

# НАДЕЖНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ ВИНА

## Как лучше всего подготовить вино к заключительной фильтрации



### Подготовка вина к микрофильтрации и розливу с использованием рекомендованного сочетания глубинных картонных фильтров Hobrafilт® и свечных фильтров Candefilt®

Тщательная подготовка вина перед розливом на 80% гарантирует качественный розлив в бутылки. Оставшиеся 20% приходится на микрофильтрацию и стерильность.

Прежде чем мы начнем готовиться к розливу в бутылки (подготовка начинается за 1–2 месяца до начала процесса), мы должны убедиться, что:

1. В вине не происходят микробиологические процессы, спиртовая и яблочно-молочное брожения
  2. Завершены все операции, такие как: купажирование вин, уменьшение или увеличение содержания кислоты и проч.
  3. Завершена стабилизация от белковых помутнений = вино осветлено на 100%.
  4. Уровень свободного диоксида серы  $SO_2$  и тесно связанное с ним значение pH, стабильны.
  5. Все необходимые параметры соблюдены (следует подтвердить лабораторно)
  6. Завершена тонкая доводка по оптимизации органолептических свойств и стабилизации вина, а именно: добавление полипептидов, маннопротеинов и дубильных веществ (завершается легкой доочисткой с помощью картонных фильтров Hobrafilт® S 20 N или S 10 N)
  7. Завершена стабилизация вина, предотвращающая образование винного осадка = обработка холодом, метавиновая кислота, гуммиарабик, карбоксиметилцеллюлоза (СМС) или полиаспартат калия.
- Остерегайтесь ошибок в виде несоблюдения условий применения (доз, температуры), технологических сроков или несоответствующего сочетания препаратов.
- Помните, что при использовании любых стабилизаторов и добавок соблюдение правильности технологического процесса, тщательное перемешивание и обеспечение достаточного времени на реагирование служат наилучшей формой подготовки вина к конечной фильтрации.

Подготовленное таким образом стабильное вино можно хорошо очистить через стерильные картонные фильтры Hobrafilт® ST 7 N или ST 5 N, которые служат наилучшей защитой для мембранных свечных фильтров. Стерильную предфильтрацию и мембранную фильтрацию лучше всего осуществлять непосредственно в день розлива. В качестве альтернативного варианта, вино можно пропустить через картонные фильтры днем раньше, а мембранный свечной фильтр использовать перед розливом. Если фильтрация окажется проблематичной еще во время подготовки, высока вероятность того, что и мембранная фильтрация не даст нужного результата. Возможно, в таком случае лучше отложить фильтрацию до тех пор, пока не будет выяснена и устранена причина.

#### Виды предфильтров и мембранных свечных фильтров Candefilt® с рекомендованным расходом (на 10“):

<b>HPV</b>	глубинный свечной предфильтр, расход до 300 л/ч
<b>HPF</b>	плиссированный свечной предфильтр, расход до 500 л/ч
<b>HMVS</b>	мембранный свечной фильтр с предпочистным слоем из боросиликатного стекла, расход до 300 л/ч
<b>HMV</b>	стандартный мембранный свечной фильтр, расход до 450 л/ч
<b>HMVX</b>	мембранный свечной фильтр 2-го поколения с пониженной силой взаимодействия с коллоидами, расход до 700 л/ч

## Рекомендуемые скорости потока для отдельных типов и размеров картонных фильтров Hobrafit® (л/ч/шт):

	20 x 20 см	40 x 40 см	60 x 61,4 см
<b>S 10 N</b>	20	80	180
<b>ST 9 N</b>	17	68	153
<b>ST 7 N</b>	14	56	126
<b>ST 5 N</b>	12	48	108

**Пример:** Оптимальный расход при предфильтрации через **ST 7 N** с использованием **12 шт.** карт. фильтров составляет **168 л/ч**. Если отфильтровать 200 л за полчаса, вино не будет оптимально подготовленным.

Рекомендуемые оптимальные сочетания для конечной фильтрации:

### ■ Мелкие производители — сочетание картонных фильтров и свечных фильтров на Enolmatic Белые и розовые вина:

– Предфильтрация Hobrafit® ST 7 N / ST 5 N, Candefilt® HMVS / HMV 04 BF 10 S

**Красные вина:**

– Предфильтрация Hobrafit® S 10 N / ST 7 N, Candefilt® HMVS / HMV 06 BF 10 S

### ■ Средние и крупные производители — сочетание картонных фильтров и свечных фильтров Белые и розовые вина:

– Предфильтрация Hobrafit® ST 7 N / ST 5 N / ST 3 N, Candefilt® HMV / HMVX 04 BS 30 S

**Красные вина:**

– Предфильтрация Hobrafit® S 10 N / ST 9 N / ST 7 N, Candefilt® HMV / HMVX 06 BS 30 S

### ■ Средние и крупные производители — только сочетание свечных фильтров

**Белые и розовые вина:**

– предфильтрация Candefilt® HPV / HPF 05 BS 30 S, Candefilt® HMV / HMVX 04 BS 30 S

**Красные вина:**

– предфильтрация Candefilt® HPV / HPF 10 BS 30 S, Candefilt® HMV / HMVX 06 BS 30 S

В крупных производствах и для вин, подготовленных с помощью фильтров Cross-Flow, рекомендуется использовать сочетание свечных предфильтров HPF и мембранных свечных фильтров HMVX.

Соблюдение базовых условий фильтрации через глубинные картонные фильтры и свечные фильтры наряду с качественным планом очистки (стерилизации) всего технологического оборудования для розлива минимизирует риск контаминации в конечном продукте. Также важно регулярно проводить проверку целостности мембранных свечных фильтров. Всевозможная информация об условиях фильтрации и очистки продуктов Hobra доступна на веб-сайте: [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz).

Если вы хотите получить консультацию по телефону или лично, свяжитесь с нашими специалистами по продажам.



Hobra – Školník s.r.o  
Smetanova 348  
550 01 Broumov  
Чешская Республика

Тел.: +420 491 580 111  
Факс: +420 491 580 140  
Эл. п: [hobra@hobra.cz](mailto:hobra@hobra.cz)  
Сайт: [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz)



НАДЕЖНАЯ  
ФИЛЬТРАЦИЯ