



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



ori CEL TX

Hosszú szálú, nagy térfogatú szűrőcellulóz

Cikkszám: F520

Termékleírás

Az ori CEL TX egy hosszú szálú, nagy térfogatú szűrőcellulóz, amelynek alkalmazástechnikai tulajdonságait kifejezetten az italok szűrésének követelményeihez igazították. A rost a szűrőpogácsában vízelvezetést biztosít, és nagy rugalmasságot ad a szűrőpogácsának. Ez a speciális cellulózzrost fiziológiailag ártalmatlan, és az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 1. táblázata szerint engedélyezett borászati eljárásként.

Ökológia

Az ori CEL TX az EU 889/2008 rendelet VIIIa. melléklete szerint ökológiai termékek feldolgozására is engedélyezett.

Alkalmazás és hatásmód

Az ori CEL TX típusú szűrőcellulózt préselési segédanyagként és szűrősegédként alkalmazzák. A rost különleges tulajdonságai — a kiemelkedően jó vízelvezetési képesség és a szűrőpogácsa rugalmassága — miatt az alábbi területeken előnyös a használata:

1. Préselési segédanyagként szőlőtörkölyben, nehezen préselhető szőlőalapanyag esetén, vagy gyümölcspürékben a cefre belső szerkezetének javítására. Az ori CEL TX a préselés során rugalmas vízelvezető csatornákat képez, javítva ezzel a présle elfolyását. Alkalmazásával a présidő csökken, és a termékkivonat növelhető.
2. Kis mennyiségű mustseprő (ülepítésből vagy flotációból), savtalanítási seprő vagy derítési seprő feldolgozásakor az ori BAG szűrőzsákkal együtt. A nagy térfogatú cellulózzrost stabil és jól strukturált szűrőpogácsa-kialakítást eredményez, és javítja a tisztíthatóságot.

Speciális szőlőtörköly (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese) és jégbor feldolgozásakor az ori BAG szűrőzsákkal együtt — azaz a „préselés és derítés egy lépésben” szempontja szerint — is jól használható. Ennek részletes leírása a Keller cégnél elérhető.

Tárolási javaslat

Az ori CEL TX-et száraz, jól szellőző helyen kell tárolni. Mivel a sajátos felületi szerkezete miatt könnyen magába szívhat szagokat, és ezeket esetlegesen átadhatja az italnak, ezért szagmentes helyen szükséges tárolni.

Kiszerezés

- 20 kg-os zsák
- 480 kg raklap
- 24 zsák/raklap