



Soluciones innovadoras y fiables para la

Filtración de vino



SWISS QUALITY.

FILTRACIÓN DE PROFUNDIDAD PARA LÍQUIDOS VALIOSOS. DESDE 1938.
filtrox.com

Soluciones para la filtración de vino

Contexto

Eliminar cualquier partícula sólida, microorganismo u otra sustancia no deseada que pueda afectar a las características sensoriales o al aspecto visual del vino es fundamental para satisfacer las expectativas de los clientes. El uso de la filtración en la elaboración del vino se ha visto impulsado por la necesidad de producir vinos consistentes y de alta calidad. Las tecnologías de filtración de profundidad se utilizan en la industria vinícola desde hace siglos y desempeñan un papel fundamental en la eliminación de partículas no deseadas, el aumento de la estabilidad, la prevención del deterioro microbiológico y la mejora de la calidad sensorial.

El reto

El siguiente gráfico muestra un proceso de filtración típico para el vino, desde la clarificación inicial hasta la filtración esterilizante final. Deben considerarse variaciones en función del tipo de vino, el estilo de vinificación y la calidad deseada.



Filtración gruesa

- Fase inicial de clarificación tras la fermentación o estabilización
- Eliminación de partículas de mayor tamaño, como células de levadura, cristales de ácido tartárico o agentes clarificantes del vino

paso **1**



Filtración fina

- Producir un vino brillante eliminando las partículas restantes
- Preparar el vino para la filtración final o esterilizante

paso **2**



Filtración estéril

- Paso de la filtración final para garantizar la máxima calidad y seguridad del producto
- Eliminación segura de los organismos que alteran el vino y pueden causar problemas microbiológicos, sabores extraños o turbidez tras el embotellado

paso **3**

Soluciones optimizadas para la filtración de vino

El medio filtrante adecuado se selecciona en función del tipo de vino y del nivel de filtración deseado. Las placas FIBRAFIX® AF presentan una tecnología de filtración aprobada y bien establecida para todos los pasos de filtración del vino. Medios filtrantes de profundidad tridimensionales aseguran una capacidad de retención superior para partículas sólidas y propiedades de filtración únicas con un rendimiento rentable.

Paso 1: Filtración gruesa

Línea de productos	Descripción	Uso recomendado
FIBRAFIX® AF	Placas filtrantes gruesas	Eliminación de partículas gruesas y residuos
FIBRAFIX® AF	Placas filtrantes finas	Eliminación de partículas gruesas y residuos

Paso 2: Filtración fina

Línea de productos	Descripción	Uso recomendado
FIBRAFIX® AF	Placas filtrantes finas	Filtración final antes de la filtración estéril o del embotellado, según el tipo de vino
CLAROX® PL	Cartuchos filtrantes de superficie	Filtración final antes de la filtración estéril o del embotellado, según el tipo de vino

Paso 3: Filtración estéril

Línea de productos	Descripción	Uso recomendado
FIBRAFIX® AF	Placas filtrantes estériles	Filtración final antes del embotellado o prefiltración antes del cartucho de membrana
CLAROX® MP/W	Cartuchos de membrana	Filtro final antes del embotellado

Las placas filtrantes FIBRAFIX® AF y los cartuchos filtrantes de membrana CLAROX® MP/W garantizan la máxima calidad y seguridad del producto en el punto más crucial del proceso de filtración. Además de nuestras soluciones de filtración de alta calidad, ofrecemos soluciones de tratamiento especialmente desarrolladas y altamente selectivas para el sector vinícola como parte de nuestra línea LIBRASORB®. Para más información, consulte nuestro sitio web o el material informativo correspondiente.

Manejo fácil y alta eficacia

En el sector vinícola, el medio filtrante de profundidad se utiliza desde hace siglos y ofrece un excelente rendimiento de filtración y una elevada eficacia de filtrado.

Máxima flexibilidad

Con la amplia gama de FIBRAFIX® AF, se puede satisfacer cualquier necesidad de filtración, desde gruesa hasta estéril, para encontrar la solución adecuada para su proceso.

Calidad constante

La tecnología de filtración de profundidad elimina de forma segura cualquier partícula no deseada y microorganismos que pudieran afectar negativamente a la calidad final del vino.



Filtros prensa y carcacas de módulos

A la hora de elegir un aparato de filtración, es importante tener en cuenta el tipo de vino que se va a filtrar, el nivel de filtración requerido y el volumen de vino que se necesita procesar. Algunos filtros están diseñados para procesar pequeños lotes, mientras que otros son adecuados para grandes bodegas comerciales. En nuestra gama disponemos de aparatos de filtración para todas las necesidades. Aquí puede ver una selección de ellos:



Filtro prensa NOVOX® ST

Sistema de placas y marcos que permite una gran flexibilidad con una larga vida útil y un mantenimiento mínimo. Una solución probada para todas las necesidades de filtración en el sector vinícola.



Carcasa vertical para módulos filtrantes DISCSTAR® G

Carcasa de acero inoxidable de alta precisión para el uso diario. El sistema cerrado permite realizar la filtración sin pérdidas por goteo.



Carcasa de cartuchos filtrantes SECUROX®

Estas carcacas pueden alojar toda nuestra cartera de cartuchos CLAROX®. Diseñadas para una vida útil prolongada de los medios filtrantes y los equipos.