

SARTORIUS

Sistema de filtración Jumbo Star

Simplifying Progress



Descripción del sistema de filtración Jumbo Star

Este sistema está diseñado para la clarificación del vino y la cerveza o para el pretratamiento de otros alimentos y bebidas. Por su diseño, se trata de un sistema de huella compacta con un alto rendimiento.

Se basa en filtros Jumbo Star, con las siguientes características:

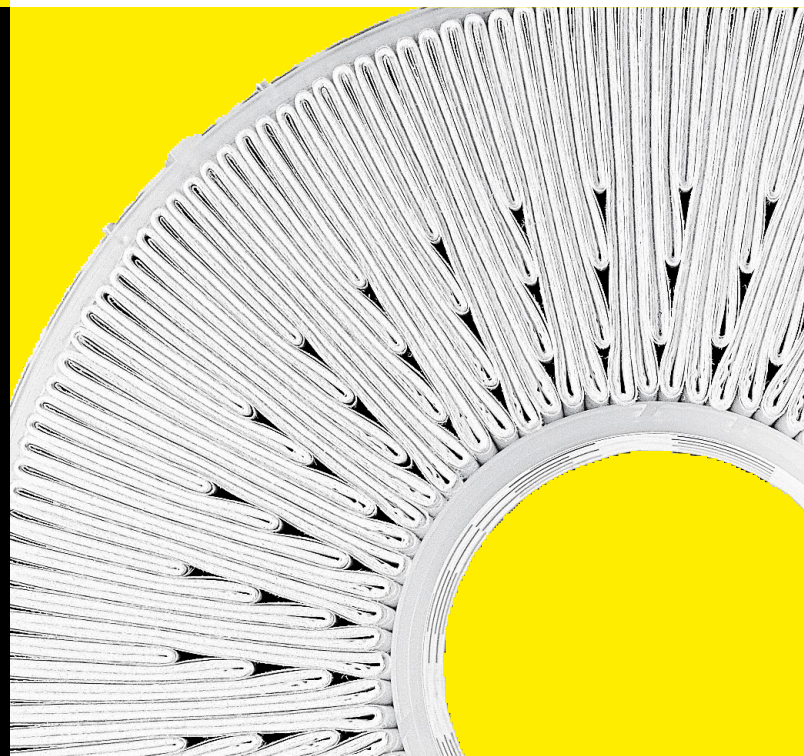
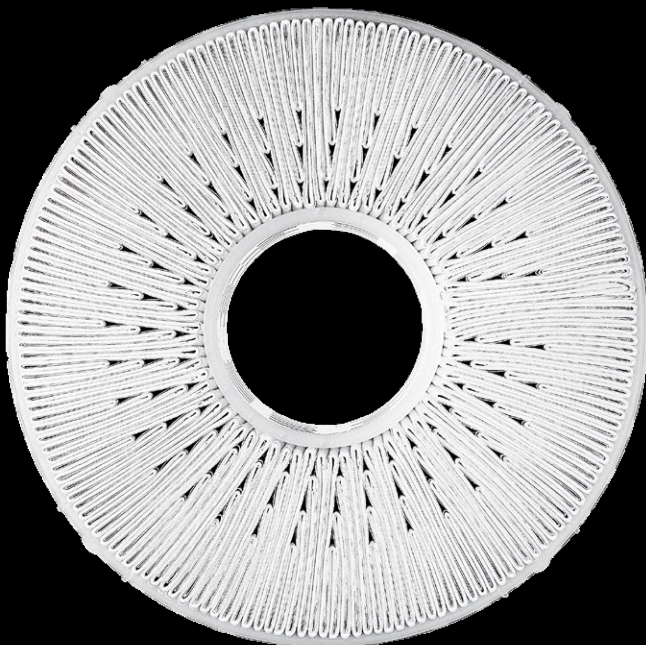
- Filtros de cartucho de superficie amplia: gran velocidad de caudal y capacidad de filtración
- Robustez: regeneración intensiva sin límites del filtro Jumbo Star tras el uso, con lo que se obtienen resultados óptimos
- Tecnología ecológica: bajo consumo de electricidad; residuo sin clasificar

Este sistema cumple estos requisitos:

- Está equipado con entre dos y cuatro fases de filtros y un sistema CIP.
- Se adapta por completo a los procesos de producción y las características de los productos del cliente.

La tecnología de plegado permite un área de filtración mayor, lo que aumenta la velocidad de caudal y la capacidad de retención. Esta tecnología permite un retrolavado más eficiente que los cartuchos de filtro estándar.

- Gran área de filtración: 28 m² (100 cm)
- Gran capacidad de filtración
- Gran velocidad de caudal



Cartuchos Jumbo Star | Aplicaciones y perfil

Dónde se puede implementar el sistema de filtración Jumbo Star en su proceso:

Vino

- Después de la estabilización tartárica
- Para la clarificación, como alternativa a los filtros de flujo cruzado o Kieselgur
- Antes de la línea de filtración final

Vino espumoso

- Eliminación de la levadura y los cristales tras la segunda fermentación

Vinagre

- Después de la fermentación
- Antes del paso de relleno final

Vinagre balsámico

- Antes del relleno final para reducir la turbidez

Cerveza artesanal

- Para reducir la turbidez tras la maduración en el tanque de fermentación

Cerveza

- Filtro trampa
- Después del centrifugado

Agua mineral

- Eliminación de las partículas en el pozo, antes del tanque de almacenamiento, antes o después del tratamiento del agua, como alternativa a los filtros de arena
- Filtro de ventilación para el tanque de almacenamiento
- Filtro previo para el agua entrante
- Sustitución del CAG (carbón activado granular)

	Sartopure® PP	Sartopure® GA	Sartopure® GF+	Sartoclean® SC
Material de fabricación	Todo de polipropileno	Mallas de fibra de vidrio hidrofóbicas	Mallas de fibra de vidrio	Estructura multicapa con fibras de vidrio y celulosa
Capas	Hasta 6	Hasta 4	Hasta 5	Hasta 6
Tasas de retención	0,45, 0,65, 1,2, 3, 5, 8, 20 µm	0,2 µm	0.65, 1.2 µm	1, 2, 3 µm
Área de filtración	28 m ² (100 cm)	30 m ² (50 cm)	30 m ² (50 cm)	24 m ² (100 cm)

Información general sobre las instalaciones existentes de Jumbo Star con diferentes aplicaciones



Caviro (Forlì): instalación de carcassas y cartuchos Jumbo Star en dos sistemas Cadalpe® para la estabilización tartárica continua de vino tinto y blanco.²



Varvello (Bastiglia, Modena): Sistema 2 automatizado × 4 líneas para la clarificación de vinagre balsámico.¹



Sistema manual para la clarificación de vino.²



Caviro (Forlì): Sistema 2 automatizado × 3 líneas para la filtración de vino tras la estabilización tartárica estática.²



Botter (Fossalta di Piave, Treviso): Sistema 2 automatizado × 3 líneas para vino espumoso tras la segunda fermentación.³



Vicas (Pontassieve, Firenze): Sistema 4 automatizado × 1 línea para la clarificación de vino bruto.⁴




Vino blanco antes y después de la filtración.

Germany

Sartorius Stedim Biotech GmbH
August-Spindler-Strasse 11
37079 Goettingen
Phone +49 551 308 0

USA

Sartorius Stedim North America Inc.
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Toll-Free +1 800 368 7178

 For further contacts, visit
www.sartorius.com

 www.facebook.com/sartoriusglobal

 www.linkedin.com/company/sartorius/

 www.twitter.com/SartoriusGlobal