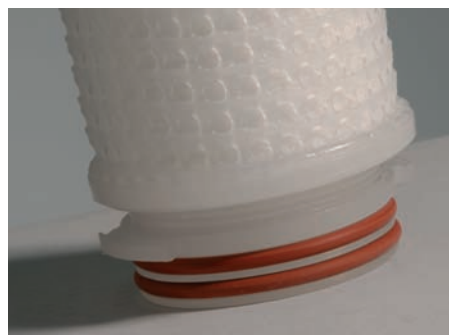
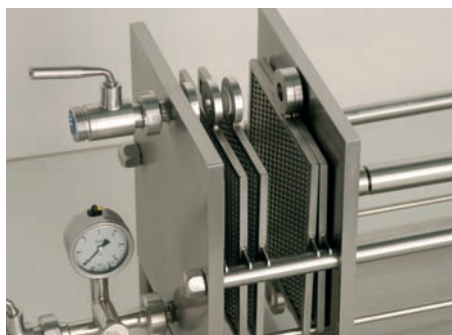


НАДЁЖНАЯ
ФИЛТРАЦИЯ



ФИЛТРАЦИЯ ВИНА «НОВРА» СОВЕТУЕТ

НОВРА ŠKOLNÍK

ФИЛТРАЦИОННЫЕ ВЕЩЕСТВА
ФИЛТРАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ



КАК ПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГЛУБИННЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ФИЛЬТРЫ «HOBRAFILT» ДЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ВИНА?

Глубинные пластинчатые фильтры «HOBRAFILT» для использования в виноделии изготовлены из специальных видов высококачественных целлюлозных волокон, диатомитов (кизельгуров) и перлитов, которые образуют трехмерный (объемный) глубинный фильтр с развитой внутренней поверхностью. Присутствие данных адсорбентов многократно увеличивает площадь фильтрации и повышает эффективность фильтрационного процесса.

Пластинчатые фильтры «HOBRAFILT» для фильтрации вина обеспечивают все этапы процесса фильтрации, начиная фильтрацией виноградного сусла и кончая холодной стерильной фильтрацией (холодный розлив) перед линией розлива, что позволяет эффективно использовать фильтровальные плиты для требуемого вида фильтрации.

Путем выбора подходящего типа и размера пластинчатых фильтров «HOBRAFILT» вы достигнете эффективных и надежных результатов при сохранении экономической выгоды. Для повышения экономичности фильтрации рекомендуем использовать фильтровальное оборудование «HOBRA» – пластинчатый фильтр «HOBRACOL» во всей широте ассортимента его модификаций и исполнений. Для получения дополнительной информации о пластинчатом фильтре «HOBRACOL» обращайтесь к нашим специалистам по продажам или посетите сайт www.hobra.cz.

Рекомендации для отдельных фаз фильтрационного процесса при производстве вина:

Грубая / предварительная осветляющая фильтрация – типы S 30 N, S 40 N, S 60 N, S 80 N

Высокая степень задержания осадков, механических загрязнений и первичного повышения прозрачности обусловлена структурой пор пластинчатых фильтров «HOBRAFILT» с развитой внутренней поверхностью для задержания осадков. Данные типы пластинчатых фильтров используются:

- для грубой механической очистки от осадков
- для первичной фильтрации после брожения молодых вин
- после диатомитовой (кизельгуровой) фильтрации

Рекомендуемый максимальный перепад давлений составляет 3 бара.

Тонкая / полировочная фильтрация – типы S 10 N, S 15 N, S 20 N

Высокая степень осветления, задержания мельчайших осадочных частиц и частичное снижение содержания микроорганизмов обусловлены структурой пор пластинчатых фильтров «HOBRAFILT» в комбинации с электростатической адсорбцией. Данные типы пластинчатых фильтров используются:

- в качестве высокоэффективного префильтра перед стерильными плитами
- для достижения высокой прозрачности вина
- для сохранения вина при его созревании
- перед линией розлива

Рекомендуемый максимальный перепад давлений составляет 2 бара.

Стерильная / эффективная микробиологическая фильтрация – типы ST 3 N, ST 5 N, ST 7 N

Высокая степень задержания микроорганизмов, вредных грибков и бактерий обусловлена тонкой структурой пор пластинчатых фильтров HOBRAFILT в комбинации с электрокинетической адсорбцией – так называемым дзета-потенциалом. Данные типы пластинчатых фильтров используются:

- для холодной стерильной фильтрации (холодный розлив) перед линией розлива
- в качестве высокоэффективного префильтра перед мембранной фильтрацией (см. CANDEFILT)
- для последней фильтрации перед горячим розливом

Рекомендуемый максимальный перепад давлений составляет 1,2 бара.

КАК ПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЕ МЕМБРАНЫ «CANDEFILT» ДЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ВИНА?

Фильтровальные мембраны «CANDEFILT» служат как дополнительный „полицейский“ фильтр перед линией розлива после холодной стерильной фильтрации с помощью пластинчатых фильтров «HOBRAFILT». Фирма поставляет фильтровальные мембраны «CANDEFILT» всех стандартных размеров и пористости вместе со всеми стандартными соединительными устройствами. При правильном использовании вы достигнете блестящих долговременных результатов при фильтрации вина, что увенчает ваши старания, направленные на достижение стабильности результатов фильтрации. Широкий ассортимент фильтровальных мембран «CANDEFILT» можно использовать во всех известных патронных фильтрах различных производителей. Естественно, фирма „HOBRA“ также предлагает патронный (свечевой) фильтр «CANDECOL» во всей широте ассортимента его модификаций и исполнений. Для получения дополнительной информации о патронном фильтре «CANDECOL» обращайтесь к нашим специалистам по продажам или посетите сайт www.hobra.cz.

Рекомендации для отдельных фаз фильтрационного процесса при производстве вина:

Стерильная / микробиологически эффективная фильтрация – CANDEFILT – HMV

Фильтровальные мембраны «CANDEFILT – HMV» со складчатой (гофрированной) гидрофильной мембраной из полиэфирсульфона с высокой степенью асимметрии предназначены для завершающей микробиологической фильтрации вина. Все использованные материалы являются химически и биологически инертными в соответствии с директивами FDA, USP и EEC. Фильтровальные мембраны «CANDEFILT – HMV» помимо прочего отличаются следующим:

- абсолютная степень фильтрации – 0,45 мкм для белого вина и 0,65 мкм для красного вина
- регенерация горячей водой при 80 °C
- регенерация 2 % раствором NaOH при комнатной температуре
- стерилизацию можно проводить с использованием химических реагентов или же горячим паром – общее время 40 часов при 121 °C

Важное предупреждение!

Для достижения микробиологической стабильности вина в бутылках необходимо также приспособить (стерилизовать) остальное оборудование, которое соприкасается с вином после стерильной фильтрации через пластинчатые фильтры и мембраны. Речь идет, главным образом, о емкостях, шлангах, линии розлива, бутылках, пробках и т.д. При стерилизации выше указанного технологического оборудования необходимо использовать стерильно профильтрованную воду. Для этой цели рекомендуем использовать фильтровальные мембраны «CANDEFILT – HMS» фирмы „HOBRA“ с абсолютной степенью фильтрации 0,2 мкм.

Если у вас появятся неясности или вопросы, обращайтесь без сомнений в компанию „HOBRA“. Дело в том, что мы предлагаем не только фильтровальные элементы и оборудование, но и решение специфических требований к процессам фильтрации.