

Filterierbarkeits-Kontrolle

Die Filterbarkeit von Weinen wird durch verschiedene Kriterien beeinflusst, z.B. Pektin/Glucan-Kolloid-Strukturen, Kolloid-Rückbildung, Trubstoffe, Schönungsmittel, Mikro-Partikel, etc. In der Flaschenabfüllung kann ein schlecht filterbarer Wein zu erheblichen Beeinträchtigungen führen, so wie zu verminderter Filtrationsleistung oder Stillstandzeiten durch Verblockung der Membrane. Die einzig verlässliche Methode zur Bestimmung der Filterbarkeit von Wein ist der Filterindex. Das Verfahren des Vakuumindex bewährt sich seit Jahren in vielen Betrieben und wurde im Vergleich mit anderen Verfahren, durch eine an der FH Wädenswil durchgeführte Studie, bestätigt.



Gerätschaft zur Filterierbarkeits-Kontrolle

Typ VI-800-manuel

Lieferumfang:

- Vakuumpumpe mit Vakuummeter
- Edelstahlaufsatz (Trichter 1 l)
- Edelstahl Einzelfilterhalter mit Edelstahlfritte, Ø 50 mm
- Edelstahl-Haltergestell für Saugflasche
- Saugflasche mit Kunststoffolive, 2 Liter
- Gummistopfen für Abdichtung Saugflasche
- Vakuumschlauch 1 m, mit eingesetztem Filter
- Edelstahlpinzette für Planmembrane
- 1 Packung Planmembranen, Porengrösse 0,45 µm, Ø 50 mm
- Lieferung, Schulung und Bedienungsanleitung inbegriffen

Keller Fluid Pro AG

Bombachsteig 12, 8049 Zürich

☎ 044 341.09.56 📠 044 341.43.66 www.keller.ch