

Gli strati filtranti di profondità della serie IR a marchio Seitz® sono stati sviluppati per soddisfare le esigenze di produzione e i requisiti dell'industria dei distillati.

## Descrizione

Un prodotto finito visivamente brillante e privo di particelle percettibili è uno degli obiettivi principali della filtrazione dei distillati. I componenti (esteri di acidi grassi C12-16, terpeni, proteine o i loro composti complessati con metalli e/o fenoli) di alcuni distillati possono precipitare se il livello di ioni calcio è troppo elevato. Il magnesio può causare precipitazioni in distillati contenenti tannini, come il whisky e il brandy. A differenza degli strati filtranti standard che contengono piccole quantità di questi ioni estraibili dalle materie prime, gli strati filtranti della serie IR sono sottoposti a un trattamento brevettato; ciò si traduce in livelli bassissimi di ioni estraibili. Tale caratteristica rende questi filtri la soluzione ideale nell'industria dei distillati.

Caratteristiche	Vantaggi
Setto omogeneo e costante, disponibile in molteplici gradi di filtrazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adatto a moltissime applicazioni</li> <li>• Prestazioni collaudate</li> </ul>
Una combinazione di filtrazione di superficie, filtrazione di profondità ed adsorbimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevata ritenzione dei solidi</li> <li>• Ottima permeabilità</li> <li>• Eccellente qualità del filtrato</li> </ul>
Trattamento brevettato che si traduce in livelli estremamente bassi di ioni estraibili (calcio, magnesio, ferro, alluminio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio ridotto di precipitato nel distillato</li> <li>• Efficienza altamente economica grazie ad una lunga durata di vita</li> </ul>
Ogni singolo strato filtrante è impresso mediante laser, con indicazione del grado di filtrazione del filtro, numero di lotto e data di produzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Completa tracciabilità</li> </ul>

## Qualità

- Strati filtranti prodotti in ambiente controllato
- Realizzati secondo standard di qualità certificati ISO 9001:2008

## Compatibilità al contatto con alimenti

Per la dichiarazione di conformità a specifiche leggi nazionali e/o a normative regionali in relazione ad applicazioni che prevedono il contatto con alimenti, visitare il sito web: [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

## Serie IR a marchio Seitz® Strati filtranti di profondità per la filtrazione di distillati



Strati filtranti della serie IR a marchio Seitz®

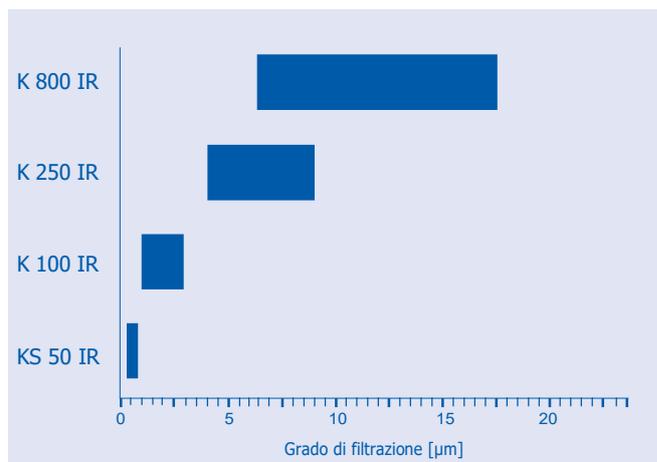
## Costituenti principali

Cellulosa, farina fossile, perlite.

## Applicazioni

Gamma	Applicazione
KS 50 IR	Filtrazione brillantante di distillati incolore
K 100 IR	Filtrazione a freddo di distillati incolore
K 250 IR	Filtrazione a freddo di distillati contenenti tannini o di distillati ad elevato contenuto in acidi grassi
K 800 IR	Rimozione di particelle

## Grado di filtrazione relativo<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Le prestazioni d'effettiva rimozione degli strati filtranti dipendono dalle condizioni di processo

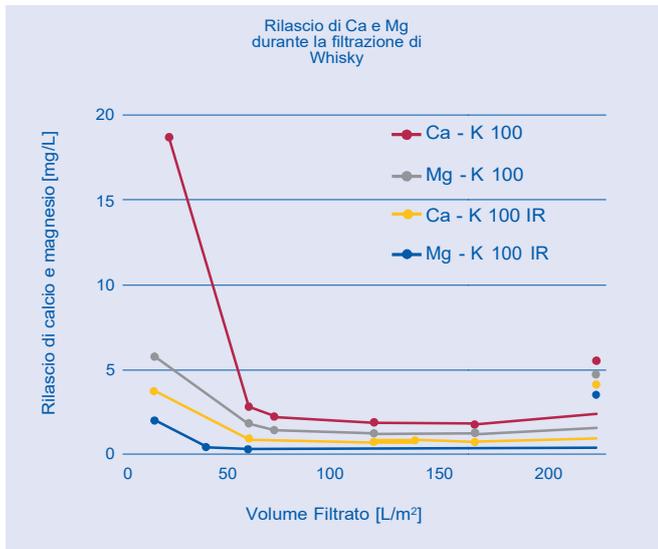
## Caratteristiche tecniche

Grado	Massa areica g/m <sup>2</sup>	Spessore mm	Ceneri %	Permeabilità all'acqua <sup>2</sup> L/m <sup>2</sup> /min (gal/ft <sup>2</sup> /min)
KS 50 IR	1350	3.7	46	93 (2.3)
K 100 IR	1400	4.3	51	187 (4.6)
K 250 IR	1250	4.0	46	510 (12.5)
K 800 IR	1250	4.1	46	1275 (31.4)

