



PLACAS DE FILTRACIÓN

APLICACIONES

La filtración por placas de celulosa ofrece dos mecanismos de retención: tanto **filtración por retención mecánica** (el material filtrante forma un entramado de fibras distribuidas al azar de un espesor de varios centímetros, donde las partículas de gran tamaño son retenidas por tamizado y las de menor tamaño retenidas por el matriz filtrante), como por **retención de adsorción electrostática** (los coloides son retenidos por adsorción del material filtrante).

Los parámetros a controlar dentro del uso de placas de filtración son el caudal, la presión superficial y el volumen de vino filtrado.

FORMATO	SUPERFICIE	DESBASTANTE	ABRILLANTANTE			ESTERILIZANTE
cm	m ²	1000 L/hm ²	< 700 L/hm ²			< 400 L/hm ²
40 x 40	0.16	160 l/h placa	112			64
60 x 60	0.36	360	252			144
Δ P (kg/cm2)		2.5	2.0			1.5
		390	590	790	890	950 990

Dentro de la gama de Placas de Filtración que ofrecemos en Dolmar encontramos:

- **SERIE 0**, alto contenido en fibras de polietileno de alta densidad, aconsejadas en vinos con alta cantidad de partículas, donde se requiere altos caudales y donde no es tan importante la retención mecánica ni el poder de adsorción. Filtraciones de desbaste y clarificación.
- **SERIE 5**, mayor capacidad de adsorción y gran capacidad de retención interna, interesantes en las filtraciones de abrillantado y esterilidad.

RECOMENDACIONES

- SA-390. Desbaste de vinos. Retención de coadyuvantes de filtración.
- SA-590. Filtración posterior a clarificación. Retención de carbón activo.
- SA-795, 895. Abrillantado de vinos. Vinos de crianza. Preparación de los vinos hacia filtraciones estériles.
- SA-955, 995, 997. Filtración estéril antes de embotellado. Rebajar el índice de colmatación y el contenido en microorganismos.

MODO DE EMPLEO

Colocar las placas con la cara rugosa hacia la entrada del vino a filtrar, dejando la cara lisa y con sellado de la numeración a la salida del vino filtrado.

PRESENTACIÓN

Placas de 20x20, retractiladas en 25 unidades, cajas de 400 unidades.

Placas de 40x40, 31 Ø, 32,5 Ø, retractiladas en 25 unidades y embaladas en cajas de 100.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Cerrado en el envase original y en un ambiente seco. El producto es susceptible de absorber olores anómalos si se conserva en un ambiente no idóneo.

