



# VarioFluxx®

Coadiuvante di filtrazione – prodotto miscelato

## Descrizione del prodotto

Il coadiuvante di filtrazione VarioFluxx® consiste in una miscela di tipi selezionati di perlite, in combinazione con speciali fibre di cellulosa della serie CelluFluxx® di elevata purezza. I singoli prodotti miscelati vengono adattati alle esigenze specifiche di filtrazione delle bevande o ai requisiti del processo di sedimentazione e vengono usati per un'accurata regolazione dell'impermeabilità del filtro della torta.

## Prodotto ed effetto

Il coadiuvante di filtrazione VarioFluxx® combina le proprietà particolari della perlite e della cellulosa migliorando così il risultato della filtrazione. E' possibile creare prodotti misti dalle proprietà molto specifiche attraverso la selezione mirata dei componenti. I singoli tipi di prodotti differiscono notevolmente per composizione, struttura e finezza. Lo scopo è quello di raggiungere un effetto specifico chiarificante e/o una permeabilità definita della torta del filtro.

## VarioFluxx® P

Coadiuvante di filtrazione per un aumento intenzionale della permeabilità della torta del filtro (effetto drenaggio) quando si elaborano sedimenti. Ideale come coadiuvante di filtrazione durante il processo di flottazione e di sedimentazione delle fecce, se si usa una filtropressa. Consigliamo: VarioFluxx® P + tela per filtro eSan = metodo VarioSan.

Altre applicazioni:

- Come coadiuvante di filtrazione per la prechiarifica dell'intero volume del mosto (filtrazione del mosto)
- Per formare una torta per filtro perfetta in un filtro a sottovuoto rotativo
- L'uso di VarioFluxx® P è particolarmente raccomandato se si richiede un aumento della permeabilità del filtro per torta. Le fibre di cellulosa incorporate aiutano a rinforzare la torta del filtro, riducendo notevolmente la tendenza alla rottura.

## VarioFluxx® M

Coadiuvante di filtrazione per un alto tasso di rendimento con un buon effetto chiarificante durante la filtrazione. VarioFluxx® M può essere usato come coadiuvante di filtrazione universale alternativo alla farina fossile (finezza media). VarioFluxx® M può essere utilizzato sia per il prepannello che per il dosaggio continuo. Il grado di chiarifica corrisponde alla filtrazione medio-fine. L'effetto di chiarifica può essere modificato intenzionalmente nella direzione di una filtrazione fine con l'aggiunta di VarioFluxx® F.

## VarioFluxx® F

Ottimo coadiuvante di filtrazione per dare spessore alla torta del filtro durante la filtrazione. VarioFluxx® F viene utilizzato per aumentare la riduzione intenzionale della torbidità durante la filtrazione prepannello. L'aggiunta o l'uso esclusivo di VarioFluxx® F darà spessore alla torta del filtro migliorando notevolmente, di conseguenza, l'effetto di chiarifica.

## VarioFluxx® PreCoat 1

Coadiuvante di filtrazione per il prepannello iniziale durante la filtrazione della birra. Il prepannello iniziale con VarioFluxx® PreCoat 1 forma uno strato stabile e ben strutturato della torta del filtro che trattiene, in maniera affidabile, le particelle di sedimento e i microorganismi.

## VarioFluxx® PreCoat 2

Coadiuvante di filtrazione per il prepannello secondario durante la filtrazione della birra. Il successivo il prepannello secondario con VarioFluxx® PreCoat 2, forma un sottile strato di sedimento per aumentare, intenzionalmente, la riduzione della torbidità.

## Stoccaggio

I coadiuvanti di filtrazione VarioFluxx® devono essere conservati in un luogo asciutto e privo di odori. I contenitori che sono stati aperti devono essere richiusi immediatamente in maniera ermetica.

## Smaltimento

VarioFluxx® contiene componenti minerali e biologici. Il prodotto non contiene farina fossile. I metodi di smaltimento sono regolati dalle normative locali.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 004 – 01/2016 TJ – stampato 13.08.2018