

# STRATI FILTRANTI

## APPLICAZIONI

La gamma dei prodotti per filtrazione Dal Cin, è completata dagli **Strati Filtranti ZP**. Sono disponibili in diverse porosità, per trattamenti che vanno dalla sgrossatura di mosti molto torbidi fino alla filtrazione sterilizzante dei vini.

Gli **Strati Filtranti ZP** danno garanzia di porosità controllata, perfetta tenuta durante la filtrazione, nessuna cessione organolettica al mosto o al vino trattato, elevata resa oraria.

## MODALITÀ DI IMPIEGO

Per ottenere i migliori risultati, è sufficiente seguire alcune accortezze di impiego:

- 1) lo strato deve essere posizionato con il lato reticolato (marchiato ZP) verso l'uscita del filtrato;
- 2) prima di filtrare lasciar fluire acqua per ca. 10 min. per favorire il rigonfiamento dello strato;
- 3) prima della filtrazione, stringere bene il pacco filtrante per evitare fenomeni di gocciolamento;
- 4) mantenere la differenza di pressione e il flusso entro i limiti riportati nella tabella sottostante.

## CONFEZIONI

Scatole da 100 strati.

Gli **Strati Filtranti ZP** sono disponibili nella versione standard (40x40 cm).

## CLASSIFICAZIONE DEGLI STRATI FILTRANTI ZP

Tipo	Applicazione	Porosità indicativa <i>micron</i>	Flusso <i>l/m<sup>2</sup>/h</i>	Pressione <i>(bar)</i>
ZP 10	 sgrossante per mosti molto viscosi	10-20	500-700	2,5
ZP 50	  filtrazione sgrossante	5-10	500	1,5-2,5
ZP 70	 filtrazione brillantante	2-4	500	1,5
ZP 90	 filtrazione stretta	1-2	500	1,5
ZP 110	 filtrazione pre-sterilizzante	0,5-0,8	500	1,5
ZP 130	 filtrazione sterilizzante	0,2-0,4	350	1,2

Ogni cartone è marcato con un codice identificativo della porosità.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

