



Strati Filtranti Immer

La filtrazione è una tecnica di separazione che nell'Industria delle Bevande mira ad ottenere la stabilità chimico-fisica e microbiologica del filtrato. Questo obiettivo deve essere raggiunto rispettando le caratteristiche organolettiche del prodotto di partenza tra le quali, molto importanti, sono la componente aromatica ed il colore.

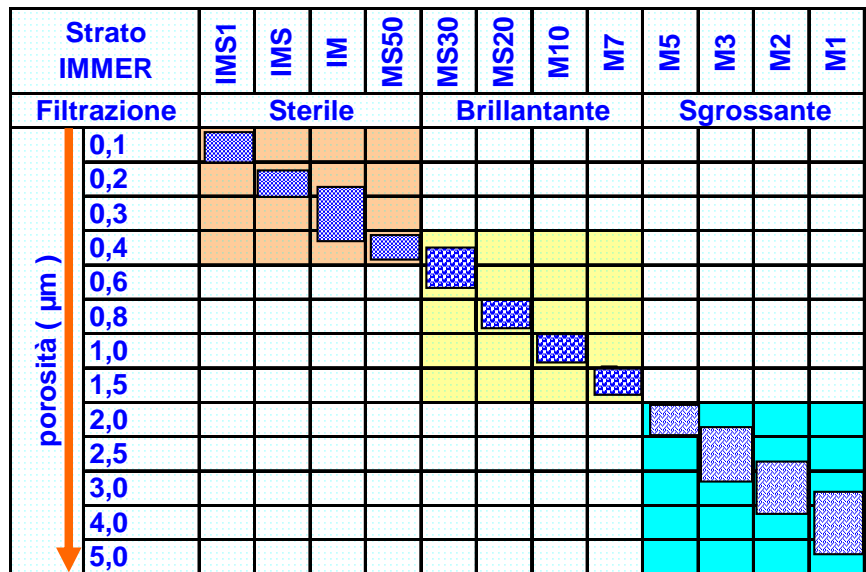
Filtrare senza "stressare" e "depauperare" la bevanda d'origine è oggi possibile con la nuova linea di **Strati Filtranti IMMER**, che sono il risultato di un attento progetto dove:

- I meccanismi di "setacciamento" e di "adsorbimento" agiscono in modo mirato sulla frazione instabile della bevanda. La speciale struttura asimmetrica (oltre l'80% di capacità di accumulo) dello strato IMMER rende possibile una vera "Filtrazione Frazionata": si evita così l'accumulo del colmatante in superficie mantenendo a lungo la permeabilità specifica e il grado di ritenzione dello strato ottenendo quindi rese elevate con una qualità di filtrazione costante.
- Le particolari fibre di cellulosa incorporano gli altri coadiuvanti in una matrice unica e "stabile" a umido: prova ne è il ridottissimo gocciolamento e la facile rimozione degli strati a fine ciclo, senza spapolamento.
- Il potenziale Zeta calibrato agisce sulle frazioni instabili, migliorando la stabilità e la filtrabilità del prodotto per eventuali filtrazioni successive, ad esempio su membrana dopo lo strato MS50. Il tutto senza impoverire o "stressare" il filtrato soprattutto per quanto riguarda il colore.
- La filtrazione di bevande (alimenti) richiede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate; inoltre, le loro caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche vengono testate prima, durante e sul prodotto finito per garantire all'utente finale la massima sicurezza e le migliori prestazioni.
- Il tecnico ha a disposizione una gamma di 12 strati con grado di filtrazione che va dalla sgrossante alla sterilizzante per la sicura ritenzione di lieviti, batteri e muffe (vedi tabella LRV).
- La rintracciabilità del prodotto finale è garantita dalle rigorose procedure del Controllo Qualità.



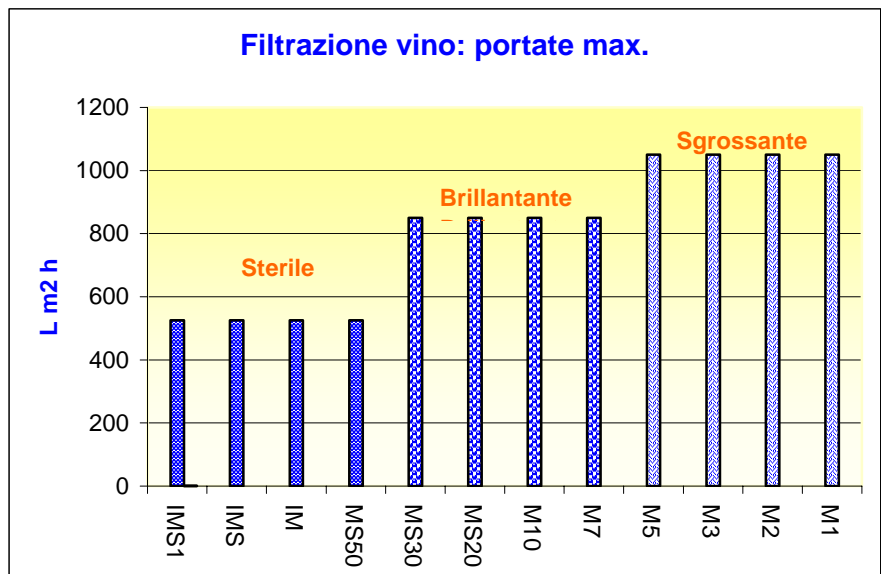
Caratteristica dei mezzi filtranti è il rapporto tra la “resa di filtrazione” ed il “grado ritentivo” dove l’uno è inversamente proporzionale all’altro.

La porosità di un filtro di profondità è un parametro di valutazione da considerare insieme alla sua tipica permeabilità e per gli strati sterilizzanti al suo LRV.



La permeabilità degli strati filtranti è maggiore nelle tipologie sgrassanti e minore in quelle sterilizzanti. Questa differenza nella gamma degli Strati Filtranti IMMER è superiore al rapporto 1:30 se confrontiamo lo strato IMS1 con quello M1; ciò a dimostrazione di una gamma di strati filtranti molto ampia, in grado di soddisfare le più svariate applicazioni.

Per la filtrazione del vino raccomandiamo le portate espresse nel grafico in base all’applicazione.



Strato IMMER	LRV
IMS1	>9
IMS	>8,3
IM	>6,8
MS50	>6,1

Gli **Strati Filtranti IMMER** del tipo “sterilizzante” si caratterizzano per il loro elevato grado LRV (titolo di riduzione logaritmico) nei confronti di lieviti e batteri (per i Batteri Lattici vedere la tabella a lato). Questo valore espresso per “ 1 cm²” di superficie filtrante rende gli Strati filtranti IMMER utilizzabili anche come filtro finale.

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO: