

APLICACIONES POR SEPARACIÓN FÍSICA

Adiós a la flotación

Filtración integral de mostos en continuo a gran caudal y sin aditivos

01

La flotación: un proceso costoso e incierto

Si has pasado vendimias gestionando la flotación, sabes lo que implica



Personal pendiente toda la jornada

Operación continua que exige dedicación y vigilancia durante toda la jornada.



Resultados que varían

La calidad del desfangado cambia según variedad, día y condiciones del mosto.



Equipos que fallan

Averías en el peor momento de la campaña, cuando no puedes parar.



Residuos líquidos que gestionar

Fangos y mermas que suponen coste de manipulado.



Factura final más alta

El coste real siempre acaba por encima de lo previsto.

Eliminamos la flotación y el desfangado estático de tu proceso

Nuestro sistema de filtración integral de mostos en continuo sustituye por completo a la flotación y al desfangado estático.



Sin maquinaria en la que invertir Llevamos los equipos a tu bodega.



Sin personal adicional que formar Operado por nuestro equipo técnico.



Sin incertidumbre Resultado homogéneo y previsible toda la campaña.



Mosto sin filtrar vs. mosto filtrado — mismo lote, mismo proceso

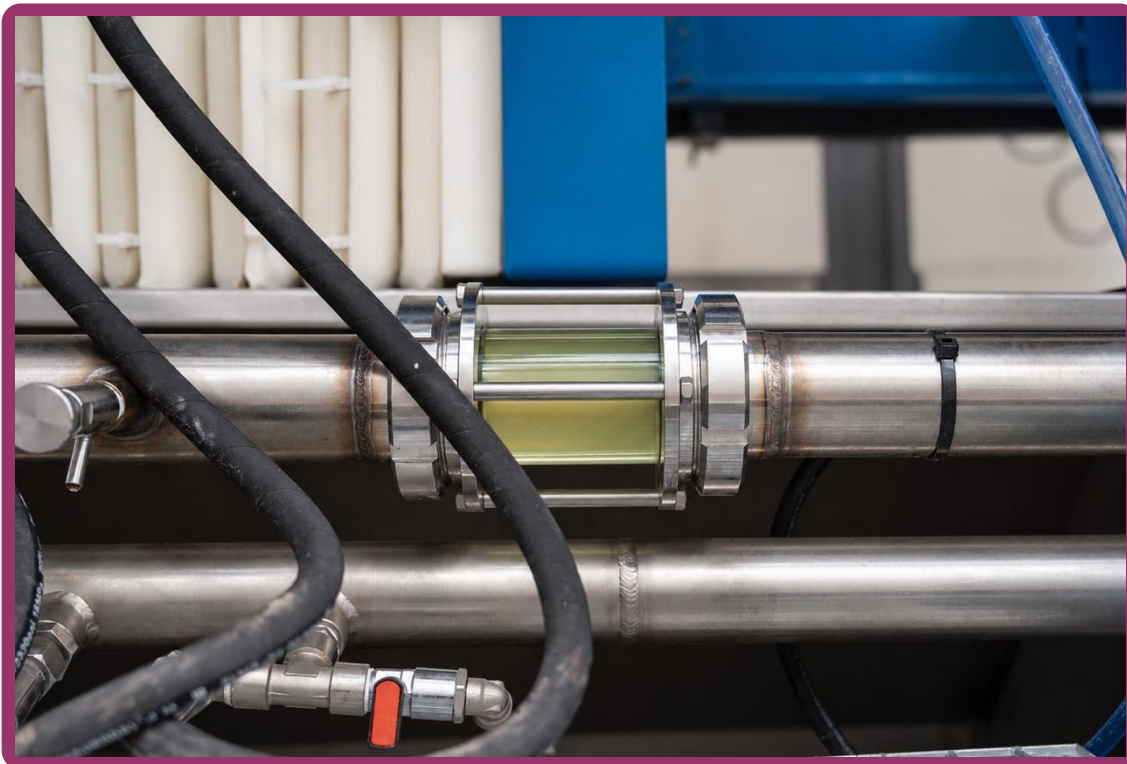
02

El equipo de filtración, en tu bodega

Llevamos los filtros a tu bodega y operamos todo el proceso

GRUP
cándido

25
ANIVERSARIO
2002 - 2027



Filtro en línea — mosto filtrado en continuo, bajo control visual



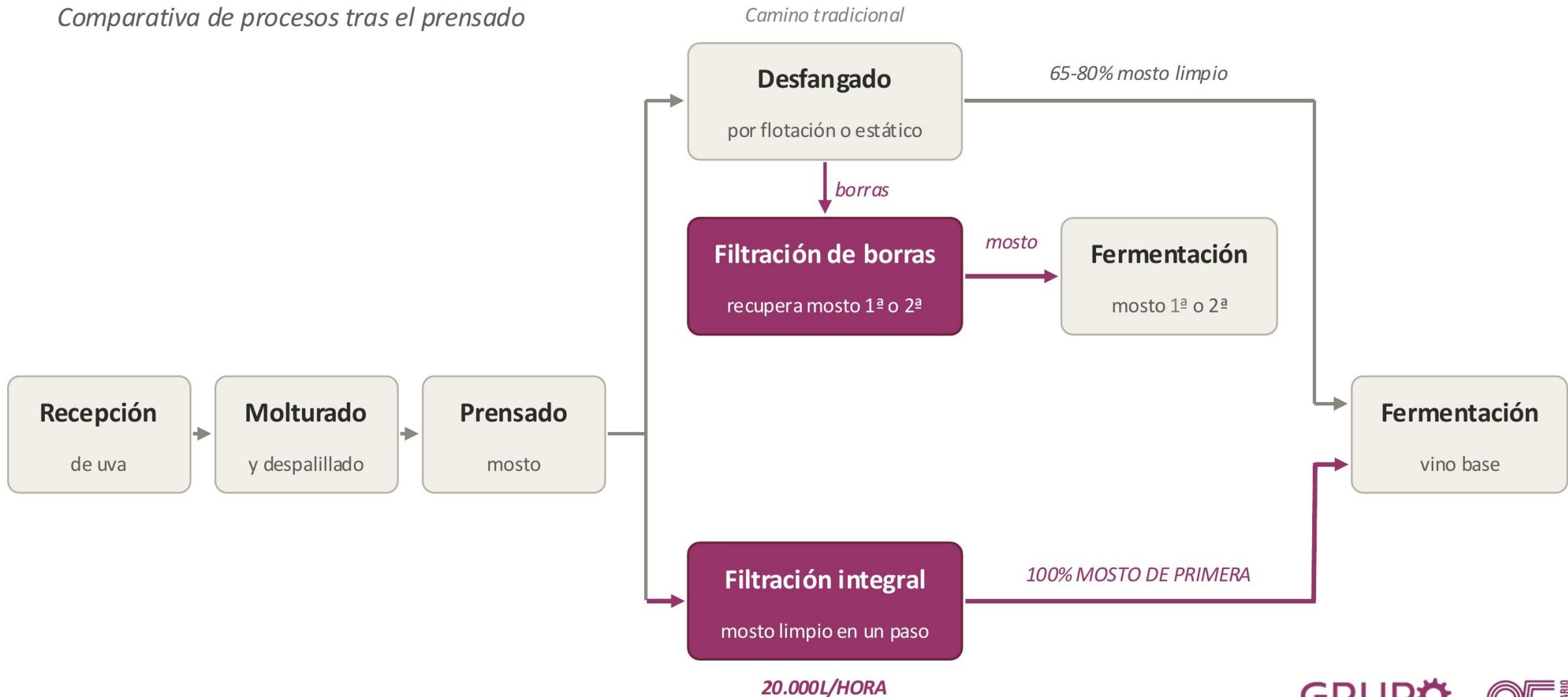
