

Filtration et déchloration d'eau



Filtre 1N + MicroKlean RT

Filtration sur cartouches 10" ou 20"
Filtration particulière en profondeur.

AP 420

Seuil de filtration à 5 µm,
Rétention des sédiments et de la rouille,
Rétention du tartre,
22,7 L/min.



AP 903

Seuil de filtration à 5 µm sur média plissé,
Bloc de charbon actif à concentration élevée,
Rétention des sédiments,
Réduction de 85% de la concentration de chlore,
4,5 m3/h, capacité de traitement de 3780 hL.



AP 117

Seuil de filtration à 5 µm,
Chargée de charbon granulé activé,
Rétention des sédiments,
Réduction des goûts et odeur de chlore,
11,4 L/min.

Filtration d'air



Pour l'aération des ferments et l'oxygénation des levures en fermentation.

Cartouche à membrane PTFE (téflon) d'un seuil de filtration de **0,2 µm ABSOLU**, c'est-à-dire **STERILE**.

Corps de filtre en inox 316L, prêt à être couplé à un compresseur, et totalement stérilisable à la vapeur.

Possibilité de mettre un élément de filtration sur charbon en amont pour déshumidifier et désodoriser l'air injecté.



Filtration avec le système Jeroboam

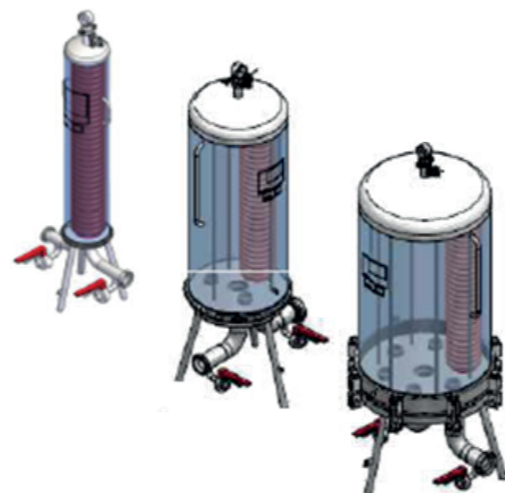
Cette solution novatrice permet une pleine maîtrise de la préparation des vins quels que soient les volumes à traiter et la turbidité recherchée.

La J3000 présente de nombreux avantages :

- Des pertes de vin extrêmement réduites,
- Facilité et rapidité de mise en œuvre
- Filtration de faibles et grands volumes,
- Qualité constante,
- Pas d'absorption de couleur,
- Pas de retraitement des cartouches en fin de vie.
- Média neutre, respectant intégralement le produit filtré (aucun assèchement en fin de bouche et aucune perte aromatique)

Caractéristiques de la J3000 :

- Hauteur de 40",
- Média neutre en polypropylène,
- 18 m² de surface de filtration pour une grande capacité de rétention,
- Débit de 30 hL/h,
- Régénération à l'eau chaude ou chimique.



Vous êtes

Vous trouverez la solution 3M jéroboam qui vous correspond

Une cave particulière

Corps de filtres de 30 hL/h à 180 hL/h

Palette manuelle 30 hL/h à 120 hL/h

Une cave coopérative

Palette manuelle 30 hL/h et 120 hL/h

Palette automatique 120 hL/h et 180 hL/h

Un négoce

Palette manuelle 30 hL/h et 120 hL/h

Palette automatique 120 hL/h et 180 hL/h

Institut Œnologique de Champagne

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com
ioc@ioc.eu.com

FILTRATION



Toutes nos **solutions** pour vos **filtrations**

3M

IOC
Révélez votre différence

Filtration sur cartouches

Rétention des particules et des micro-organismes pour:

- Pré-filtration et filtration finale des vins,
- Filtration des liqueurs,
- Filtration des eaux de réseau et des eaux de pluie,
- Filtration stérile afin d'éliminer tout développement de micro-organismes

- Economique,
- Adaptable à vos conditions de process,
- Mise en œuvre simplifiée, pas de réglage,
- Suivi du colmatage du média filtrant par pression barométrique.



LifeAssure

Filtration finale ou filtration stérile,
Membrane Nylon N66 non chargée,
régénérable chimiquement,
Seuils de filtration absolus de 0,2 à 0,8 µm.



