

**FILTRAZIONE**

# ENARTISFILTRA AV

Gamma di strati filtranti



**COMPOSIZIONE**

Fibre di cellulosa di lunghezza e raffinazione differenziata che gli altri materiali filtranti inerti in una matrice omogenea.



**CARATTERISTICHE GENERALI**

Le materie prime che compongono gli strati della gamma EnartisFiltra AV sono attentamente selezionate e testate; anche il prodotto finito è scrupolosamente testato per garantire all'utilizzatore le migliori prestazioni.

Le fibre di cellulosa di lunghezza e raffinazione differenziata incorporano gli altri materiali filtranti inerti in una matrice omogenea, compatta e stabile alle condizioni fisiche che variano durante la filtrazione, mantenendo l'integrità dello strato ed riducendo sensibilmente gli sgocciolamenti.

La carica elettrostatica "potenziale Zeta" calibrato sulle varie componenti dello strato filtrante conferisce allo stesso una elevata capacità di adsorbimento delle frazioni instabili del liquido da filtrare.

La cellulosa è sottoposta ad un trattamento di inertizzazione tale da renderla minimamente reattiva nei confronti di sostanze fenologiche ed aromatiche contenute nel vino e nella birra.

La particolare tecnica di produzione conferisce alla gamma EnartisFiltra AV una struttura conica dei canali attraverso cui scorre il liquido da filtrare, permettendo di accumulare le impurezze in modo progressivo utilizzando tutta la profondità dello strato, evitando intasamenti precoci ed sbalzi pressione improvvisi.

EnartisFiltra AV non contiene fibre di origine minerale, non cede odori né sapori al filtrato, presenta bassissime cessioni di ioni comuni quali Ca, Na, Fe e non cede metalli pesanti.



**APPLICAZIONI**

La gamma EnartisFiltra AV assicura il miglior risultato di illimpidimento grazie alla elevata capacità adsorbente ed alla carica elettrostatica dei suoi costituenti; la "porosità equivalente" degli strati sterilizzanti EnartisFiltra AV arriva a dimensioni sub cromiche garantendo il trattenimento di lieviti e batteri. Caratteristica peculiare è il rispetto del liquido da filtrare il quale non viene impoverito né stressato.




La filtrazione con gli strati brillantanti e sterilizzanti della gamma EnartisFiltra AV è ideale per preparare il liquido per successivi passaggi su cartucce a membrana.

La tecnica produttiva originale consente di ottimizzare le rese di filtrazione con una qualità di filtrazione costante, migliorando quindi anche l'economicità del sistema produttivo.

La gamma EnartisFiltra AV è ampia per soddisfare ogni necessità, con grado di filtrazione che va dallo sgrassante allo sterilizzante.

Strato	filtrazione	porosità (micron)
AV 1	Sgrossante molto largo	3,00-5,00
AV 3	Sgrossante largo	2,00- 3,00
AV 5	Sgrossante stretto	1,50-2,00
AV 7	Brillantante largo	1,25-1,50
AV 10	Brillantante stretto	0,60-0,80
AV St	Sterile	0,25-0,45
AV St Extra	Super sterile	0,15-0,20

*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.*

	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>Gli strati filtranti devono essere disposti nel filtro in modo tale che la superficie rugosa corrisponda all'entrata del vino da filtrare, conseguentemente la superficie liscia corrisponderà all'uscita del vino filtrato.</p> <p>Procedere con un lavaggio iniziale con acqua potabile al fine di un miglior rigonfiamento dello strato e quindi di una maggior tenuta dello stesso. Al termine del lavaggio serrare fortemente il pacco filtrante per evitare qualsiasi sgocciolamento e per ottenere un assemblaggio ottimale.</p> <p>Per una conduzione ottimale della filtrazione consigliamo di filtrare sempre con portate costanti, aumentando di conseguenza la pressione di esercizio in modo progressivo: la gamma ENARTIS Filtra AV ha infatti una elevatissima resistenza meccanica, in grado di assorbire differenze di pressione maggiori rispetto ai comuni strati filtranti.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>Strati 40x40 in cartone da numero 100 strati, suddivisi in pacchetti da 25.</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente, conservare come sopra descritto e consumare nel giro di breve tempo.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.*