

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Filtrationscellulosen

Stand 07_2020

- Cellulosefasern für die Anschwemmfiltration
von Wein, Fruchtsaft, Sektgrundwein und Sekt
sowie für die Aufarbeitung von Trub -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Geschmacksneutrale Pulvercellulosen sind eine in vielerlei Hinsicht vorteilhafte Alternative zu mineralischen Filterhilfsmitteln, die üblicherweise bei der Anschwemmfiltration von Getränken verwendet werden. Vor allem Kieselguren gegenüber bieten Cellulosefasern folgende Vorteile:

- geringeres Eigengewicht,
- offener, poröser Filterkuchen,
- höhere Durchsätze,
- längere Standzeit,
- erheblich geringere Aufwandmenge,
- geringerer Weinverlust,
- geringeres Abfallvolumen,
- unproblematische Entsorgung,
- geringerer Farbverlust bei Rotwein,
- geschmackliche Bevorzugung von mit Cellulose filtrierte Weinen,
- höhere Ausbeute bei der Trubfiltration.

Die auf Seite 2 aufgeführten Cellulosefasertypen unterscheiden sich in Länge und Durchmesser der Fasern. Sind mit einzelnen Typen allein keine zufriedenstellenden Filtrationsergebnisse zu erzielen, so empfiehlt sich die Kombination verschiedener Schärfen. **Wachsende Anteile an gröberen Fasern erhöhen den Durchsatz und verringern die Klärschärfe.**

Anwendungsempfehlungen:

Grundsätzlich ist ein teilweiser oder vollständiger Ersatz bisher verwendeter mineralischer Filterhilfsmittel durch Filtrationscellulosen möglich.

Die in den auf Seite 2 abgedruckten Produktbeschreibungen genannten Dosierungen sind Richt-

werte, die sich auf die Arbeit mit Horizontalsiebfiltern unter ausschließlicher Verwendung von Filtrationscellulosen beziehen.

Generell sollte bei der Umstellung von Filtrationsprozessen auf Cellulosefasern zunächst mit den angegebenen Dosierungen gearbeitet werden. Sobald mit der optimalen Kombination verschiedener Fasertypen für **Stüttschicht, Voranschwemmung und Dauerdosierung** zufriedenstellende Filtrationsergebnisse erzielt werden, können die Dosierungen bei den nachfolgenden Filtrationen schrittweise zumeist deutlich verringert werden.

Hinweis zur Trubverarbeitung:

Bei der Aufarbeitung von Trub auf Kammerfilterpressen ist neben der Filtrationsdauer und der Ausbeute auch der Reinigungsaufwand für die Beurteilung des Erfolgs wesentlich. Von der Beschaffenheit des Filtertuchs und der Zusammensetzung der Voranschwemmung (evtl. Kombination aus Perlite, Kieselgur und Cellulose) hängt ab, wie leicht der Filterkuchen nach dem Öffnen der Presse vom Tuch abfällt. Der vollständige Ersatz von mineralischen Filterhilfsmitteln durch Cellulose kann auf Tüchern aus Multifilamentgarn problematisch sein, weil sich die Cellulosefasern sehr hartnäckig in den vielen kleinen Zwischenräumen fest verankern und die Reinigung erschweren.

Lagerung:

Trocken und geruchsneutral.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

CS-Cell Trub, sehr grob

- zur Trubfiltration auf Filterpressen, Dosierung ca. **1 kg/hl Trub**
1 kg Beutel (Nr.6494/1)
20 kg Sack (Nr. 6494)

CS-Cell 90, grob

- zur **Stüttschichtanschwemmung** vor jeder Filtration von **Wein, Saft, Sektgrundwein und Sekt**, Dosierung ca. **400g/m² Filterfläche**
- als **Additiv** zur Erhöhung des Durchsatzes bei jeder Filtration mit feineren Cellulosen , Kieselgur oder Perlite, Dosierung **ca. 1,5kg/10kg Filterhilfsmittel**
- zur **Trubfiltration** auf Filterpressen, Dosierung ca. **1kg/hl Trub**
1 kg Beutel (Nr. 6495/2)
5 kg Beutel (Nr. 6495/1)
20 kg Sack (Nr. 6495)

CS-Cell 60, mittel

- zur **Voranschwemmung** bei der Filtration von **Sektgrundwein**, Dosierung ca. **700g/m² Filterfläche**
- zur **Dauerdosierung** bei der Filtration von **Sektgrundwein**, Dosierung ca. **10g/hl**
- zur **Voranschwemmung** bei der Filtration von **Sekt**, Dosierung ca. **900g/m² Filterfläche**
- zur **Dauerdosierung** bei der Filtration von **Sekt**, Dosierung ca. **30g/hl**
1 kg Beutel (Nr. 6496/2)
5 kg Beutel (Nr. 6496/1)
20 kg Sack (Nr. 6496)

CS-Cell 20, fein

- zur **Voranschwemmung** bei der Grobfiltration von **Wein**, Dosierung ca. **500g/m² Filterfläche**
- zur **Dauerdosierung** bei der Grobfiltration von **Wein**, Dosierung ca. **30-50g/hl je nach Filtrierbarkeit**
- als **Additiv** für bessere Brillanz bei der Trubfiltration auf Filterpressen
1 kg Beutel (Nr. 6498/2)
5 kg Beutel (Nr. 6498/1)
20 kg Sack (Nr. 6498)

CS-Cell 10, sehr fein

- zur **Voranschwemmung** bei der Feinfiltration von **Wein**, Dosierung ca. **900g/m² Filterfläche**
- zur **Dauerdosierung** bei der Feinfiltration von **Wein**, Dosierung ca. **40g/hl**
1 kg Beutel (Nr. 6499/2)
5 kg Beutel (Nr. 6499/1)
20 kg Sack (Nr. 6499)