

ФИЛЬТРАЦИЯ ПИВА ПРИ ПОДГОТОВКЕ К РОЗЛИВУ

Фильтрация пива при подготовке к розливу может производиться в нескольких вариантах технологического оборудования, например, использование комбинированного фильтр-пресса с намывом кизельгура на опорный фильтр-картон или использование намывного кизельгурового фильтра (ПВПП) где намыв слоя осуществляется на сетчатые элементы. ООО "Фильтроэлемент" предлагает оборудование и расходные материалы для решения задачи увеличения розливостойкости пива и в том, и в другом случае.

1. В случае применения технологической цепочки с использованием фильтр-пресса ООО "Фильтроэлемент" предлагает опорный картон Carlson с соответствующими характеристиками, диатомит CELITE необходимой фракции и селикогель SiL-PROOF® с выборочной способностью поглощать специфические протеиновые частицы, определяющие характер помутнения пива.

2. В случае применения технологической цепочки с использованием намывного фильтра на сетках ООО "Фильтроэлемент" предлагает решение задач трап-фильтрации, тонкой и обеспложивающей фильтрации при розливе пива. Причем, в зависимости от пожеланий Заказчика, может быть предложена комплексная установка, включающая в себя перечисленные стадии процесса или оборудование для решения каждой задачи в отдельности.

Трап-фильтрация (на уровне 1-5 мкм)

Предлагаемая фильтрационная система позволяет:

- эффективно решать проблему отбивки кизельгура после намывного фильтра.
- увеличить розливостойкость пива от 15 до 25 календарных дней.
- минимизировать затраты на расходные материалы за счет уникальности фильтрующих элементов. (Срок службы фильтрующих элементов до 2 лет при условии регулярной CIP-мойки).

В фильтрационной системе предусмотрена линия подачи моющих растворов, с системой фильтрации и, возврат их в емкость или сброс в канализацию.

Тонкая фильтрация (на уровне 0,5 -0,8 мкм)

Задача решается добавлением дополнительного каскада фильтрации после трап-фильтра в виде соответствующего фильтродержателя с элементами тонкой очистки. Подключение данного каскада позволяет увеличить розливостойкость пива до 30-45 дней.

Обеспложивающая (мембранная) фильтрация пива (на уровне 0,45 мкм)

Задача решается добавлением дополнительного каскада фильтрации после фильтра тонкой очистки в виде соответствующего фильтродержателя с мембранными элементами.

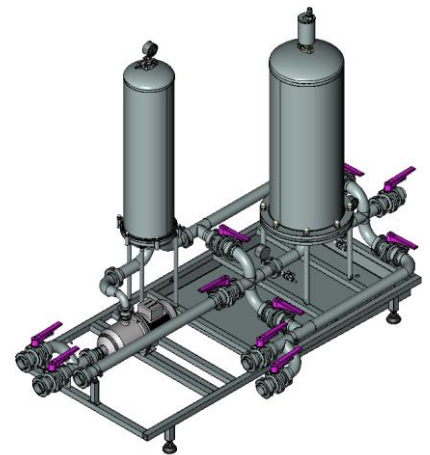
Розливостойкость пива при использовании данного каскада достигает 6 месяцев.

Все вышеперечисленные этапы фильтрации пива могут быть реализованы в одной фильтрационной установке, предусматривающей подключение и отключение каскадов фильтрации по необходимости, например, в зависимости от сезона.

Фильтрационная установка позволяет:

- избегать тепловой обработки пива;
- увеличить розливостойкость до 6 месяцев, что особенно актуально в межсезонье.

Установка оснащена фильтрами для фильтрации воды и моющих растворов с насосом для промывки, стерилизации и регенерации фильтрующих элементов основной линии подачи пива. Предусмотрено два входа — для воды и моющих растворов, на выходе раствор возвращается, а вода сливается в канализацию.





Фильтры
для производства

Комплектация системы фильтрующими элементами

Первая ступень: Трап-фильтр на линии фильтрации пива с рейтингом 1-5 мкм.			
ФЭЛ-ПЭ	SLR	SLS	ФЭЛ-ППг
Вторая ступень: Тонкий фильтр на линии фильтрации пива с рейтингом 0,5 мкм			
ФЭЛ-СТ	PEH	SLR	ФЭЛ-СТг
Третья ступень: Мембранный фильтр на линии фильтрации пива с рейтингом 0,45 мкм			
ФЭЛ-F42	ФЭЛ-ПС	CES	MPH