



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

OENOPAD®
STRATI FILTRANTI

COMPOSIZIONE

Cellulosa, terre diatomeiche (Kieselgur), perlite.

CARATTERISTICHE

Gli strati Oenopad® sono ottenuti da materie prime selezionate e prodotti con sistemi innovativi, con il fine di garantire standard qualitativi elevati. Sono disponibili con diverse porosità per soddisfare le più svariate esigenze, dalla rimozione del materiale feccioso, alla brillantatura fino alla sterilizzazione dei liquidi alimentari. Gli strati filtranti Oenopad® sono adatti al contatto con matrici alimentari.

Tipo	Spessore mm	Ceneri %	Permeabilità d'acqua ($\Delta p= 100 \text{ kPa}^*$) L/m ² /min
XFSS	3.7	58	29
XFS	3.8	46	68
XF9	3.7	46	146
XF7	3.9	46	185
XF5	4.0	46	510
XF1	4.3	46	1700

Velocità di flusso (L/m²/h): XF/1-XF/5 525; XF/7-XF/9-XF/S-XF/SS 850.

Δp max (bar): XF/1-XF/5 1.5 (21.8 psi); XF/7-XF/9-XF/S-XF/SS 3,0 (43.5 psi).

Temperatura vapore per sterilizzazione e sanificazione: 125 °C, con 0.5 bar (7.2 psi) di differenziale massimo di pressione.

Temperatura dell'acqua per sterilizzazione e sanificazione: 90 °C con 1 (14.5 bar) di differenziale massimo di pressione.

	OENOPAD®	FILTRAZIONE - POROSITA'	NOTE
FILTRAZIONE SGROSSANTE	Oenopad® XF 1	Sgrossante 8-20 μ	COSIGLIATO DOPO LA CHIARIFICA CON BENTONITE O IN FASE DI TRAVASO DELLE FECCE CON VINI MOLTO TORBIDI
	Oenopad® XF 5	Sgrossante post chiarifica 4-8 μ	COSIGLIATO DOPO LA CHIARIFICA CON VINI POCO TORBIDI
FILTRAZIONE BRILLANTE	Oenopad® XF 7	Brillantante 2-4 μ	COSIGLIATO DOPO LA STABILITA' TARTARICA E/O PER ILLIMPIDIRE I VINI LEGGERMENTE VELATI
	Oenopad® XF 9	Brillantante stretta 1 μ	PER RENDERE BRILLANTE UN VINO ABBASTANZA LIMPIDO - IDONEO PER TRATTENERE PARTE DEI LIEVITI
FILTRAZIONE STERILE	Oenopad® XF S	Finale 0,65 μ	PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO COME PROTEZIONE DELLE CARTUCCE FINALI DA 0,45 MICRON - ELIMINA BUONA PARTE DI LIEVITI E BATTERI
	Oenopad® XF SS	Finale 0,20-0,40 μ	COSIGLIATO PER TUTTI I VINI CHE RISCHIANO RIFERMENTAZIONI IN BOTTIGLIA

IMPIEGO

La strati Oenopad® sono utilizzabili per filtrazioni a freddo di prodotti alimentari alcolici e analcolici. Si raccomanda sciacquatura a freddo prima dell'utilizzo.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato.

Prodotto adatto al contatto con alimenti conforme come materiale filtrante secondo quanto previsto da Reg. CE 606/2009 e Codex OIV (enologia).

Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012).

Scheda Tecnica: Oenopad_rev.0_12/2017

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.