



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия • Россия
www.casta-vinodelov.com

Фильтрация в домашних условиях:
фильтр-пресс Пульчино

Проспект

Украина, Одесса
+380 50 3182323
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

www.casta-vinodelov.com



Вино, коньяк, медовые и плодоягодные напитки, изготовленные в домашних условиях, всегда отличались от своих покупных аналогов, а отношение человека к индивидуально изготовленным напиткам формировалось на протяжении многих тысячелетий. Технология виноделия представляет собой определённую последовательность технологических операций, каждая из которых преследует определённую цель и назначается в зависимости от требований технологии и особенностей виноматериалов.

Для полноценного завершения процесса в виноделии используют фильтрационную очистку

Процесс фильтрации играет важную роль как для улучшения качества вина, так и для его дальнейшего хранения. В домашнем виноделии эта необходимость приобретает значимую роль ещё и из-за индивидуальности процесса приготовления и хранения. Используя инвентарь и подручные средства, вино подвергается риску. В него могут попасть различные частицы мути, которые при розливе будут выпадать в осадок и способствовать развитию различных заболеваний. Вино из некоторых фруктов и ягод осветляется само и не требует вашего вмешательства.

К таким напиткам принадлежат вина из:

- красной смородины;
- малины;
- клюквы;
- черноплодной рябины.

Фильтрация- это процесс очищения жидкости от посторонних примесей и мутности путём пропускания её через мелкопористую перегородку.

Вино, как и любая другая жидкость, даже если оно внешне прозрачно, должно подвергаться фильтрации. Особенно это касается вин, которые разливаются в бутылку и укладываются на длительное хранение.



Самый простой способ фильтрации - это пропускание жидкости через различные фильтровальные мешки, изготовленные из ткани или гофрированного картона. Такая фильтрация годится для небольших объёмов жидкости. Она трудоёмка и не всегда достигает желаемого результата. В домашнем виноделии такой метод фильтрации применяют очень редко.



Сегодня промышленностью выпускается достаточно большое количество различных фильтрационных установок и фильтрующих элементов к ним, поэтому старые способы фильтрации вытеснили менее трудоёмкие и более эффективные современные методы.

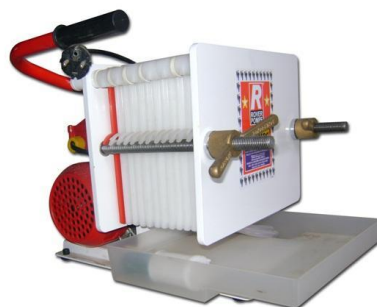
Компания «Каста Виноделов» предлагает своим клиентам для фильтрации в домашних условиях фильтр-пресса Пульчино – 10 и Коломбо 6,12,18.



Это высококачественное оборудование Итальянских производителей, которое на протяжении многих лет пользуется спросом у наших покупателей. Фильтр-пресса имеют тот же принцип работы, как и промышленными прессами, которые используются на винодельческих предприятиях. Отличие состоит лишь в меньших размерах и пропускной способности. Эти пресса оснащены электрическими насосами, которые имеют мощность соответствующую пропускной способности данных моделей.

Пресс-фильтр Пульчино-10:

- размер пластин 10x20 см,
- количество загрузки 10 штук,
- пропускная способность 150 литров в час.



Фильтр пресса Коломбо, выпускаются с размером пластин 20x20 см, на 6, 12 и 18 штук загрузки и соответственно имеют пропускную способность 250, 500 и 750 литров в час.

Следует помнить о том, что эти данные рассчитаны с учетом использования фильтр картона с рейтингом фильтрации, который соответствует мутности в жидкости. Если пропустить вино, не прошедшее даже простой ферментации через картон, предназначенный для тонкой фильтрации, то пластины забьются очень быстро.

То же самое произойдёт и при засасывании осадка вместе с жидкостью, если ее предварительно не перелить её в другую ёмкость. Пропуская жидкость через фильтр картон, предназначенный для грубой фильтрации, мы тем самым увеличиваем пропускную способность картона, используемого для тонкой фильтрации. Пластины перед установкой надо обязательно замачивать, желательнее в жидкости, которая будет фильтроваться.



Сухие пластины очень хрупкие, при зажиме они трескаются, в местах трещин, впоследствии, образует течь. Пока сухая пластина заправлена, она впитывает в себя жидкость. Насос будет работать под нагрузкой, что потом негативно скажется на его долговечности.

