



FILTROBRIL

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO À BASE DE CELULOSE

CARACTERÍSTICAS GERAIS

FILTROBRIL é um novo coadjuvante de filtração à base de celulose puríssima, quimicamente inerte, para a formação de pré-camadas resistentes, compactas e com um elevado poder de adsorção.

A particularidade do **FILTROBRIL** reside na sua combinação com as fibras de celulose de diferentes comprimentos com material silicatado de granulometrias especificamente selecionadas.

Tais características permitem:

- a formação de uma pré-camada homogénea que adere perfeitamente ao suporte de filtração, quer se trate de pratos horizontais, verticais ou velas;
- não haver queda do bolo filtrante em caso de interrupção da filtração;
- maior abrillhantamento do vinho, devido à sua grande capacidade de adsorção;
- rendimentos de filtração elevados;
- um desprendimento homogéneo do bolo no final da filtração, o que facilita a higienização do filtro.

APLICAÇÕES

FILTROBRIL encontra-se disponível em dois tipos:

- **FILTROBRIL HS**, com uma elevada concentração de fibras, adequado para efetuar filtrações apertadas e abrillhantar vinhos e vinagres clarificados
- **FILTROBRIL HM**, com uma concentração de fibras médias, adequado para a filtração de desbaste de vinhos e vinagres

DOSES

- **FILTROBRIL HS**: pode ser utilizado como pré-camada (800 – 1.000 g/m² de superfície de filtração) combinado com terras diatomáceas Enolite K2 e K3, ou por aluvião (50 – 100 g/hL).
- **FILTROBRIL HM**: pode ser utilizado como pré-camada (700 – 1.000 g/m² de superfície de filtração) combinado com terras diatomáceas Enolite K2, K4 e K5, ou por aluvião (50 – 100 g/hL).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Hidratar **FILTROBRIL** em água por alguns minutos, até que se atinja uma suspensão homogénea. Proceder à preparação da pré-camada à superfície do filtro, utilizando os dosificadores habituais.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O processo de produção emprega equipamentos de gestão e controlo que garantem a qualidade constante do produto.

O produto é completamente insolúvel, inodoro e está em conformidade com a legislação europeia em vigor relativa à sua utilização como coadjuvante de filtração na indústria alimentar, farmacêutica e enológica.