







FILTRAZIONE

CELLO-PD

Coadiuvante di filtrazione a base di cellulosa purissima

	<p>COMPOSIZIONE Cellulosa umida pura, pronta per l'uso.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI I coadiuvanti di filtrazione Cello-PD sono composti da una fibra selezionata di alfa-cellulosa attivata, dotata di elevata capacità di adsorbimento e ritenzione di colloidali e particelle instabili. La cellulosa selezionata per la gamma Cello-PD ha una struttura a fibra corta che consente la formazione di pannelli filtranti con particolari caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ alta capacità di ritenzione dovuta alla elevata superficie specifica; ▪ elevata capacità di ancoraggio ai setti filtranti, compattazione del prepanello e facile distacco del pannello esausto a fine filtrazione. <p>I coadiuvanti di filtrazione della gamma Cello-PD permettono di filtrare con elevata velocità di flusso, basse pressioni e cicli di filtrazione più brevi. L'elevata purezza ed il particolare processo di attivazione elettrocinetica della fibra dei coadiuvanti Cello-PD permettono di rimuovere le particelle più fini presenti nel liquido e di ottenere vini limpidi e brillanti.</p>
	<p>APPLICAZIONI I coadiuvanti di filtrazione Cello-PD sono usati per ogni grado di filtrazione del vino, da quello sgrassante a quello brillantante.</p> <p>Cello-PD 5 Coadiuvante per filtrazioni sgrassanti di vino, aceti, concentrati di frutta, birra, ecc. Per filtrazioni difficili di liquidi molto torbidi si consiglia la miscelazione con farina fossile sia nella formazione del prepanello sia nel dosaggio continuo. Adatto anche per la filtrazione di mosti su filtri rotativi sottovuoto in combinazione con perlite.</p> <p>Cello-PD 3 Consigliato nelle filtrazioni intermedie di liquidi che necessitano una pulizia ed una preparazione adeguata alla successiva microfiltrazione. E' miscelabile al momento dell'uso con coadiuvante di filtrazione di tipo perlitico o diatomitico, a bassa permeabilità, nelle proporzioni che risultano ottimali per lo specifico processo. Nella filtrazione a pressione, può essere adoperato sia come prepanello sia in alluvionaggio.</p> <p>Cello-PD 2 L'elevato grado di raffinazione e l'alto potenziale elettrocinetico della fibra, la bassissima porosità garantiscono una grande capacità di ritenzione delle particelle ed il massimo effetto illimpidente. È perciò indicato nelle filtrazioni finali e/o all'imbottigliamento, soprattutto nei casi in cui si desideri ottenere un netto miglioramento della filtrabilità del vino prima della microfiltrazione.</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

DOSI				
APPLICAZIONI	Cello-PD 5 (g/m ²)	Cello-PD 3 (g/m ²)	Cello-PD 2 (g/m ²)	NOTE
Mosti: filtrazione a pressione o sottovuoto	250 - 750			Si consiglia in abbinamento con perlite
Vini grezzi	400 - 1000	300-800		Possibile abbinamento con farina fossile media
Vini all'imbottigliamento			250 - 600	Si consiglia alluvionaggio con Cello-PD
Aceti	350 - 1000		250 - 750	
Succhi di frutta grezzi	250 - 750			
Succhi di frutta finiti		250 - 600		
Birra	250 - 500	250 - 500		
	MODALITÀ D'USO Cello-PD è pronto all'uso, non necessita una preliminare dispersione e rigonfiamento. Una volta addizionato al liquido da filtrare, si disperde immediatamente.			
	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: da consumarsi completamente in quanto il prodotto non è conservabile una volta aperta la confezione.			
	CONFORMITÀ Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934			

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.