



КАСТА ВИНДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

www.casta-vinodelov.com

Надежная фильтрация вашего вина

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
 



Каждый винодел без исключения стремится к совершенству и старается с каждым сезоном выйти на новый уровень. Но иногда после длительного процесса приготовления и вызревания вино остается мутным. В таком виде его оставлять нельзя, так как, в первую очередь, внимание обращают на то, как выглядит вино, и только потом вдыхают его ароматы и пробуют на вкус.

Что делать в таком случае?

Для решения этой проблемы существует ряд решений.

Одно из них — фильтрация вина.

Фильтрация вина — это многоступенчатый производственный процесс, при котором от виноматериала отделяются механические взвеси, муть, дрожжевой осадок, оклеивающие вещества, винный камень, микроорганизмы и другие вещества, влияющие на стойкость и органолептические характеристики готовой продукции.

Мы предлагаем использовать фильтрационное оборудование и фильтр-прессы разной производительности.

Одна из наших новинок - дисковый картридж **BABY 2C D22**. Он позволяет фильтровать небольшие объемы вина с помощью гравитации.



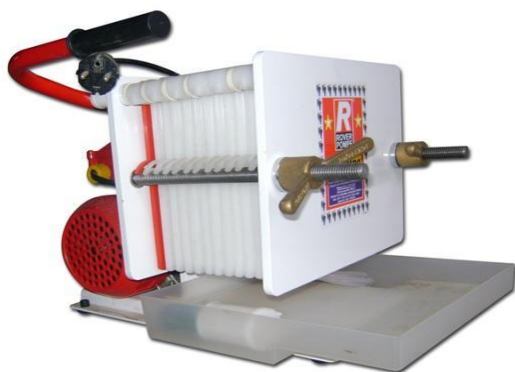
А также более производительные модели:



Pulcino 10 — 150 л/ч



Colombo 6 — 250 л/ч



Colombo 12 — 500 л/ч



Colombo 18 — 750 л/ч

Фильтр-пресс содержит электрический насос и фильтрующую систему, называемую жидкостной системой прессованного слоя.

Этот специальный метод фильтрации очищает напитки до очень высокого стандарта, не влияя на основные характеристики обрабатываемой жидкости. Поэтому он является очень популярным выбором как для бытовых фильтрующих систем, так и для профессионального использования, например, в винодельнях, фармацевтических заводах, лабораториях и пивоварнях. Везде, где необходимо фильтровать напиток. Рекомендуется, в частности, для фильтрации вина, воды или пива. Он не требует какого-либо специального обслуживания, кроме обычной очистки.



В зависимости от мутности вина и поставленной задачи можно подобрать различный по пропускной способности фильтр-картон.

Для надежной и качественной фильтрации мы предлагаем виноделам проверенный и испытанный европейский фильтр-картон.



Ассортимент картонов большой, в зависимости от рейтингов фильтрации, картонеры различаются по маркам:

Применение	Марка
Стерильная фильтрация вин с бактериальной инфекцией	AF-140/ST 5N
Стерильная фильтрация с удалением микро-организмов	AF-130/ST 7N
Стерильная фильтрация с удалением дрожжей	AF-110/S 10N
Обеспложивающая фильтрация полностью выброженных вин без бактериальной опасности	AF-100/S 15 N
Тонкая фильтрация полностью выброженных вин без бактериальной опасности	AF-70/S 20 N
Тонкая фильтрация после оклейки	AF-50/S 40 N
Грубая фильтрация для белых вин	AF-30/S 80N
Грубая фильтрация для красных вин	AF-20/S 100 N

Таким образом, меняя фильтр-картон, мы получаем нужную степень очистки продукта. Покупая фильтр-пресс со встроенным насосом, вы также получаете преимущество двух устройств в одном: вы сможете фильтровать свои напитки, а затем, при необходимости, отключить насос от фильтра и использовать его самостоятельно для простой перекачки жидкостей.

Помочь с выбором фильтровального оборудования и подборе фильтр-картона вам всегда смогут наши сотрудники.

Нужная информация на наших сайтах:

<https://goo.gl/21NQFs>

<https://goo.gl/2XrLMA>