

Filtri per vino

Fluxa Filtri S.p.A. è presente sul mercato della filtrazione da oltre 40 anni, e negli ultimi 3 anni ha sviluppato il mercato enologico introducendo nella sua gamma di prodotti di filtrazione anche gli impianti automatizzati e la filtrazione tangenziale.

In questo contesto la Fluxa Filtri ha partecipato al SIMEI (fiera di Milano dedicata al settore enologico) presentando un sistema di filtrazione tangenziale a fibra cava per vini e spumanti.

I sistemi di filtrazione tangenziale permettono la rimozione di lieviti e il trattenimento delle parti solide presenti nei vini a valle della fermentazione.

Tra le diverse tecnologie disponibili, la Fluxa ha scelto la configurazione a fibra cava con fibre polimeriche.

La partecipazione al SIMEI ha ulteriormente confermato la richiesta del mercato di usufruire di sistemi di piccole dimensioni con livelli di automazione semplificati per riuscire a contenere i costi di impianto e di conseguenza per rendere disponibile alle cantine medio-piccole la filtrazione tangenziale. Fluxa propone un impianto manuale con 1 o 2 moduli (con portate di 800-1500 l/h) al fine di soddisfare questa esigenza del mercato.

A completamento dei prodotti innovativi destinati all'utilizzo in cantina, Fluxa propone un sistema per la produzione di acqua ultrapura denominato line-guard. Pur essendo stato progettato per il settore medicale e laboratori, il line-guard è stato utilizzato con soddisfazione in cantina sulla linea acqua per il CIP (Cleaning In Place) della linea di imbottigliamento e dei tangenziali. **L'utilizzo del line-guard, supportato dal nostro servizio tecnico di consulenza, ha permesso l'ottimizzazione dei costi di filtrazione in cantina.**



Impianto di filtrazione tangenziale a fibra cava, per portate da 2500 a 5000 l/ora