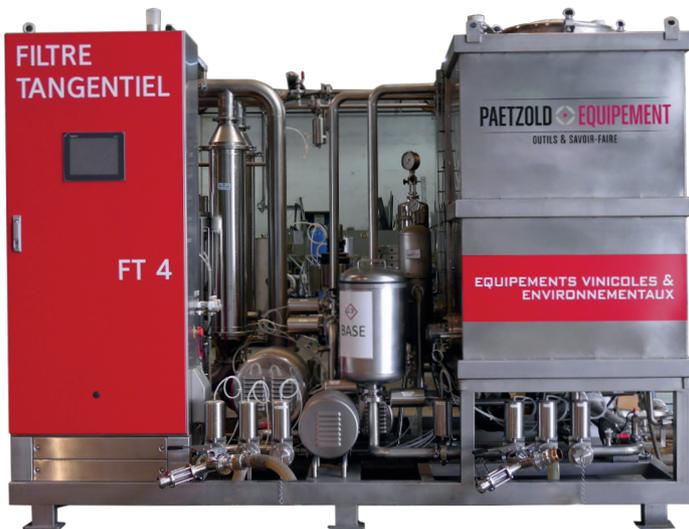


FILTRE TANGENTIEL

LE FILTRE TANGENTIEL LE PLUS ŒNOLOGIQUE ET LE PLUS RAPIDE : DEUX BONNES RAISONS DE LE CHOISIR.

Dédié aux vins en cours d'élevage et aux vins pré-mise, notre Filtre Tangentiel a été conçu pour limiter les contraintes mécaniques sur le vin, tout en assurant des débits de filtration élevés.



Filtre Tangentiel FT4



Au-delà de la fourniture d'un matériel, nous transmettons à vos équipes le savoir-faire du prestataire. Ce Filtre Tangentiel est celui utilisé en prestation : performant, œnologique et fiable (pas de casse capillaire depuis son lancement).

FILTRE TANGENTIEL

Le filtre tangentiel qui limite les contraintes mécaniques sur votre vin.



UN FILTRE TANGENTIEL PERFORMANT :

- Système breveté de rétro-lavages pour maintenir un débit de travail élevé,
- Surface de filtration plus importante à mètre équivalent,
- Pompe à haut rendement et adéquation parfaite du trio membranes/pompes/process pour limiter significativement la consommation électrique,
- Membranes neutres minimisant les phénomènes d'adsorption et diminuant les phénomènes de polarisation, réduisant ainsi l'encrassement et la résistance à la filtration.



DES ATOUTS ŒNOLOGIQUES :

- Fiabilité et régularité de la filtration grâce à nos membranes symétriques et organiques qui empêchent tout relargage,
- Membranes sans PVPP, ni PVDF, neutres vis-à-vis du vin,
- Échauffement et fatigue du vin négligeables grâce au trio membranes/pompes/process,
- Résultat <1 UFC/10 ml et Turbidité <1 NTU dans 99,8% des cas.



UNE GAMME PENSÉE SELON VOS BESOINS :

- 3 Filtres tangentiels FT 2, FT 4 et FT 8 pour s'adapter à votre demande,
- En option : Boucle de concentration des volumes morts et automatisation des changements de lots.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France

Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM