



# IMMERDISC

## Moduli Lenticolari



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 **Moduli Lenticolari** **IMMERDISC**, 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) del media filtrante 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. La resistenza meccanica del media filtrante e dei componenti della struttura di supporto (acciaio e polimeri plastici termoresistenti) ed il design innovativo dei Moduli Filtranti **IMMERDISC** ne permettono ripetuti cicli di lavaggio e vaporizzazione. Sono disponibili con attacco piano ( Ø 12 e 16") e con attacco a baionetta (Ø12") con superfici filtranti da 1,9 (Ø 12") a 3,7 m<sup>2</sup> ( Ø 16") .



AttaccoFS (piano)  
Ø12" e 16 "

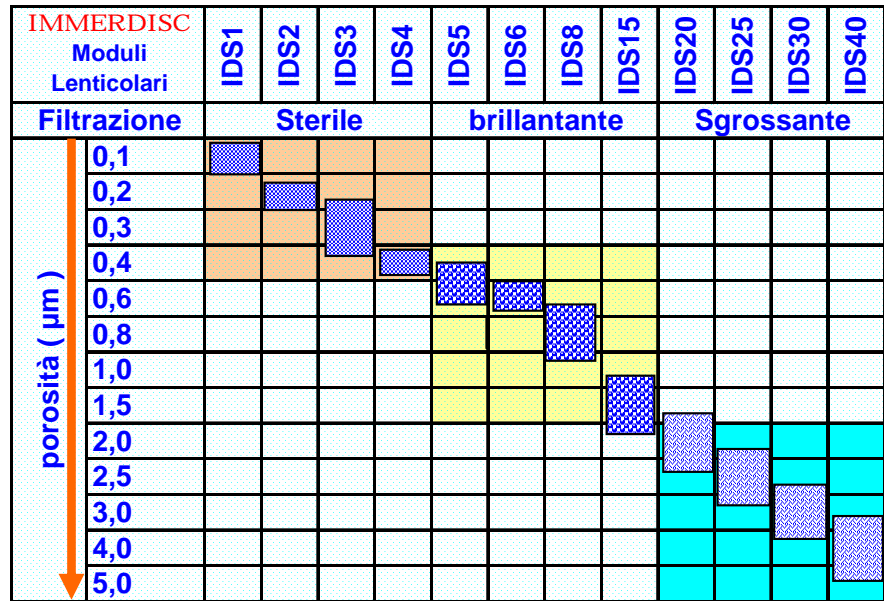


Attacco SS (baionetta)  
Ø12"

- 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 **IMMERDISC** IDS4. 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 performances.
- L' ampia gamma di Moduli Lenticolari **IMMERDISC** è in grado di soddisfare vari gradi di filtrazione, 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.

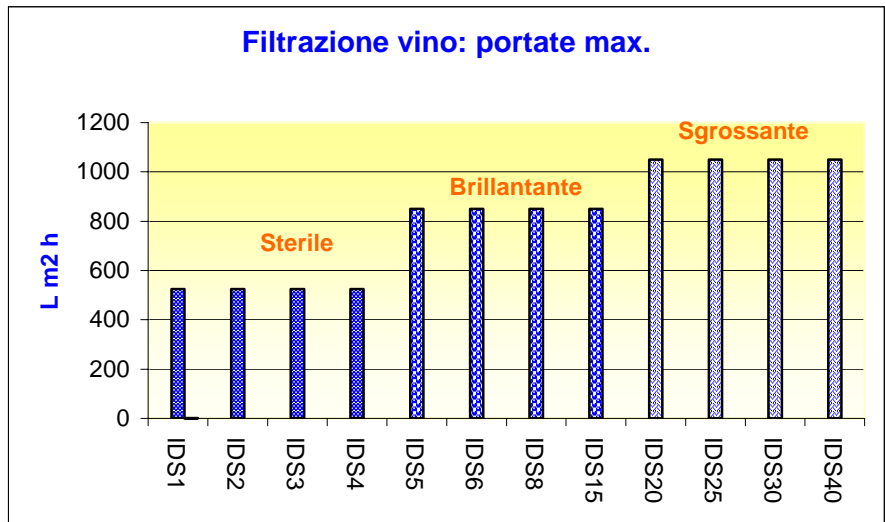
Caratteristica dei media filtranti è il rapporto tra la “resa di filtrazione” ed il “grado ritentivo” dove l’uno è inversamente proporzionale all’altro.

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 dei Moduli Lenticolari **IMMERDISC** è superiore al rapporto 1: 30 se confrontiamo il modulo IDS1 con quello IDS40; La gamma **IMMERDISC** è dunque in grado di soddisfare le più svariate applicazioni.

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



IMMERDISC	LRV
IDS1	>9
IDS2	>8,3
IDS3	>6,8
IDS4	>6,1

I moduli Lenticolari **IMMERDISC** 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). Nell’imbottigliamento a freddo di vini e bevande i Moduli Lenticolari **IMMERDISC** vengono utilizzati sia come filtri finale che come prefiltri alle cartucce di microfiltrazione.

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO :