

SILIKATFREIE TIEFENFILTERSCHICHTEN

FÜR DIE GETRÄNKE- UND LEBENSMITTELINDUSTRIE

► Allgemeines

ViniFilter™ stellt eine innovative, höchst produktschonende Technologie der Tiefenfiltration dar, deren Vorteile besonders im Weinbereich zur Geltung kommen. Die Produktpalette von ViniFilter™ deckt das gesamte Spektrum an erforderlichen Trennschärfen von der Grob- bis hin zur Sterilfiltration ab. Selbst *alicyclobacillus terrestris* wird mit der entsprechenden Schicht sicher zurückgehalten.

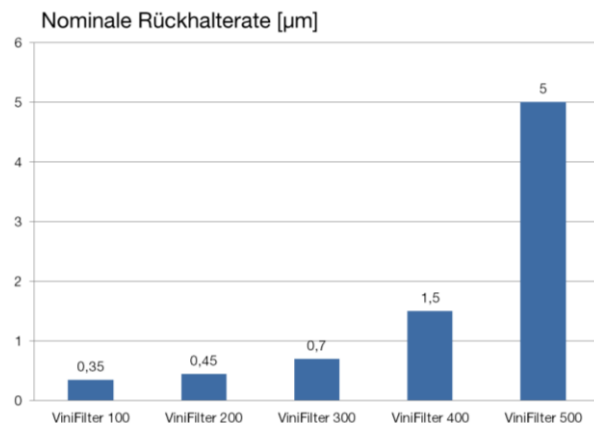
2B FermControl präsentiert mit der ViniFilter™ Tiefenfilterschichtenreihe eine Produktlinie, die sich von allen bisherigen Tiefenfilterschichten abhebt: Standardschichten enthalten Zellulose, Mineralstoffe und Harze und entziehen dem Wein daher leider häufig eine Vielzahl wertgebender Inhaltsstoffe wie z.B. langkettige Polysaccharide und Anthocyane.

Reinen Zelluloseschichten fehlen diese Mineralstoffe und sie lassen deshalb wertgebende Inhaltsstoffe fast verlustfrei passieren; diese Eigenschaft hat aber auch Nachteile. Sie zeigen meist einen problematischen Verlauf der Druckdifferenz und neigen dazu, bei starker Partikelbelastung und am Filtrationsende oder bei zeitweiliger Filtrationsunterbrechung durchzuschlagen. Tritt dies ein, war die Filtration sinnlos. ViniFilter™ vereint in sich die Vorteile beider Systeme und vermeidet dabei deren Nachteile! Denn diese Tiefenfilterschicht ist frei von kristallinen Silikaten!

► Die Vorteile von ViniFilter™

- Ist frei von kristallinen Silikaten
- Wird aus reiner Filtrationszellulose und speziell kalzinierten Kieselguren gefertigt
- Ist gegenüber wertgebenden Inhaltsstoffen extrem durchlässig
- Liefert Weine ohne nennenswerte „Füllkrankheit“
- Zeigt optimal Farberhaltung bei Rot- und Roséweinen
- Verfügt über eine außergewöhnliche Trubaufnahmekapazität
- Ist hervorragend rückspülbar (> 50% Zeit- und Wassereinsparung)
- Zeigt bei Belastung einen nahezu linearen Druckverlauf
- Widersteht selbst bei höchsten Differenzdrücken
- Bietet bis zu 90% Verminderung der Tropfverluste
- Bringt enorme Standzeiten
- Ist praxisgerecht abgestuft

► ViniFilter™ Typenübersicht nach Trennschärfen



► Praktische Anwendung

ViniFilter™ benötigt eine sorgfältige Handhabung beim Einsetzen in den Schichtenfilter. Stoß, Biegung oder Abrieb ist zu vermeiden.

ViniFilter™ verfügt über jeweils eine raue und eine glatte Seite. Die raue Seite ist die Unfiltrat- oder Trubseite, die glatte ist die Filtrat- oder Glanzseite. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Filtratseite immer am Klarelement des Schichtenfilters anliegt.

► Einsatzbereiche

ViniFilter™ ist zur Filtration aller flüssigen Getränke und Lebensmittel geeignet. In Abhängigkeit von dem zu filtrierenden Medium kann eine abgestimmte Auswahl der Filterschichten von Grobfiltration bis hin zur Sterilfiltration vorgenommen werden. Für eine spezifische Fachberatung steht Ihnen das Team von 2B zur Verfügung.



▶ Welche ViniFilter für welchen Filtrationsschritt?

Nach der gewünschten Filtratqualität sollte die Auswahl der ViniFilter erfolgen:

- ▶ **ViniFilter™ 500**
 - ▶ Zur Grobklärung.
 - ▶ Erste Filtration nach der Gärung (z.B. erster Abstich).
- ▶ **ViniFilter™ 400**
 - ▶ Zur Feinklärung.
 - ▶ Nach der Schönung.
 - ▶ Nach dem Separator oder der Kieselgurfiltration.
- ▶ **ViniFilter™ 300**
 - ▶ Für die keimarme Jungweineinlagerung.
 - ▶ Für die Vorlagefiltration vor der Füllung.
- ▶ **ViniFilter™ 200**
 - ▶ Zur Kaltsterilfüllung bei sicherer Rückhaltung von Hefen u. Bakterien.
 - ▶ Als Vorfilter zur Membranfiltration.
- ▶ **ViniFilter™ 100**
 - ▶ Zur Kaltsterilfüllung mikrobiell belasteter Weine.

▶ Verpackung und Haltbarkeit

ViniFilter™ wird derzeit im Format 400 x 400 mm geliefert.

Die Mindestpackungsgröße im Umkarton beträgt 4 x 25 Stück und darin zu je 25 Stück in Folie eingeschweißt.

ViniFilter™ enthält stark absorbierende Materialien. Dies ist während Transport und Lagerung unbedingt zu beachten. ViniFilter™ sollte in jedem Fall an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort geruchsfrei aufbewahrt werden und nicht über einen längeren Zeitraum hinweg direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden.

ViniFilter™ ist für den sofortigen Einsatz vorgesehen und sollte innerhalb eines Zeitraumes von drei Jahren nach Lieferung eingesetzt werden.