

ViniFilter

NEUE GENERATION VON TIEFENFILTERSCHICHTEN
SPEZIELL FÜR DIE ANFORDERUNGEN DER WEINFILTRATION

DIE BAHNBRECHENDE ALTERNATIVE IM FILTRATIONSBEREICH!



ViniFilter

ist ab sofort in 5 praxisorientierten Trennschärfen erhältlich:

ViniFilter 500

- ▶ Zur Grobklärung
- ▶ Erste Filtration nach der Gärung (1.Abstich)

ViniFilter 400

- ▶ Zur Feinkklärung
- ▶ Nach der Schönung
- ▶ Nach dem Separator oder Kieselgurfiltration

ViniFilter 300

- ▶ Für die keimarme Jungweineinlagerung
- ▶ Für die Vorlagefiltration vor der Füllung

ViniFilter 200

- ▶ Zur Kaltsterilfüllung durch sichere Rückhaltung von Hefen und Bakterien
- ▶ Zur Vorfiltration/zur Membranfiltration

ViniFilter 100

- ▶ Zur Kaltsterilfüllung mikrobiell belasteter Weine

2B FermControl präsentiert Ihnen eine Reihe von neuen Tiefenfilterschichten, die speziell für die Anforderungen der modernen Weinfiltration entwickelt worden ist. ViniFilter erhält perfekt die Qualität Ihrer hochwertigen Weine, ohne dabei spezifische Nachteile anderer Filtrationsprodukte in Kauf nehmen zu müssen!

▶ Die besonderen Eigenschaften von ViniFilter sind:

- ▶ frei von kristallinen Silikaten
- ▶ Fertigung aus reiner Filtrationszellulose
- ▶ extreme Durchlässigkeit gegenüber wertgebenden Inhaltsstoffen
- ▶ minimale Farbretention bei Rot- und Roséweinen
- ▶ aussergewöhnliche Trubaufnahmekapazität
- ▶ hervorragend rückspülbar (> 50% Zeit- und Wassereinsparung)
- ▶ nahezu linearer Druckverlauf bei Belastung
- ▶ kein Durchschlagen - selbst bei hohen Differenzdrücken
- ▶ Verminderung der Tropfverluste bis zu 90%
- ▶ bringt enorme Standzeiten
- ▶ liefert Weine ohne nennenswerte „Füllkrankheit“



▶ Was unterscheidet ViniFilter von „herkömmlichen“ Schichten?

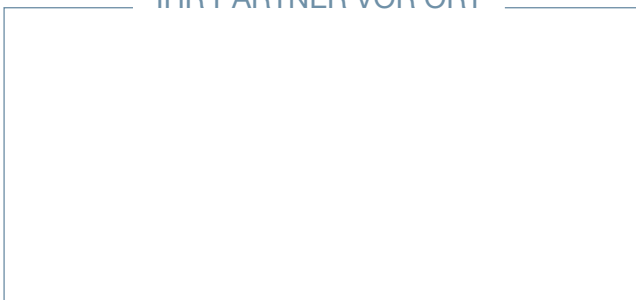
- ▶ „Herkömmliche“ Schichten enthalten Zellulose, Mineralstoffe und Harze und entziehen dem Wein deswegen viele wertgebende Inhaltsstoffe wie langkettige Polysaccharide und Anthocyane.
- ▶ Reinen Zelloseschichten fehlen die Mineralstoffe und lassen deshalb wertgebende Inhaltsstoffe fast verlustfrei passieren; sie haben aber häufig einen problematischen Druckdifferenzverlauf sowie die Neigung, gerade bei starker Partikelbelastung und zum Filtrationsende hin „durchzuschlagen“. Tritt dies ein, war die Filtration sinnlos.

▶ **FARBE** bekennen!

Denn ViniFilter ist nicht weiß! ...und das ist gut so, denn sie enthält braune **Kieselgur**, die für ihre Filtrationsschärfe und Sicherheit bekannt ist.

Sie sollten auf die Premium-Alternative im Filtrationsbereich neugierig sein!

IHR PARTNER VOR ORT



DISCLAIMER & INFORMATION

© 2B FermControl GmbH. All rights reserved.
Autor: Dipl. Ing. Manfred Hoffmann

Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen. Alle Angaben basieren auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten.

Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Bedienungsanleitungen sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.