Betafine XL

Filtration d'eau, filtration des liqueurs,
Haute capacité de rétention et de débits,
régénérable chimiquement.
Polypropylène plissé, filtration de surface,
Seuils de filtration absolus de 0,2 à 70 µm.



Betapure NT

Préfiltration des vins, filtration d'eau,
filtration des liqueurs,
Polypropylène, filtration en profondeur,
Seuils de filtration absolus de 0,5 à 70 µm.



MicroKlean RT

Préfiltration des vins et de l'eau,
Polypropylène, filtration en profondeur,
Seuils de filtration nominaux de 1 à 75 µm.

Filtration sur cellulose

Filtration sur plaque HN

Filtration économique en profondeur.
Nettoyage à l'eau chaude.
Filtration dégrossissante à clarifiante.



80 HN Filtration pauvre en germes, 0,2 - 0,6 µm

50 HN Filtration pauvre en germes, 0,5 - 0,8 µm

15 HN Filtration fine, 0,6 - 3 µm

8 HN Filtration fine, 3 - 9 µm

5 HN Filtration clarifiante, 6 - 15 µm

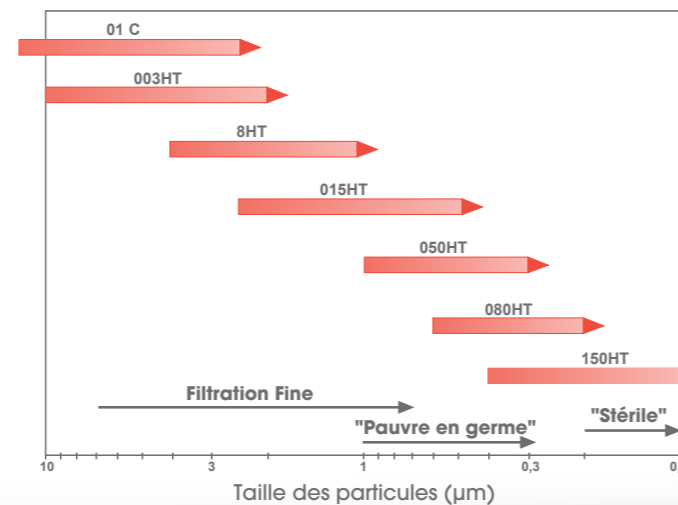
3 HN Filtration dégrossissante, 10 - 30 µm

Filtration lenticulaire

Filtration dégrossissante à stérilisante.
Pour les vins et les liqueurs.
Permet un fonctionnement simplifié, une perte de produit minimale et un travail en condition d'hygiène maîtrisée.
Médias régénérables à co-courant pour une plus grande durée de vie.



Zeta Plus HT : GRADES DE FILTRATION



Zeta +

Lenticulaires simple grade,
3,45m² de surface de rétention,
Régénérable à l'eau chaude.

Zeta + Maximizer

Lenticulaires double grade,
Permet une préfiltration et une filtration fine en une opération,
3,45m² de surface de rétention,
Régénérable à l'eau chaude.

Les filtres en location à l'IOC

5UC2

Filtration sur cartouches 20", jusqu'à 5 cartouches.
Pour filtrer vos eaux de process, des volumes de liqueur, de ratafia. Pour une filtration stérile de vins sans FML.
Mise en route simple et immédiate, suivi de la filtration par 2 manomètres.
Fonctionnement idéal avec une pompe « queue de cochon » ou pompe centrifuge.



5IWN

Filtration sur cartouches 10" ou 20", jusqu'à 5 cartouches.
Mêmes utilisations que le 5UC2.
Avec pompe centrifuge intégrée.



Z12 et Z16

Filtration lenticulaire sur 1, 2 ou 3 modules.
Pour filtration des vins ou de grandes quantités de liqueur.
Pour une utilisation de 10 à 75 hL/h (selon le nombre de module et la turbidité du liquide filtré).
Mise en route simple et immédiate, suivi de la filtration par 2 manomètres.
Fonctionnement idéal avec une pompe « queue de cochon » ou pompe centrifuge.



Inofiltre

Filtration sur cartouches 10" ou 20" (existe en 1 et 2 cartouches).
Pompe centrifuge intégrée.
Pour une déchloration/désodorisation d'un volume d'eau, filtration de petits lots de liqueur, filtration de ratafia ou de vin rouge.
Mise en route simple et immédiate, suivi de la filtration par 1 manomètre.

