



Descripción del producto

VarioFluxx® es un coadyuvante de filtración que consiste en una mezcla de perlitas seleccionadas combinadas con fibras de celulosa de alta pureza especiales de la serie CelluFluxx®. Los productos mixtos individuales se adaptan a los requisitos específicos de filtración de bebidas o procesamiento de sedimentos y se utilizan para un ajuste preciso de la permeabilidad de la torta del filtro. Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Producto y efecto

VarioFluxx® combina las propiedades particulares de la perlita y la celulosa y, por lo tanto, mejora el resultado de la filtración. Es posible producir productos mixtos con propiedades muy específicas a través de la selección de sus componentes específicos. Los tipos de productos individuales difieren mucho en su composición, estructura y finura. El objetivo es lograr un efecto clarificador específico y/o una permeabilidad definida de la torta de filtro.

VarioFluxx® P

Coadyuvante de filtración para un incremento de la permeabilidad de la torta del filtro (efecto de drenaje) durante el proceso de sedimentación. Ideal como ayuda en el proceso de flotación cuando se procesan las lías y sedimentación con una prensa de filtro de cámara. Recomendamos: VarioFluxx® P + eSan-telas filtrantes= Método VarioSan.

Otras aplicaciones:

- Como ayuda de filtración para la preclarificación de todo el volumen de mosto (filtración de mosto).
- Para formar una torta de filtro perfecta en un filtro de vacío rotativo.
- Se recomienda en particular el uso de VarioFluxx® P si se requiere una torta de filtración con mayor permeabilidad de la torta de filtración. Las fibras de celulosa incrustadas ayudan a reforzar la torta del filtro, reduciendo significativamente la tendencia al agrietamiento.

VarioFluxx® M

Coadyuvante de filtración con alto rendimiento y buen efecto clarificante durante la filtración a precapa. VarioFluxx® M se puede utilizar como una ayuda de filtración alternativa a las diatomeas (finura media). VarioFluxx® M se puede usar para dosificación previa y continua. El grado de clarificación corresponde a la filtración medio-fina. El efecto de clarificación puede modificarse intencionalmente en la dirección de una filtración fina a través de la mezcla de VarioFluxx® F.

VarioFluxx® F

Coadyuvante de filtración muy fina para el engrosamiento intencional de la torta de filtración. VarioFluxx® F se utiliza para incrementar la reducción intencional de la turbidez durante la filtración. La mezcla o el uso exclusivo de VarioFluxx® F espesará la torta del filtro y, en consecuencia, mejorará significativamente el efecto de clarificación.

VarioFluxx® PreCoat 1

Coadyuvante de filtración para la precapa inicial durante la filtración de la cerveza. La precapa inicial con VarioFluxx® PreCoat 1 forma una capa de torta de filtro bien estructurada y estable que retiene las partículas de sedimento y los microorganismos.

VarioFluxx® PreCoat 2

Coadyuvante de filtración para la segunda precapa durante la filtración de la cerveza. La subsiguiente, secundaria precapa con VarioFluxx® PreCoat 2 forma una fina capa de sedimento para una reducción intencionada de la turbidez.

Almacenamiento

VarioFluxx® deben almacenarse en un lugar seco y sin olores. Los recipientes que se han abierto deben sellarse inmediatamente de manera hermética.

Eliminación

VarioFluxx® contiene componentes minerales y biológicos. Los productos **no contienen diatomeas**. Las opciones de eliminación se rigen por las reglamentaciones de las autoridades locales.