Equipo móvil instalado en bodega durante la vendimia

Equipo hermético · sin precapas ni agua · operado por nuestro personal ·

Amplia flota de filtros distribuida por toda la península

Filtración integral

Comparativa de procesos tras el prensado



Servicio Cándido: filtración integral (sustituye al desfangado) · Evitamos generar borras · Máximo rendimiento por litro



Coste fijo y conocido

Desde el primer día de vendimia, sin sorpresas.



Resultado uniforme

Igual toda la temporada, sea cual sea la variedad o el mosto.



Mayor rendimiento

Más mosto aprovechado por kilo de uva procesado de primera.



Cero residuos líquidos

Sin fangos o borras: el residuo obtenido es sólido.



Control de NTU

Turbidez bajo control y a tu medida.



Llave en mano

Sin inversión en equipo ni en formación.



Mosto clean label

Sin aditivos declarables · apto vegano y sellos verdes.

04

Experiencia y disponibilidad garantizadas

No es un sistema nuevo: llevamos varias campañas aplicándolo

+ campañas

aplicando filtración integral con
resultados consistentes

3 países

España · Portugal · Chile

Amplia flota

de filtros distribuida por toda la
península

Clientes

que repiten año tras año

“Contamos con una amplia flota de filtros que nos permite dar servicio con agilidad y garantía de disponibilidad en cualquier zona vinícola.”

GRUP
cándido

25
ANIVERSARIO
2002 - 2027

**Tú te centras en elaborar.
Nosotros, en el desfangado.**

enologo@vinoscandido.com

+34 645 227 537 ·

www.vinoscandido.com