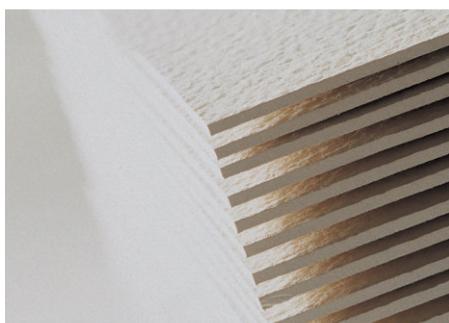


# ZUVERLÄSSIGE FILTRATION



# WEINFILTRATION

HOBRA GIBT RATSCHLÄGE

**HOBRA** ŠKOLNÍK

FILTERMEDIEN  
FILTERANLAGEN UND TECHNOLOGIEN



## WIE SOLLTEN DIE TIEFENFILTERSCHICHTEN HOBRAFILT ZUR WEINFILTRATION KORREKT VERWENDET WERDEN?

Die Tiefenfilterschichten HOBRAFILT für die Verwendung in der Kellereiwirtschaft werden aus speziellen Sorten von hochwertigen Zellulosefasern, Kieselgur und Perlitmaterialien hergestellt, die einen dreidimensionalen Tiefenfilter mit großer innerer Oberfläche bilden. Durch die direkte Wirkung dieser Adsorbenten wird die Filterfläche mehrmals vergrößert und der Filtrierungsprozess ist damit effektiver.

Die Filterschichten HOBRAFILT für die Weinfiltration decken alle Stufen von Filtrierungsprozessen ab, beginnend mit der Filtrierung vom Mostwein bis zur kalten sterilen Filtrierung vor der Abfüllanlage, was einen effektiven Einsatz der Filterschicht für den gewünschten Typ der Filtration ermöglicht.

Bei der Auswahl des geeigneten Typs und der Abmessung der Filterschicht HOBRAFILT erreichen Sie effektive und zuverlässige Ergebnisse und gleichzeitig erhalten wirtschaftliche Vorteile. Für eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit der Filtration wird die Anwendung einer HOBRA-Filteranlage – der Schichtenfilter HOBRACOL – im gesamten Spektrum seiner Modifikationen und Ausführungen empfohlen. Sollten Sie weitere Informationen über den Schichtenfilter HOBRACOL benötigen, wenden Sie sich an unsere Verkaufsspezialisten oder besuchen Sie [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz).

Empfehlungen für die einzelnen Phasen des Filtrierungsprozesses bei der Weinherstellung:

### Grobe / klärende Vorfiltration - Typen S 30 N, S 40 N, S 60 N, S 80 N

Die hohe Rückhalterate von Schlämmen, mechanischen Verunreinigungen und die erste Erhöhung der Klarheit sind durch die Porenstruktur der Schichten HOBRAFILT mit großer innerer Oberfläche gegeben. Diese Typen von Filterschichten werden wie folgt eingesetzt:

- für eine grobe, mechanische Reduzierung von Schlämmen
- für die erste Filtration nach der Gärung von neuem Wein
- nach der Kieselgurfiltration

Die empfohlene maximale Druckdifferenz beträgt 3 bar.

### Feine / polierende Filtration - Typen S 10 N, S 15 N, S 20 N

Das hohe Klärungsvermögen, das Abfangen von feinen Schlammteilchen und die partielle Reduzierung von Mikroorganismen sind durch die feine Porenstruktur der Schichten HOBRAFILT in Kombination mit elektrostatischer Adsorption gegeben. Diese Typen von Filterschichten werden wie folgt eingesetzt:

- als ein hochleistungsfähiger Vorfilter vor den sterilen Schichten
- für das Erreichen einer hohen Weinklarheit
- für die Aufbewahrung von Wein beim Reifungsprozess
- vor der Abfüllanlage

Die empfohlene maximale Druckdifferenz beträgt 2 bar.

