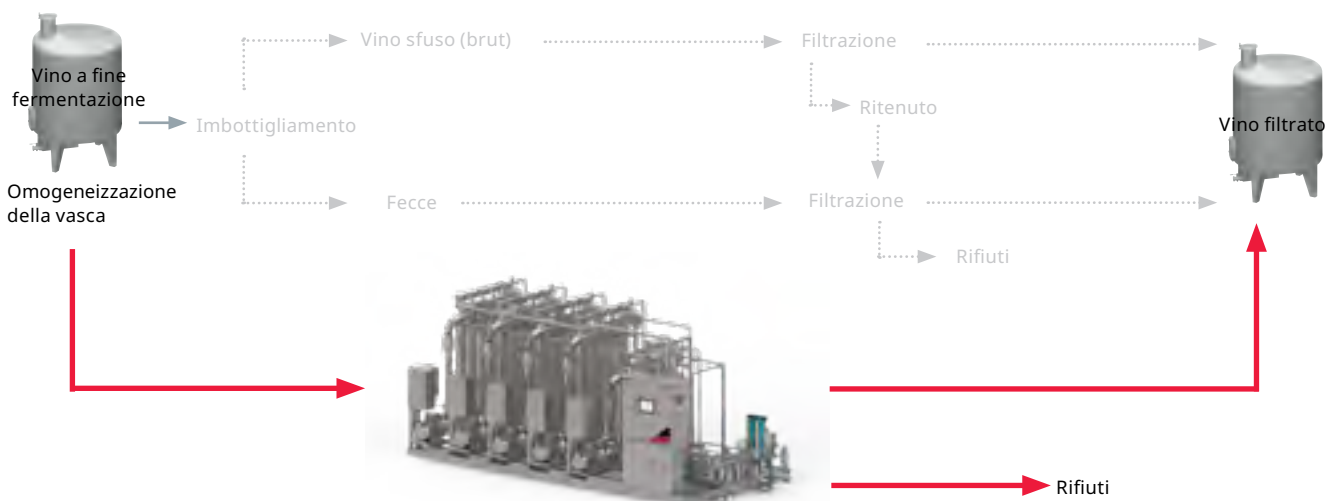
Esempio tipico di una campagna di vendemmia da 40.000 hl di mosto bianco/rosato

Confronto tra un processo tradizionale di flottazione + filtrazione dei residui mediante filtropressa e il processo semplificato con FGCM 4. Calcolo dei costi operativi (OPEX) e del volume di vino recuperato espresso in €.

Caratteristiche	FGCM (base FGCM 4)	Flottazione + filtropressa
OPEX: Lavaggio, enzimi, additivi, terra filtrante, elettricità, acqua, manodopera (*)	18k€	80k€
Volume di succo recuperato	39 000 hl	39 000 hl
Valore equivalente al vino sfuso (**)	3 920k€	3 875k€
Utile annuo per FGCM4	107k€	

*Fonti: dati di base Francia 2025 - **Valore del vino sfuso ottenuto tramite FGCM e flottazione: 100 €/hl. Ottenuto tramite filtropressa: 80 €/hl - Valori non contrattuali

Il trattamento diretto dei vini al termine della fermentazione



Caso tipico su FGCM 4

Filtrazione del Sauvignon blanc con bentonite senza travaso.

Variabili	Valori
MES* del vino da filtrare	3,5 %
Torbidità del vino da filtrare	3000 NTU
Portata media	100 hl/h
Tasso di recupero del vino	96 %
MES* degli scarti	85 %

*Sostanze in sospensione (3000 tr/min, 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