

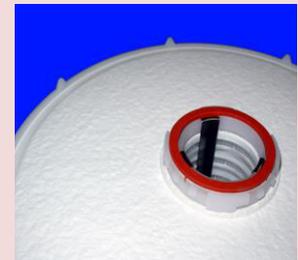
# IMMERDISC

## Módulos Filtrantes Lenticulares

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 m<sup>2</sup> (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”

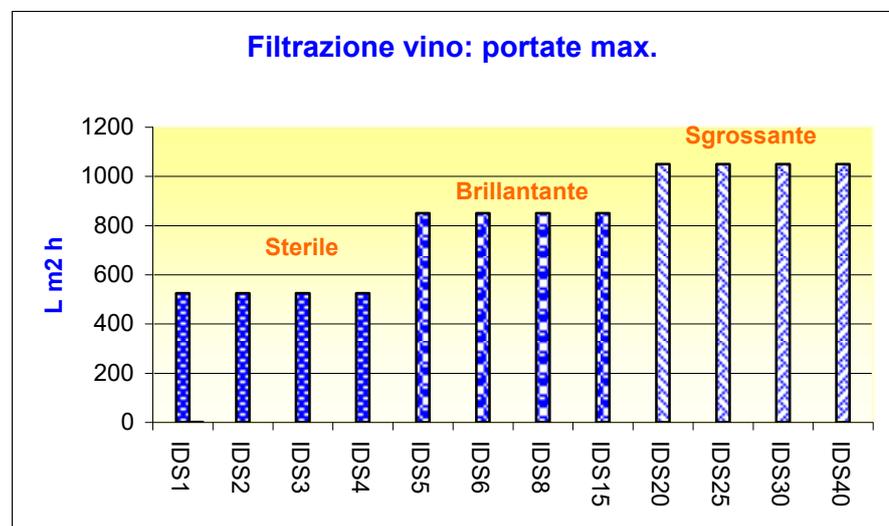
Os meios filtrantes tem como característica a relação entre “rendimento de filtração” e o “grau de retenção” onde um é inversamente proporcional ao outro.

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).

<b>IMMERDISC</b>		IDS1	IDS2	IDS3	IDS4	IDS5	IDS6	IDS8	IDS15	IDS20	IDS25	IDS30	IDS40
Moduli Lenticolari		Sterile				brillantante			Sgrossante				
Filtrazone		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.



<b>IMMERDISC</b>	<b>LRV</b>
IDS1	>9
IDS2	>8,3

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.