



FILTROBRIL

COADYUVANTES DE FILTRACIÓN A BASE DE CELULOSA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

FILTROBRIL es un nuevo coadyuvante de filtración a base de celulosa purísima, químicamente inerte, para la formación de precapas resistentes, compactas y con un elevado grado de adsorción.

La peculiaridad de FILTROBRIL radica en su combinación especial de celulosa con fibras de diferente longitud con material silíceo de granulometrías específicamente escogidas.

Dichas características físicas permiten:

- la formación de una precapa homogénea que adhiere perfectamente a los soportes de filtración, al margen de que sean platos horizontales o verticales;
- que no se produzca la caída del panel de interrumpirse la filtración;
- un abrillantado importante del vino, por su gran capacidad de adsorción;
- rendimientos de filtración elevados;
- un desprendimiento homogéneo del panel al final de la filtración, y, por consiguiente, una limpieza fácil del filtro.

APLICACIONES

FILTROBRIL incluye dos tipos:

- FILTROBRIL HS, con una elevada concentración de fibras, es adecuado para efectuar filtraciones muy finas y abrillantar vinos y vinagres clarificados.
- FILTROBRIL HM, con una concentración de fibras medias, está indicado en la filtración de desbastado de vinos y vinagres.

DOSIS

- FILTROBRIL HS: Puede utilizarse como precapa (800-1.000 g/m² de superficie de filtración) combinado con harina fósil ENOLITE K2 y K3, o por esparcimiento (50-100 g/hl).
- FILTROBRIL HM: Puede utilizarse como precapa (700- 1.000 g/m² de superficie de filtración) combinado con harina fósil ENOLITE K3 - K4 - K5 o por esparcimiento (50 - 100 g/hl).

MODO DE EMPLEO

Hínchese FILTROBRIL en pocos litros de agua por unos minutos, hasta conseguir una suspensión homogénea. Fórmese panel en la superficie del filtro utilizando los dosificadores habituales.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de kg 10

Consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

El proceso de producción emplea equipos de gestión y control sofisticados que garantizan la calidad constante del producto.

El producto es completamente insoluble, inodoro y cumple con las normas italianas y comunitarias vigentes para el uso en el sector alimentario, farmacéutico y enológico, como coadyuvante de filtración.