



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 DI DIVERSA POROSITA'

COMPOSIZIONE

Cellulosa, terre diatomeiche (Kieselgur), perlite. Dimensione 40x40 cm.

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	CONSIGLIATO DOPO LA CHIARIFICA CON VINI POCO TORBIDI
FILTRAZIONE BRILLANTE	Oenopad® XF 7	Brillantante 2-4 μ	CONSIGLIATO 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	CONSIGLIATO PER TUTTI I VINI CHE RISCHIANO RIFERMENTAZIONI IN BOTTIGLIA

IMPIEGO

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

CONTENUTO

Gli strati Oenopad® sono disponibili in confezioni da 25 pezzi, in scatole da 100 pezzi totali.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato. Gli strati filtranti di profondità sono composti da materiali fortemente adsorbenti. Non esporre gli strati filtranti alla luce solare diretta. Se conservati correttamente, gli strati filtranti non si degradano. Per lo smaltimento degli strati filtranti di profondità, è necessario rispettare le disposizioni locali per la differenziazione dei diversi tipi di rifiuti.

Prodotto adatto al contatto con alimenti conforme come materiale filtrante secondo quanto previsto da all'articolo 3 del Regolamento Delegato UE 934/2019.

Scheda Tecnica: Rev.1_09/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.