



VarioFluxx® P

Charakteristika výrobku

Filtračný pomôcka VarioFluxx® P pozostáva zo zmesi vybraných typov perlitov kombinovaných so špeciálnymi celulózovými vláknami z série CelluFluxx® s vysokou čistotou. Jednotlivé zmiešané produkty sú prispôsobené špecifickým požiadavkám filtrácii nápojov, alebo sedimentu (kalu), a používajú sa na presnú úpravu permeability filtračného koláča. Filtračná pomôcka VarioFluxx® P kombinuje jednotlivé vlastnosti perlitu a celulózy a tým zlepšuje výsledok filtrácie. Špecifická štruktúra tkaniny plachietky eSan-Filtertuches® ponúka možnosť použiť filtračnú plachietku ako podpornú tkaninu. Filtračná pomôcka pre zámerné zvýšenie priepustnosti filtračného koláča (drenážny efekt) pri spracovaní sedimentu.

Postup a dávkovanie

Vmiešajte potrebné množstvo VarioFluxx® P do kvapaliny (kaly, mušt, víno). Dobre premiešajte, je dôležité získať homogénnu zmes. VarioFluxx P - pomocná zmes filtra sa čerpá do komorového filtračného lisu bez naplavovania. Po 5 minútach cirkulácie je filtrát číry. Tlaková fáza sa v zásade začína po 15 minútach. Po 2 hodinách je filtračný koláč pevný a môže sa odstrániť.

V tabuľke sú odporúčané dávky VarioFluxx® P. Tieto hodnoty sa môžu meniť podľa filtrovaného média. Na dávkovanie má vplyv hustota, odroda hrozna, použitie číriacich látok (nap. Bentonit, enzým), atď.

FILTRÁCIA KALOV

Minimum	Štandard	Vysoké dávkovanie
1,3 kg/ hl filtrovaného média	1,6 kg/ hl filtrovaného média	2 kg/ hl filtrovaného média
Veľmi tekuté filtrované kaly	Stredne husté filtrované kaly	Bentonitové a kaly s vysokým obsahom pektínov

FILTRÁCIA MUŠTOV

Výrobcovia, ktorí nechcú vykonávať flotáciu alebo sedimentáciu muštov, majú možnosť filtrovať mušty pomocou procesu VarioSan (eSan plachietky + VarioFluxx® P). Ostro filtrované mušty majú za následok veľmi nízke hodnoty NTU. To má vplyv na kvasný proces ako i kvalitu muštu a vína. Na toto treba prihliadať pri filtrácii muštov.

Nasledujúce predpoklady musia byť splnené pre plynulé, bezproblémové filtrovanie muštov:

1. dostatočná degradácia pektínu enzýmáciou: Trenolin® Super DF 3-8 ml / hl; kontaktný čas 2-8 hodín; teplota > 15 ° C. Pri nízkych teplotách, - pridanie enzýmov sa musí významne zvýšiť, alebo musí byť použitý enzým Trenolin® Frio DF.
2. dostatočná dávka VarioFluxx® P a rovnomerné rozdelenie VarioFluxx® P do muštu (dôkladne premiešajte)

Produkt	Doporučené dávkovanie
Veľmi tekuté (riedke) mušty	200 – 400 g/hl
Väčšina muštov	600 – 800 g/hl
Problematické mušty a mušty neošetrené enzýmom	800 – 1000 g/hl

Dávkovanie VarioFluxx® P závisí od odrody viniča, alebo použitého ovocia a obsahu tuhých látok a musí sa meniť a prispôbiť zodpovedajúcim spôsobom. Odporúča sa zaznamenať zozbierané hodnoty z vlastných skúseností v individuálne zostavených tabuľkách. Na vytvorenie ideálneho filtračného koláča, sa odporúča začať filtráciu o tlaku na veľmi nízkej úrovni: úroveň 1-3 bar. Tento tlak udržiavajte približne 20 minút. Po tomto čase je filtračný koláč komprimovaný v komore filtračnej dosky a tlak rýchlo stúpa.

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH & Co. KG:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur

t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280

www.vinarskepotreby.sk

info@unimpex-bratislava.com

