

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

La gamma degli strati filtranti di profondità sviluppata per soddisfare tutti i requisiti di filtrazione nell'industria alimentare e delle bevande.

Gli strati filtranti L'ENOFILTER soddisfano i più alti standard di qualità, dalla selezione e controllo qualità delle materie prime, all'applicazione delle più recenti tecnologie di produzione: sono disponibili in diverse tipologie adatte per la riduzione della carica microbica e per le applicazioni che richiedono un'ordinaria filtrazione brillantante o sgrossante.

Composizione: Cellulosa, farina fossile, perlite. Prodotti in ambiente controllato ed in accordo al Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2008. Sono adatti al contatto con sostanze alimentari ed ogni singolo strato filtrante è inciso al laser con la tipologia di filtro, il numero di lotto e la data di produzione per una completa tracciabilità.

Caratteristiche e vantaggi:

L'ENOFILTER EN 1: Filtrazione sterilizzante particolarmente stretta dei vini per la rimozione quasi totale di lieviti e microorganismi in preimbottigliamento.

L'ENOFILTER EN 2: Filtrazione sterilizzante di vini e di sciroppi zuccherini in per una forte riduzione di lieviti e microorganismi.

L'ENOFILTER EN 10: filtrazione brillantante stretta di vini o di succhi al fine di agevolarne la filtrazione finale su membrana.

L'ENOFILTER EN 25: filtrazione brillantante larga di vini, di mosti o di succhi di frutta.

L'ENOFILTER EN 70: filtrazione sgrossante dei vini e dei mosti con elevata rimozione particellare.

Modalità d'uso: Inserire nel filtro a cartoni con la parte dello strato ruvida rivolta verso la piastra che adduce il vino in filtrazione; di conseguenza la parte liscia dello strato resterà rivolta verso la piastra che raccoglie il vino filtrato. Non superare una differenza di pressione di 1,5 bar per i modelli EN 1 ed EN 2 e di 3 bar per i modelli EN 10, 25 e 70.

Confezionamento: pacchi da 25 in scatole da 100 strati

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

