

FILTRACIÓN

BIOPERL

PERLITAS PARA FILTRACIÓN

Bioperl son perlitas que resultan del tratamiento de una roca volcánica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Bioperl es una perlita especialmente indicada para realizar una precapa en filtros de vacío consistente y fácilmente manejable. Debido a su baja granulometría permite obtener líquidos con buena limpidez.
- Las perlitas Bioperl tienen agua ocluída en combinación, que le comunica la excepcional propiedad de expandirse al ser sometida a altas temperaturas.
- La perlita expandida, tras delicados procesos de trituración y clasificación, se transforma en un auxiliar filtrante cuyas partículas, entrelazándose pueden formar una torta incompresible, con un 80 - 90 % de espacios huecos, a través de los cuales pasarán los líquidos a filtrar, quedando retenidos los elementos sólidos en suspensión, aún los de tamaño microscópico.

COMPOSICIÓN

Perlita, mineral de origen rocoso volcánico, cuya composición química consta principalmente de dióxido de silicio (SiO_2) y óxido de aluminio (Al_2O_3), además de otros compuestos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Filtro de vacío: 10 - 15 kg/m² de superficie filtrante
- Filtro a presión: 50 - 200 g/hl de líquido a filtrar.

La dosis a utilizar irá en función de la limpidez deseada.

- Al igual que la mayoría de los coadyuvantes de filtración se puede emplear haciendo una precapa mediante aluvionado.

- En el filtro rotativo de vacío se efectúa una precapa añadiendo la perlita al líquido que hay en el depósito de mezcla. Se recomienda que sea agua, o mejor, el producto ya filtrado. En este tipo de filtración no existe aluvionado.

- En la filtración a presión, además de la precapa, se va añadiendo periódicamente al líquido a filtrar una pequeña cantidad de perlita, esto es lo que constituye el aluvionado.

PRESENTACIÓN

Polvo fino y ligero de alta porosidad. Color blanco.

Sacos de 15 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Permeabilidad [darcy]	
BIOPERL 203	2.0 - 3.0
BIOPERL 203 SPEED	3.0 - 4.5
BIOPERL 30	0,22
BIOPERL 40	0,33
BIOPERL 100	1,16

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.