Questi dati sono stati determinati in conformità ai metodi di prova interni e ai metodi del Gruppo di lavoro tecnico-analitico dell'Associazione europea per la filtrazione di profondità.

<sup>2</sup> La permeabilità è stata misurata in condizioni di prova con acqua pulita a 20°C (68°F) e un Δp di 1 bar (14,5 psi).

Il diagramma qui sotto illustra il rilascio di calcio e magnesio nel whisky dall'analogo strato filtrante standard K100 e K100 IR durante la filtrazione.



Durante questa filtrazione è stato calcolato il seguente rilascio totale di calcio e magnesio per m<sup>2</sup> di strato filtrante ad una velocità del flusso di 500 L/m<sup>2</sup>/h (12.3 gal/ft<sup>2</sup>/h):

Strato	Calcio mg/m <sup>2</sup> (%)	Magnesio mg/m <sup>2</sup> (%)
K 100 <sup>3</sup>	667 (100)	192 (100)
K 100 IR	146 (22)	68 (35)

<sup>3</sup> Il K 100 è lo strato standard paragonabile al K 100 IR per quanto riguarda il grado di filtrazione e il volume filtrato.



Pall Food and Beverage

New York – USA  
+1 516 484 3600 telefono  
+1 866 905 7255 toll free

foodandbeverage@pall.com

Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup>

## Istruzioni generali d'uso

L'impiego di acqua a ridotto contenuto di ioni (acqua deionizzata) è altamente consigliato per la diluizione dei distillati alla gradazione desiderata.

Per evitare la diluizione al momento dell'installazione si consiglia di non sciacquare gli strati filtranti usati nell'industria dei distillati. La circolazione del prodotto per 10-15 minuti di ritorno al serbatoio di alimentazione aiuta a ridistribuire all'intero lotto gli ioni estratti all'inizio della filtrazione riducendo così il rischio totale di precipitazione.

## Linee guida per la filtrazione<sup>4</sup>

Poiché la qualità del filtrato può essere influenzata dalla portata di filtrazione, la seguente tabella fornisce le linee guida per la portata.

Applicazione	Portata L/m <sup>2</sup> /h (gal/ft <sup>2</sup> /h)
Filtrazione di particelle in distillati bruni	500 – 700 (12.3 – 17.2)
Filtrazione di particelle in distillati incolori	700 – 900 (17.2 – 22.1)
Filtrazione a freddo di distillati bruni e di distillati incolori con elevato contenuto in acidi grassi	250 – 400 (6.1 – 9.8)
Filtrazione a freddo di distillati incolori	400 – 600 (9.8 – 14.7)

<sup>4</sup> Contattare Pall per consigli in merito al proprio specifico processo di filtrazione, poiché i risultati possono variare in base al prodotto e alle condizioni di prefiltrazione e filtrazione.

Per ulteriori linee guida operative, fare riferimento alle istruzioni fornite da Pall.

## Formati disponibili per gli strati filtranti

### Strati rettangolari

400 mm x 400 mm (15.8" x 15.8")

600 mm x 612 mm (23.6" x 24.1")

Altri formati sono disponibili su richiesta.

Gli strati di profondità della serie IR a marchio Seitz<sup>®</sup> sono anche disponibili nelle configurazioni del modulo filtrante SUPRADisc<sup>™</sup> II. A tale scopo, si prega di contattare Pall.

Visitate il nostro sito web all'indirizzo [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall Corporation ha sedi e stabilimenti in tutto il mondo. Per informazioni sui rappresentanti Pall nella vostra area, visitate il sito web all'indirizzo [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact).

Per verificare la conformità del prodotto alla legislazione nazionale e/o alle normative regionali relativamente alle applicazioni che prevedono il contatto con acqua e alimenti, contattare Pall Corporation.

A seguito di miglioramenti di natura tecnologica relativi ai prodotti, agli impianti e/o ai servizi qui descritti, le procedure e i dati sono soggetti a modifica senza preavviso. Per verificare la validità di tali informazioni, consultate i rappresentanti Pall o visitate il sito [www.pall.com](http://www.pall.com)

© Copyright 2018, Pall Corporation. Pall, <sup>PALL</sup>, Seitz e SUPRADisc sono marchi di fabbrica di Pall Corporation. <sup>®</sup> contraddistingue un marchio negli Stati Uniti. Filtration. Separation. Solution.<sup>SM</sup> è un marchio di servizio di Pall Corporation.