

FIBROXCEL[®]

coadyuvante de filtración



coadyuvante de filtración

coadyuvantes para filtraciones

Los **FIBROXCEL®** son coadyuvantes complejos químicamente inertes, que se utilizan en la filtración de vino y de líquidos alimentarios. Usados para la formación de las precapas y/o de las capas y en eventual aluvionado para la filtración del vino, cerveza y productos difíciles de filtrar como mostos, heces de desfangado y aceites, jarabes de azúcar, etc. Para las filtraciones desbastantes se utiliza normalmente **FIBROXCEL® 10** como primera precapa, en dosis variables de 500-700 g/m²; pudiendo utilizar una segunda precapa con la diatomea de aluvionado.

FIBROXCEL® VAC se utiliza únicamente con perlitas y diatomeas en los filtros de vacío para la formación de las precapas en las filtraciones de líquidos difícilmente filtrables. Los **FIBROXCEL®** están formados por fibras de algodón que dan una estructura elástica y resistente, por fibras de celulosa de diversas cargas electrostáticas que aportan un elevado poder adsorbente y de perlitas que determinan el poder de profundidad. El sistema de producción, que se basa en la obtención de una perfecta homogeneidad de los componentes en máquinas mezcladoras con cuchillas rotativas y ciclón de aire, asegurando la homogeneidad de las perlitas con las fibras de algodón y las celulosas, dándole a las precapas o a las capas así obtenidas una estructura alveolar constante durante toda la filtración que mantenga la permeabilidad.

CARACTERÍSTICAS	FIBROXCEL 10	FIBROXCEL 30	FIBROXCEL VAC
Permeabilidad (L/m ² /min)	115-125	50-55	140-155
Adsorción	media	elevadísima	elevadísima
Efecto tamizante	bueno	elevado	bueno
Efecto enprofundidad	elevado	elevado	elevadísimo
Contenido en fibras	medio	alto	muy alto
Empleo	Filtraciones desbastantes y medias	Filtraciones Brillantes	En los filtros de vacío y grandes filtros de heces
Dosis de empleo	500-1000 g/m ² en la formación de la precapa; 20-100 g/hL en aluvionado continuo	500-1000 g/m ² en la formación de la precapa; 20-100 g/hL en aluvionado continuo	10% de la cantidad de las perlitas y diatomeas utilizadas.
Campos de empleo	Mostos de uva, vino, cerveza, heces vírgenes, vinagre, jarabes dulces, destilados, industria biológica y farmacéutica	Vinos, vinagre, cerveza, destilados, industria biológica y farmacéutica	Mostos, zumos, jarabes dulces y líquidos alimentarios de difícil filtración

ALTO PODER ADSORBENTE

El poder adsorbente alto, máximo con **FIBROXCEL® 30**, permite retener también partículas muy pequeñas, como levaduras, bacterias, sustancias colorantes, proteínas, ferrocianuro ferrico y ferroso, etc. La retención de estas partículas de dimensiones inferiores al diámetro del canalículo de la precapa, garantiza una calidad de filtración alta.

ELASTICIDAD Y RESISTENCIA A LOS GOLPES DE PRESION

La gran elasticidad y la perfecta adherencia a los elementos filtrantes de los **FIBROXCEL®** permite en los filtros con placas horizontales interrumpir las operaciones de filtración dejando la capa intacta, sin crear vías de paso preferente para los turbios.

HUMECTACION Y HOMOGENIDAD

La inmediata humectación reduce los tiempos de formación de las precapas, evita la separación de las fibras y de las tierras y permite obtener en el elemento filtrante una precapa o capa perfectamente homogénea y de idéntico espesor, donde los componentes están distribuidos por igual en toda la superficie filtrante.

SEPARACION INMEDIATA Y TOTAL DE LA PRECAPA

Al finalizar la filtración la separación de la precapa resulta fácil y completa también en los filtros de descarga automática en seco por centrifugación o por vibración.

TORTAS NO AGRIETADAS Y CORTE MICROMETRICO

FIBROXCEL® VAC permite obtener tortas homogéneas y mecánicamente muy resistentes, que no se agrietan impidiendo la formación de vías preferenciales a los líquidos a filtrar, además el corte resulta fácil y micrométrico. La capacidad total de filtración resulta siempre más elevada y la limpieza del filtro mejor.



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisbal

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aebiberica.es