

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	06/03/18/DFD/RB
Revisione N°002	
<b>HFilter®</b> Pre-Pannelli filtranti	

## SPECIAL S

### Prepannello di filtrazione

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Special S è un coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte, contraddistinto da un aspetto fioccoso e dalla totale assenza di polveri durante la manipolazione. E' costituito da fibre di purissima cellulosa, batteriologicamente puro, chimicamente inerte ed insolubile in acqua e alcol. Le fibre di cellulosa costituenti Special S sono state opportunamente selezionate in funzione della loro diversa lunghezza per garantire, durante la formazione del prepannello filtrante, la sovrapposizione spaziale delle stesse al fine di costituire un reticolo omogeneo, con elevato effetto di profondità ed alto indice di adsorbimento. Con tale organizzazione si consente la formazione di prepannello filtrante omogeneo e compatto, ancorato al supporto di filtrazione orizzontale o verticale, e si evita la formazione di polvere durante la manipolazione. L'uso del prodotto garantisce elevate rese di filtrazione, alto indice di brillantatura, elevata capacità setacciante e adsorbente dei microrganismi presenti nel vino.

#### COMPOSIZIONE

Fibre purissime di cellulosa opportunamente attivate

#### APPLICAZIONI

Il prodotto Special S è indicato per la filtrazione brillantante e stretta di vini, birra e altri liquidi alimentari.

#### DOSI DI IMPIEGO

Le dosi variano da 400 - 800 g/m<sup>2</sup> di superficie filtrante in funzione della struttura colloidale e dalla torbidità del vino da filtrare.

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Special S si idrata direttamente nel vino, utilizzando la vaschetta di rimontaggio del filtro. La sospensione così ottenuta può essere utilizzata per la formazione del prepannello filtrante, seguita in alluvionaggio da farina fossile o perlite. Si consiglia l'utilizzo di diatomee e perliti la cui permeabilità può variare da un minimo di 0,2 ad un massimo di 2,5 DARCY.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Si consiglia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

#### CODICE PRODOTTO

**0101AM.00035**                      10 Kg

#### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Il prodotto è completamente insolubile, inodore e conforme alle vigenti normative nazionali e comunitarie per l'utilizzo nel settore alimentare, farmaceutico ed enologico come coadiuvante di filtrazione.