



CARTUCHOS Y MEMBRANAS FILTROX

DESCRIPCION

Los cartuchos y membranas FILTROX, son utilizados ampliamente al momento del embotellado de distintos líquidos entre ellos vinos, cervezas, aguas minerales, jugos, solventes, productos farmacéuticos o extractos de hierbas.

Los cartuchos cumplen la función de retención de partículas pequeñas y las membranas actúan sobre la retención de microorganismos.

Los cartuchos filtran en profundidad y superficie y las membranas solo por superficie.

Para ambos productos el tipo de cartucho o membrana a usar está adaptado a los modelos estándar que usa la mayor parte de la industria del vino. (Codigo 7; bayoneta con doble aleta; o Codigo F Filtrox; de 30 Pulgadas)

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Cartuchos:

Los cartuchos FILTROX permiten filtración en superficie y en profundidad según sea el tipo de cartucho a usar .

Existen tres modelos de Cartuchos más utilizados en la industria del vino y cerveza;

Filtrox CLAROX PL: Cartucho de Polipropileno Plegado, para mayor superficie filtrante, fácil de limpiar con retrolavado y diseñado para caudales más altos (0,5/1,0/3,0/10/20 um absoluto)

Filtrox CLAROX PP/SL: Cartucho de Polipropileno Solido o lleno, otorga mayor profundidad filtrante con mayor retención de suciedad; 100% polipropileno, para caudales más lentos, de gran facilidad y resistencia a retro lavado (0,5/1,0/5,0/20 um absoluto)

Filtrox CLAROX GF: Cartucho de Fibra de vidrio, ideal para pre filtración del agua de lavado de las líneas de filtración o embotellado, buena retención de partículas y coloides en superficie, profundidad y adsorción (0,2/1,0 um nominal)

Membranas:

Las membranas permiten la filtración por superficie y están diseñadas para la retención de microorganismos bajo índice de filtrabilidad absoluto.

Filtrox CLAROX MP: Membrana ideal para filtración final y segura de agua mineral o agua de lavado (0,2 um); Flujo: 2500 l/h

Filtrox CLAROX MP/W: Membrana ideal para filtración de vino y bebidas (0,65-0,45 um); Flujo: 700-1000 l/h

Filtrox CLAROX MP/B: Membrana ideal para filtración de cerveza (0,65 um); Flujo: 900 l/h

RECOMENDACION

Los cartuchos deben ser usados durante el embotellado idealmente en serie, es decir considerando uno o dos cartuchos para retención de partículas y una membrana para control microbiológico exclusivamente.

El cuidado y durabilidad de los cartuchos está directamente relacionado a la preparación del vino en las filtraciones previas al embotellado (filtración por placas, tangencial tierras finas etc).

El uso de gomas y Carboximetil Celulosa puede afectar la eficiencia de filtrabilidad de los cartuchos.