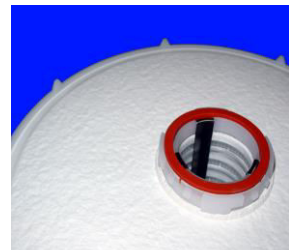


Introdução

A filtração é uma técnica de separação que visa obter as estabilidades químicas, físicas e microbiológicas do filtrado. Na indústria das bebidas estes objetivos devem ser agrupados respeitando as características organolépticas do produto de partida. Entre estas características muito importantes estão o aroma e a cor.

Filtrar sem “estressar” e “empobrecer” as bebidas de origem é hoje possível com a nova linha de **Módulos Lenticulares IMMERDISC**, que são o resultado de um atento projeto onde:

- Os mecanismos de “separação” e de “adsorção” agem em modo mirado sobre as frações instáveis da bebida. A especial estrutura assimétrica (superior a 80% de capacidade de acúmulo) de média filtrante faz com que seja possível uma verdadeira “Filtração Fracionada”. Se evita assim o acúmulo do colmatante na superfície mantendo mais longa a permeabilidade específica e o grau de retenção do extrato, obtendo assim relações elevadas com uma qualidade de filtração constante.
- As particulares fibras de celulose encorparam os outros coadjuvantes em uma matriz única e “estável” a umidade. A resistência mecânica do meio filtrante e dos componentes da estrutura de suporte (aço e polímeros plásticos termoresistentes) e o design inovador dos Módulos Filtrantes **IMMERDISC** nos permite repetidos ciclos de lavagem e vaporização. Estão disponíveis com adaptador plano (Ø 12) com superfície filtrante de 1,9 m² (Ø 12”).
- O potencial Z calibrado age nas frações instáveis, melhorando a estabilidade e filtrabilidade do produto para eventuais filtrações sucessivas. Tudo isso é possível sem empobrecer ou “estressar” o filtrado, sobretudo no que diz respeito à cor.
- A filtração de bebidas (alimentos) requer a utilização de matérias primas altamente selecionadas; sobretudo suas características físico-químicas e microbiológicas vem testadas anteriormente, durante e no produto pronto para garantir a quem utiliza a máxima segurança e melhor performance.
- A ampla gama de Módulos Lenticulares **IMMERDISC** pode satisfazer vários graus de filtração, da mais grossa a esterilizante para a segura retenção das leveduras, bactérias e mofos (vide tabela LRV).
- A rastreabilidade do produto final é garantida através de rigorosos procedimentos de controle de qualidade.



Adaptador FS (plano)Ø12”

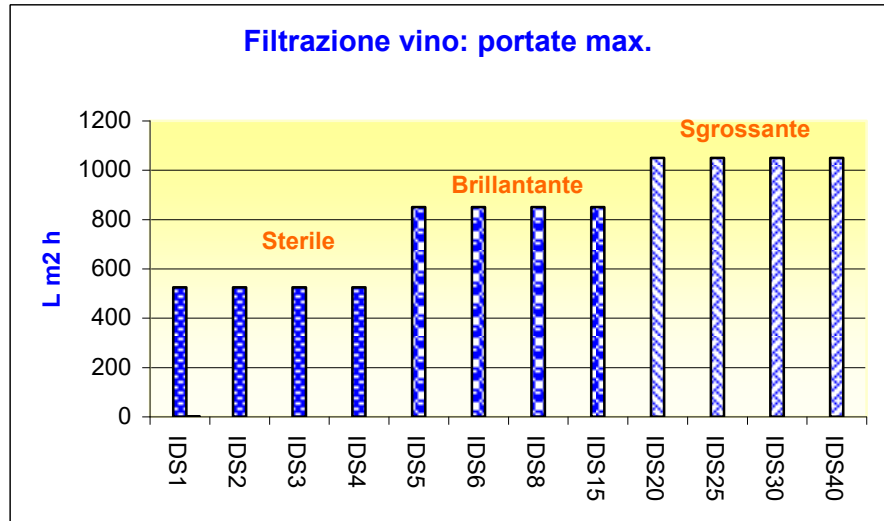
Os meios filtrantes tem como característica a relação entre “rendimento de filtração” e o “grau de retenção” onde um é inversamente proporcional ao outro.

A porosidade de um filtro de profundidade é um parâmetro de avaliação a ser considerado junto com sua típica permeabilidade e para os Módulos Filtrantes ao seu LRV (Valor Logarítmico de Retenção).

IMMERDISC		IDS1	IDS2	IDS3	IDS4	IDS5	IDS6	IDS8	IDS15	IDS20	IDS25	IDS30	IDS40
Moduli Lenticolari													
Filtração		Sterile			brillantante				Sgrossante				
porosità (µm)	0,1	■											
	0,2		■										
	0,3			■									
	0,4				■								
	0,6					■							
	0,8						■						
	1,0							■					
	1,5								■				
	2,0									■			
	2,5										■		
	3,0											■	
4,0												■	
5,0													■

A permeabilidade dos Módulos Filtrantes é maior na tipologia mais grossa e menor naqueles esterilizantes. Esta diferença na gama dos Módulos Lenticulares **IMMERDISC** é superior na relação de 1: 30 se comparamos os módulos IDS1 com IDS40; A gama **IMMERDISC** está em grau de satisfazer as mais variadas aplicações.

Para a filtração do vinho recomendamos o fluxo expresso no gráfico em base as aplicações.



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

Os Módulos Lenticulares **IMMERDISC** do tipo “esterilizantes” se caracterizam pelo seu elevado grau LRV (título de redução logarítmico) em relação às leveduras e bactérias (para as Bactérias Lácticas ver a tabela ao lado). No engarrafamento a frio de vinho e bebidas os Módulos Lenticulares **IMMERDISC** são utilizados seja como filtros finais ou como pré-filtros para os cartuchos de microfiltração.