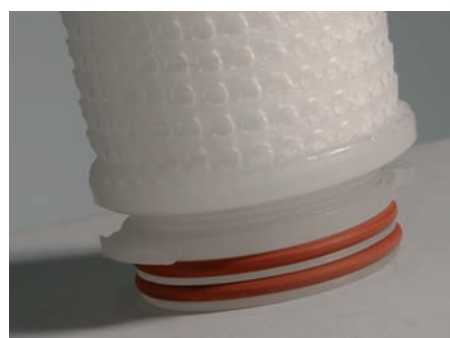
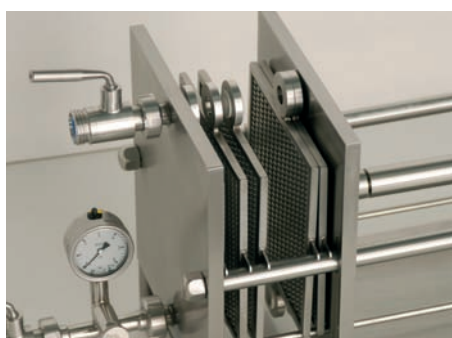


SPOLEHLIVÁ FILTRACE



FILTRACE VÍNA

HOBRA RADÍ

HOBRA ŠKOLNÍK

FILTRAČNÍ MÉDIA
FILTRAČNÍ ZAŘÍZENÍ A TECHNOLOGIE



JAK SPRÁVNĚ POUŽÍVAT HLOUBKOVÉ FILTRAČNÍ DESKY HOBRAFILT K FILTRACI VÍNA?

Hlubkové filtrační desky HOBRAFILT pro použití ve vinařství jsou vyrobeny ze speciálních druhů vysoce jakostních celulóзовých vláken, křemelin a perlitů, které vytvářejí trojrozměrný hlubkový filtr s velkým vnitřním povrchem. Přítomností těchto adsorbentů se mnohonásobně zvýší filtrační plocha a zefektivní se filtrační proces.

Filtrační desky HOBRAFILT pro filtraci vína pokrývají všechny stupně filtračních procesů počínaje filtrací vinného moštu až po studenou sterilní filtraci před plnicí linkou, což umožňuje efektivní nasazení filtrační desky pro požadovaný typ filtrace.

Při zvolení vhodného typu a rozměru filtrační desky HOBRAFILT dosáhnete efektivních a spolehlivých výsledků při zachování ekonomické výhodnosti. Pro zvýšení ekonomiky filtrace je vhodné použít HOBRA filtrační zařízení – deskový filtr HOBRACOL v celém širokém spektru jeho modifikací a provedení. Pokud chcete více informací o deskovém filtru HOBRACOL obraťte se na naše prodejní specialisty nebo navštivte www.hobra.cz.

Doporučení pro jednotlivé fáze filtračního procesu při výrobě vína:

Hrubá / čířící předfiltrace – typy S 30 N, S 40 N, S 60 N, S 80 N

Vysoký stupeň zadržení kalů, mechanických nečistot a první zvýšení průzračnosti je dáno strukturou pórů desek HOBRAFILT s velkým vnitřním povrchem. Tyto typy filtračních desek se používají:

- jako hrubá mechanická redukce kalů
- jako první filtrace po kvašení mladých vín
- po křemelinové filtraci

Doporučený maximální tlakový rozdíl jsou 3 bary.

Jemná / leštící filtrace – typy S 10 N, S 15 N, S 20 N

Vysoká úroveň prosvětlení, zadržení jemných kalových částic a částečná redukce mikroorganismů je dána jemnou strukturou pórů desek HOBRAFILT v kombinaci s elektrostatickou adsorpcí. Tyto typy filtračních desek se používají:

- jako vysoce účinný předfiltr před sterilními deskami
- pro dosažení vysoké průzračnosti vína
- pro uchování vína při zrání
- před plnicí linkou

Doporučený maximální tlakový rozdíl jsou 2 bary.

Sterilní / mikrobiologicky účinná filtrace – typy ST 3 N, ST 5 N, ST 7 N

Vysoký stupeň zadržení mikroorganismů, škodlivých kvasinek a bakterií je dán jemnou strukturou pórů filtračních desek HOBRAFILT v kombinaci s elektrokinetickou adsorpcí – tzv. Zeta potenciálem. Tyto typy filtračních desek se používají:

- jako studená sterilní filtrace před plnicí linkou
- jako vysoce účinný předfiltr před membránovou filtrací (viz. CANDEFILT)
- jako poslední filtrace před horkým lahvováním

Doporučený max. tlakový rozdíl je 1,2 baru.

JAK SPRÁVNĚ POUŽÍVAT FILTRAČNÍ MEMBRÁNOVÉ SVÍČKY CANDEFILT K FILTRACI VÍNA?

Filtrační membránové svíčky CANDEFILT jsou určeny jako doplňující „policejní“ filtr před plnicí linkou po studené sterilní filtraci filtračními deskami HOBRAFILT. Filtrační membránové svíčky CANDEFILT dodáváme ve všech standardních rozměrech, poréznostech i se všemi standardními adaptéry. Při správném užívání svíček CANDEFILT dosáhnete dlouhodobě vynikajících výsledků při filtraci vína a zúročíte tak Vaše úsilí o dosažení jeho stability. Široké spektrum filtračních membránových svíček CANDEFILT je možné použít ve všech známých svíčkových filtrech různých výrobců. HOBRA samozřejmě také nabízí svíčkové filtry CANDECOL v celém širokém spektru jejich modifikací a provedení. Pokud chcete více informací o svíčkových filtrech CANDECOL obraťte se na naše prodejní specialisty nebo navštivte www.hobra.cz.

Doporučení pro jednotlivé fáze filtračního procesu při výrobě vína:

Sterilní / mikrobiologicky účinná filtrace – CANDEFILT – HMV

CANDEFILT – HMV membránová svíčka se skládanou (plisovanou) hydrofilní polyethersulfonovou vysoce asymetrickou membránou je určena pro koncovou mikrobiologicky účinnou filtraci vína. Všechny použité materiály jsou chemicky i biologicky inertní v souladu se směrnicemi F.D.A., U.S.P. a E.E.C. Membránové svíčky CANDEFILT – HMV se mimo jiné vyznačují:

- absolutní zádržnost – 0,45 m pro bílé víno a 0,65 m pro červené víno
- regenerovatelnost horkou vodou při 80° C
- regenerovatelnost 2 % roztokem NaOH při pokojové teplotě
- sterilizace možná buď použitím chemických činidel nebo horkou parou po celkovou dobu 40 hodin při 121° C

Důležité upozornění!

K dosažení mikrobiologické stability vína v lahvi je nezbytné také uzpůsobit (sterilizovat) i ostatní technologii, která přichází do styku s vínem po sterilní filtraci filtračními deskami a membránovými svíčkami. Jedná se zvláště o nádrže, hadice, plnicí linku, lahve, korky apod. Při sterilizaci těchto technologických celků je nezbytné použít sterilně přefiltrovanou vodu. Zde doporučujeme použít HOBRA filtrační membránovou svíčku CANDEFILT – HMS s absolutní zádržností 0,2 m.

V případě jakýchkoliv nejasností nebo otázek se na nás v HOBŘE bez obav obraťte. Nabízíme totiž nejen filtrační média a zařízení, ale i řešení specifických požadavků na filtraci.