



FIBROXCEL 10/30/VAC

.....

Adjuvants pour la filtration par alluvionnage et sous-vide

.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les **Fibroxcél** sont des adjuvants complexes chimiquement inertes qui sont utilisés dans la filtration du vin et des liquides alimentaires. Ils sont utilisés pour la formation des précouches et/ou de gâteaux et en alluvionnage éventuel pour la filtration du vin, de la bière et de produits difficiles à filtrer tels que le moût, les lies, les sirops de sucre, etc.

Pour la filtration brillante, on utilise normalement **Fibroxcél 10** comme précouche, à des doses variables de 500-700 g/m² ; tandis que pour la deuxième précouche, on utilise généralement le même filtre que celui utilisé en alluvionnage continu.

Fibroxcél Vac est utilisé en conjonction avec les filtres perlitiques et les filtres à diatomées dans les filtres à vide pour la formation des gâteaux lors de la filtration de liquides difficiles à filtrer.

Les **Fibroxcél** sont composés de fibres de coton, qui fournissent une structure élastique et résistante, de fibres de cellulose à charge électrostatique différente qui fournissent un pouvoir d'adsorption élevé, et de filtres perlitiques qui déterminent leur pouvoir de profondeur. Le système de production, qui se base sur l'obtention d'une parfaite homogénéité des composants dans des équipements de mélange à couteaux rotatifs dans un cyclone à air, assure l'incorporation des perlites entre les fibres de coton et de cellulose, conférant aux précouches ou aux gâteaux ainsi obtenus une structure alvéolaire constante pendant toute la durée du processus de filtration.

Le pouvoir adsorbant élevé, qui est maximal dans le **Fibroxcél 30**, permet de retenir même les très petites particules, telles que les levures, les bactéries, les colorants, les protéides, le ferrocyanure ferrique et ferreux, etc. La rétention de ces particules, dont le diamètre est inférieur à celui des canaux de la précouche, garantit une qualité de filtration élevée.

À la fin de la filtration, le détachement du gâteau est facile et complet, même dans les filtres avec évacuation automatique du gâteau à sec par centrifugation ou par vibration.

La grande élasticité et la parfaite adhérence aux éléments filtrants des **Fibroxcél** permettent, dans les filtres à tamis horizontaux, d'interrompre les opérations de filtrage en laissant le gâteau intact, sans créer de voies préférentielles pour le passage des troubles.

La mouillabilité immédiate réduit le temps nécessaire à la formation des précouches, évite la séparation des fibres des filtres et permet d'obtenir sur l'élément filtrant une précouche ou un gâteau parfaitement homogène et d'épaisseur identique, où les composants sont dans le même rapport sur toute la surface filtrante.

Fibroxcél Vac permet d'obtenir des gâteaux homogènes, mécaniquement très résistants, qui ne se fissurent pas, évitant ainsi la formation de voies préférentielles pour le liquide à filtrer ; de plus, la coupe est facile et micrométrique. La capacité de filtration totale est toujours plus élevée et la limpidité du filtrat meilleure.





FIBROXCEL 10/30/VAC

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cellulose, perlite.

→ DOSES D'EMPLOI

Fibroxcél 10 : 500-1000 g/m² dans la formation de la précouche ; 50-500 g/hL en alluvionnage continu.

Fibroxcél 30 : 800-1000 g/m² dans la formation de la précouche ; 20-50 g/hL en alluvionnage continu.

Fibroxcél Vac : 10% de la quantité des filtres perlitiques et diatomés utilisés.

→ MODE D'EMPLOI

Comme précouche (1 kg/ m²).

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Sacs de 20 kg net.

