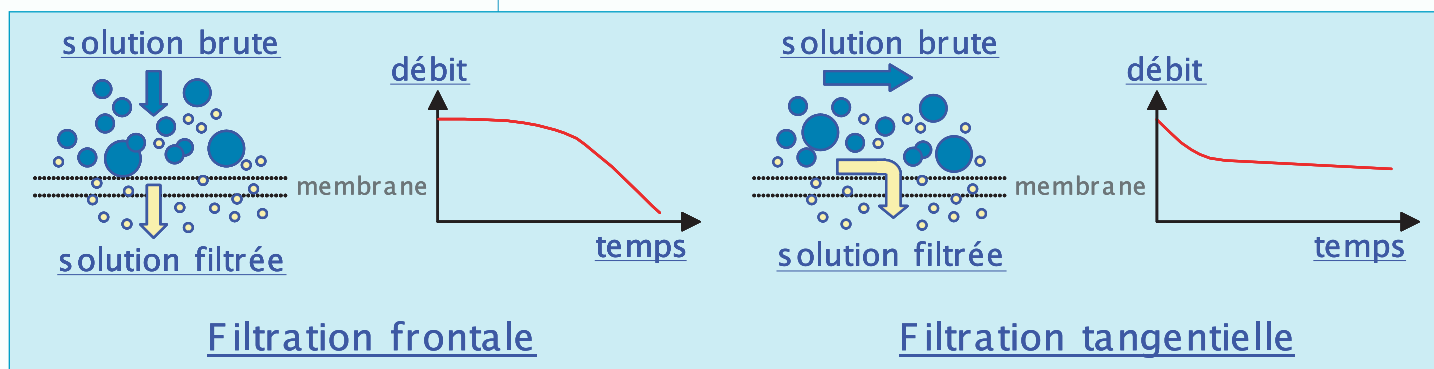


La microfiltration tangentielle sur membrane céramique

“Le meilleur de la filtration”

● La technique

Le flux de liquide à filtrer circule tangentiellement à la membrane de filtration et limite son colmatage dans le temps.



● Pourquoi la membrane céramique

Un média choisi pour respecter le vin :

- oxyde de titane spécifique
- pas de décoloration du vin
- rétention des Polysaccharides inférieure à 1%
- oxygénation inférieure à 0.05 ppm

Le média le plus performant :

- excellente clarification du vin en un seul passage (turbidité < 1 NTU)
- des débits compris entre 44 et 280 l/h par m2 sur cycle longs.
- réduction très significative de la population microbienne

**Le média
le plus tolérant
aux agressions :**

- agressions chimiques
- températures extrêmes
- fortes pressions
- colles minérales

**La plus large gamme
de seuils de coupure
et de profils
de membranes :**

Seuils de coupure

- 0,20 μ
- 0,30 μ
- 0,45 μ
- 0,80 μ
- 1,40 μ

Profils de membranes



lies et bourbes à moyennes concentrations



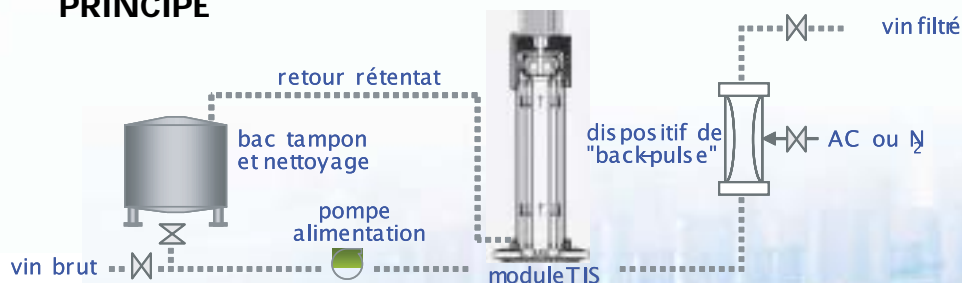
vins

**BOCCARD
FILIERE ŒNOLOGIE
C'EST AUSSI :**

- la flash détente
- le nettoyage en place
- le transfert maîtrisé
- la stabilisation tartrique membranaire
- la filtration frontale
- les cuves de vinification et de stockage
- la conception de votre chai

Equipements industriels

PRINCIPE



CONSTRUCTION MODULAIRE



**Module
unitaire TIS**



**Montage
2 modules**



**Montage
10 modules**

- Système TIS développé et breveté par la Société SIVA, partenaire de BOCCARD
- Membranes céramiques de fabrication SIVA



BOCCARD
DIVISION FOOD PHARMA
FILIERE ŒNOLOGIE
75, rue de Gerland - F 69007 Lyon
Tél : (33) 04 37 28 18 71
Fax : (33) 04 37 28 12 05

Contact : wine@boccard.com

www.boccard.com