



FIBROXCEL® 30 Fromagerie

Pré-couche pour la filtration de finition.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FIBROXCEL® 30 Fromagerie est un adjuvant de filtration complexe, chimiquement inerte, conçu pour la filtration des saumures, des liquides alimentaires et des produits difficiles à filtrer tels que le moût, les lies et les sirops de sucre. Il est utilisé pour la formation de précouches, de gâteaux filtrants et, si nécessaire, en alluvionnage.

Composition et propriétés

FIBROXCEL® 30 Fromagerie associe :

- Des fibres de coton qui confèrent une structure élastique et résistante.
- Des fibres de cellulose à charge électrostatique variée, offrant un pouvoir d'adsorption élevé.
- Des particules de perlite, qui assurent une filtration en profondeur.

Son procédé de fabrication, basé sur un mélange homogène des composants grâce à un système de couteaux rotatifs et de cyclones à air, permet une répartition optimale des perlites au sein des fibres. Cela garantit la formation de précouches ou de gâteaux filtrants homogènes et stables tout au long du processus de filtration.

Avantages et performance

- Haute capacité d'adsorption : retient efficacement les particules fines (levures, bactéries, colorants, protéines, ferrocyanures, etc.), même celles de taille inférieure au diamètre des canaux filtrants.
- Facilité de décrochage du gâteau filtrant : détachement rapide et complet, y compris dans les filtres à évacuation automatique (centrifugation ou vibration).
- Stabilité et uniformité : dans les filtres à tamis horizontaux, la filtration peut être interrompue sans altérer l'intégrité du gâteau, évitant ainsi la formation de voies préférentielles pour le passage des troubles.
- Mouillabilité immédiate : réduit le temps de formation des précouches, empêche la séparation des fibres et assure une répartition homogène des composants sur toute la surface filtrante.

Grâce à ces caractéristiques, **FIBROXCEL® 30 Fromagerie** offre une filtration efficace, homogène et fiable, adaptée aux exigences des industries agroalimentaires.





FIBROXCEL® 30 Fromagerie

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Perlite, cellulose.

Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 800-1000 g/m² dans la formation de la précouche ; 20-50 g/hL en alluvionnage continu.

→ MODE D'EMPLOI

S'utilise lors de la formation de pré-couches de filtration ou pour l'alluvionnage en continu.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 20 Kg.

