



Soluzioni innovative e affidabili per

la filtrazione del vino



SWISS QUALITY.

FILTRAZIONE DI PROFONDITÀ PER LIQUIDI DI VALORE. DAL 1938.

filtrox.com

Soluzioni per la filtrazione del vino

Il background

L'eliminazione di particelle solide, microrganismi o altre sostanze indesiderate che possono compromettere le qualità organolettiche o l'aspetto del vino è fondamentale per soddisfare le aspettative dei clienti. L'utilizzo della filtrazione nella vinificazione deriva dall'esigenza di produrre vini di qualità costantemente elevata. Le tecnologie di filtrazione di profondità vengono utilizzate da secoli nell'industria del vino e svolgono un ruolo fondamentale nell'eliminazione delle particelle indesiderate, aumentando la stabilità, prevenendo le alterazioni microbiche e migliorando le qualità organolettiche del prodotto.

La sfida

Lo schema seguente mostra un tipico processo di filtrazione del vino, dalla chiarificazione iniziale alla filtrazione sterile. Sono tuttavia possibili variazioni rispetto a questo schema a seconda del tipo di vino, dello stile di vinificazione e della qualità finale desiderata.



Filtrazione grossolana

- Fase iniziale di chiarificazione dopo la fermentazione o la stabilizzazione
- Eliminazione delle particelle di maggiori dimensioni (ad es. cellule di lieviti, cristalli di acido tartarico o agenti affinanti)

fase **1**



Filtrazione fine

- Produzione di un vino brillante attraverso l'eliminazione di eventuali particelle residue
- Preparazione del vino per la filtrazione finale o sterile

fase **2**



Filtrazione sterile

- Filtrazione finale, garantisce massima sicurezza e qualità del prodotto
- Eliminazione sicura degli organismi responsabili della degradazione del vino, che possono causare contaminazioni microbiche, alterazioni del sapore o torbidità dopo l'imbottigliamento

fase **3**

Soluzioni ottimizzate per la filtrazione del vino

Il mezzo filtrante più idoneo deve essere stabilito in base al tipo di vino e al grado di filtrazione desiderato. Gli strati filtranti FIBRAFIX® AF offrono una tecnologia di filtrazione approvata e ampiamente consolidata per tutte le fasi di filtrazione del vino. Mezzi filtranti di profondità tridimensionali assicurano un'eccezionale capacità di ritenzione delle particelle solide e caratteristiche filtranti senza pari a costi vantaggiosi.

Fase 1: Filtrazione grossolana

Linea di prodotti	Descrizione	Impiego più adatto
FIBRAFIX® AF	Strati per filtrazione grossolana	Eliminazione di residui e particelle grossolane
FIBRAFIX® AF	Strati per filtrazione fine	Eliminazione di residui e particelle grossolane

Fase 2: Filtrazione fine

Linea di prodotti	Descrizione	Impiego più adatto
FIBRAFIX® AF	Strati per filtrazione fine	Filtrazione finale prima della filtrazione sterile o dell'imbottigliamento, a seconda del vino
CLAROX® PL	Cartucce filtranti	Filtrazione finale prima della filtrazione sterile o dell'imbottigliamento, a seconda del vino

Fase 3: Filtrazione sterile

Linea di prodotti	Descrizione	Impiego più adatto
FIBRAFIX® AF	Strati per filtrazione sterile	Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento o pre-filtrazione prima della filtrazione a membrana
CLAROX® MP/W	Cartucce filtranti a membrana	Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Gli strati per filtrazione sterile FIBRAFIX® AF e le cartucce filtranti a membrana CLAROX® MP/W garantiscono la massima sicurezza e qualità del prodotto nelle fasi più cruciali del processo di filtrazione. Oltre alle nostre soluzioni filtranti di alta qualità, con la gamma LIBRASORB® offriamo soluzioni espressamente progettate per una lavorazione altamente selettiva del vino. Per maggiori informazioni, visitare il nostro sito web o consultare il materiale informativo dei vari prodotti.

Manipolazione facile e alta efficacia

Nel settore del vino si utilizzano da secoli mezzi filtranti di profondità, che offrono un'eccellente filtrazione con un elevato grado di efficienza.

Massima flessibilità

Grazie alla grande varietà di tipi FIBRAFIX® AF disponibili, offriamo la soluzione giusta per qualsiasi esigenza di filtrazione, dalla grossolana alla sterile.

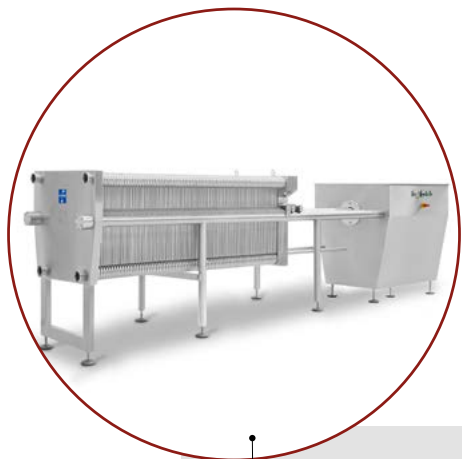
Qualità uniforme

La tecnologia di filtrazione di profondità elimina le particelle indesiderate e i microrganismi che potrebbero compromettere la qualità finale del vino.



Filtri pressa e campane per moduli

Quando si sceglie un apparecchio filtrante, è opportuno considerare il tipo di vino che si sta filtrando, il grado di filtrazione richiesto e il volume del vino in lavorazione. Alcuni filtri sono progettati per una produzione in piccoli lotti, mentre altri sono indicati per le grandi aziende vinicole commerciali. Nella nostra gamma abbiamo apparecchi filtranti per qualsiasi esigenza. Qui ne proponiamo una selezione:



Filtro pressa NOVOX® ST

Sistema filtrante a piastre e telai ad alta flessibilità, con una lunga durata e una manutenzione minima. Una soluzione collaudata per tutte le esigenze di filtrazione nell'industria del vino.



DISCSTAR® G Campana verticale per moduli filtranti

Campana in acciaio inox ad alta precisione per un utilizzo quotidiano. Il sistema chiuso consente di effettuare la filtrazione senza sgocciolamento.



SECUROX® Campana per cartucce filtranti

Queste campane per cartucce filtranti sono adatte per tutte le cartucce della nostra gamma CLAROX®. Progettate per una lunga durata delle attrezzature e dei mezzi filtranti.