При заправке фильтр картон следует следить за тем, чтобы шершавая сторона **первой** пластины смотрела в сторону входа фильтруемой жидкости, со стороны насоса. Фильтрация жидкости в этих пластинах проходит от шершавой стороны к гладкой.

В пресс-фильтре Пульчино, все пластины смотрят в сторону насоса шершавой стороной, потому что жидкость заходит через отверстия, предусмотренные в фильтр картоне, проходит через картон и выходит через выпускной канал.

Конструкция пресса **Коломбо** предусматривает другое расположение пластин. Как и в прессе Пульчино, **первая** пластина устанавливается шершавой стороной к входу мутной жидкости, а вот **вторая** гладкой стороной, третья шершавой, четвёртая гладкой и в таком порядке чередуются до последней пластины.



Внимание: перед использованием любой модели фильтр пресса, внимательно прочитайте инструкцию к применению или обратитесь к специалистам нашей компании для получения профессиональной консультации.

Мы с удовольствием ответим на Ваши вопросы на сайте компании «Каста Виноделов» : www.casta-vinodelov.com или по тел. 048 717 12 71 ; +38 050 318 23 23



Рейтинг фильтрации

Фильтрующие картонные пластины, которые используются в этих прессах, как и фильтрующие элементы, имеют свой рейтинг фильтрации. В таблице указаны данные о рейтинге и марках фильтрационных материалов, которые компания «Каста Виноделов» может Вам предложить:

Марки фильтр-картона	Стерильная фильтрация					Тонкая фильтрация					Грубая фильтрация		
	KS	K 1	K	S 50	S 80	100	150	200	250	300	700	800	900
Выход мкм	,1	,2	,4	,52	,63	,1	,4	,4	,2	,1		,9	
Вход мкм	,4	,4	,6	,8	,6	,1	,2		,2	2	5	8	0
Скорость протекания л/м2/мин	0	0	0	0	10	50	90	20	20	00	50	300	700
толщина мм	,7	,7	,7	,7	,7	,7	,9	,9		,2	,1	,1	,3

На практике в домашнем виноделии существует ещё так называемая, комбинированная фильтрация.

Вино, снятое с дрожжей и прошедшее предварительную ферментацию, пропускают через фильтр пресс, а затем через корпус с фильтрующим элементом, соединив их шлангами последовательно между собой. Такая обобщённая система фильтрации даёт возможность сэкономить время. При этом мы получаем практически тот же результат, что и при разрозненной фильтрации.



Если учесть, что фильтр картон и фильтр элемент могут быть разного рейтинга, то не сложно сделать вывод о практичности такой системы. Фильтруя вино на прессе картоном K-200, мы получаем на выходе 3,4 мкр., которые пропускаются через фильтрующий элемент с меньшим рейтингом. Мощности насоса хватает для создания давления, которое требуется для пропускной способности фильтрующего элемента. В результате получаем готовый продукт для розлива. Фильтрующие элементы и корпуса всегда в наличии на складе компании. Консультация нашего специалиста поможет Вам выбрать подходящий вариант под Вашу продукцию.



Советы:

- Следует помнить, что пластины разных производителей и разного рейтинга фильтрации имеют разную толщину. Старайтесь как можно больше времени замачивать картон в вине (жидкости), это потом даст дополнительные возможности при зажиме.
- При приобретении фильтр картона размером пластин 40x40 или 60x60, его можно нарезать под необходимый Вам размер. Картон очень легко разрезается обычным канцелярским ножом, поэтому сложностей с нарезанием пластин у Вас не возникнет.
- Не используйте насос без жидкости, это способствует преждевременному износу трущихся деталей и уменьшает их ресурс работы.
- Если во время фильтрации поток жидкости на выходе постепенно уменьшается и прекращается, это означает, что пластины фильтр картона или фильтр элемент засорились. Пластины меняют, так как они не годятся для повторного использования, а элемент можно извлечь и промыть холодной водой, пропуская поток воды изнутри элемента наружу.
- Если отсоединить от насоса шланг подачи на пластины, то его можно использовать в обычных целях для перекачки из одной ёмкости в другую, например, во время снятия вина с осадка.
- Для достижения лучшего результата используйте фильтрующие элементы на финишной фильтрации, перед розливом в бутылки.