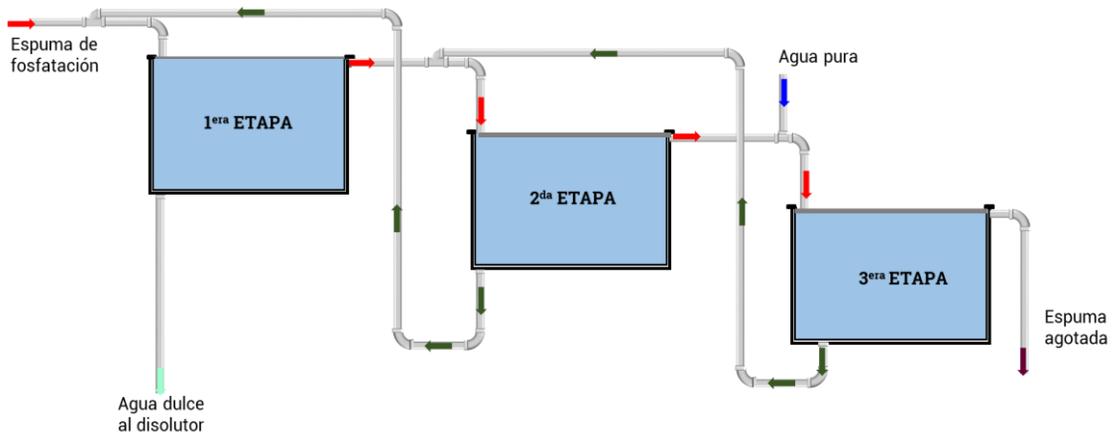


# Sistema de Desendulzado de Espuma

## Extracción de azúcar líquido-líquido en tres etapas contracorriente

- La espuma que sale del clarificador principal es arrastrada por gravedad con agua clara de la etapa 2 hacia el tanque mezclador de la etapa 1 (se produce un burbujeo suave para la extracción y no romper floc original).
- El agua dulce clara de la etapa inicial va directamente al disolutor, y la espuma arrastrada por el agua clara de la etapa 3, va por gravedad al tanque mezclador de la etapa 2.
- La espuma de la etapa 2 se arrastra con condensado puro hacia el tanque de mezcla de la tercera etapa.
- La espuma de la etapa 3 se mide el contenido de sacarosa y se va a la zanja de desechos.



## Alcances logrados con el sistema:

- Aumento de recuperación de dulce en espuma
- Integridad de Floc
- Reducción de equipos de control automático externo
- Ayuda a mejorar clarificación y turbidez
- Recuperación de azúcar de hasta 99.4%