### Sterile / mikrobiologisch wirksame Filtration - Typen ST 3 N, ST 5 N, ST 7 N

Die hohe Rückhalterate der Mikroorganismen, schädlicher Gärhefen und Bakterien ist durch die feine Porenstruktur von Filterschichten HOBRAFILT in Kombination mit elektrokinetischer Adsorption, mit dem sogenannten Zeta-Potential, gegeben. Diese Typen von Filterschichten werden wie folgt eingesetzt:

- als kalte Sterilfiltration vor der Abfüllanlage
- als ein hochleistungsfähiger Vorfilter vor der Membranfiltration (siehe CANDEFILT)
- als die letzte Filtration vor der warmen Flaschenfüllung

Die empfohlene maximale Druckdifferenz beträgt 1,2 bar.

## WIE WERDEN DIE MEMBRANFILTERKERZEN CANDEFILT ZUR WEINFILTRATION RICHTIG EINGESETZT?

Die Membranfilterkerzen CANDEFILT sind als ein zusätzlicher "Polizeifilter" vor der Abfüllanlage nach der kalten Sterilfiltration mit den Filterschichten HOBRAFILT bestimmt. Die Membranfilterkerzen CANDEFILT werden in allen Standardabmessungen, Porositätsstufen und mit allen Standardadaptern geliefert. Bei richtiger Verwendung der Kerzen CANDEFILT erreichen Sie langfristig hervorragende Ergebnisse bei der Weinfiltration und können somit von Ihren Anstrengungen zum Erreichen der Weinstabilität profitieren. Das breite Spektrum von Membranfilterkerzen CANDEFILT kann in allen bekannten Kerzenfiltern von diversen Herstellern eingesetzt werden. HOBRA bietet selbstverständlich auch die Kerzenfilter CANDECOL im breiten Spektrum von Modifikationen und Ausführungen an. Sollten Sie weitere Informationen über den Kerzenfilter CANDECOL wünschen, wenden Sie sich an unsere Verkaufsspezialisten oder besuchen Sie [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz).

Empfehlungen für die einzelnen Phasen des Filtrierungsprozesses bei der Weinherstellung:

### Sterile / mikrobiologische wirksame Filtration - CANDEFILT - HMV

CANDEFILT - HMV - die Membrankeuze mit einer gefalteten (plissierten), hydrophilen, hoch asymmetrischen Polyethersulfonmembrane ist für die mikrobiologisch wirksame Endfiltration von Wein bestimmt. Alle eingesetzten Materialien sind sowohl chemisch als auch biologisch im Einklang mit den Richtlinien F.D.A., U.S.P. und E.E.C. Die Membrankerzen CANDEFILT - HMV werden unter anderem durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

- absolute Rückhalterate - 0,45 µm für Weißwein und 0,65 µm für Rotwein
- Regenerierbarkeit mit warmem Wasser bei 80° C
- Regenerierbarkeit mit der 2%igen NAOH-Lösung bei Raumtemperatur
- Sterilisierung entweder durch den Einsatz von chemischen Reagenzien, oder mit heißem Dampf während der gesamten Zeitdauer von 40 Stunden bei 121° C möglich

#### Wichtiger Hinweis!

Für das Erreichen der mikrobiologischen Weinstabilität in der Flasche ist es unentbehrlich auch andere Technologien, die in den Kontakt mit Wein nach der sterilen Filtration mit Filterschichten und Membrankerzen kommen, anzupassen (zu sterilisieren). Es handelt sich besonders um Becken, Schläuche, Abfüllanlagen, Flaschen, Korken usw. Bei der Sterilisierung dieser technologischen Komplexe ist es unentbehrlich nur steriles, vorgefiltertes Wasser anzuwenden. Hierbei empfiehlt HOBRA die Membranfilterkerze CANDEFILT - HMS mit einer absoluten Rückhalterate von 0,2 µm einzusetzen.

Im Falle jeglicher Unklarheiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter bei HOBRA. Wir bieten nicht nur Filtermedien und Anlagen an, sondern auch die Lösung der spezifischen Anforderungen an den Filtrationsprozess.

**HOBRA** – ZUVERLÄSSIGE WEINFILTRATION

HOBRA - ŠKOLNÍK s.r.o.  
SMETANOVA UL., 550 01 BROUMOV, TSchechISCHE REPUBLIK,  
TEL: +420 491 580 111, FAX: +420 491 580 140  
E-MAIL: [HOBRA@HOBRA.CZ](mailto:HOBRA@HOBRA.CZ); [WWW.HOBRA.CZ](http://WWW.HOBRA.CZ)

