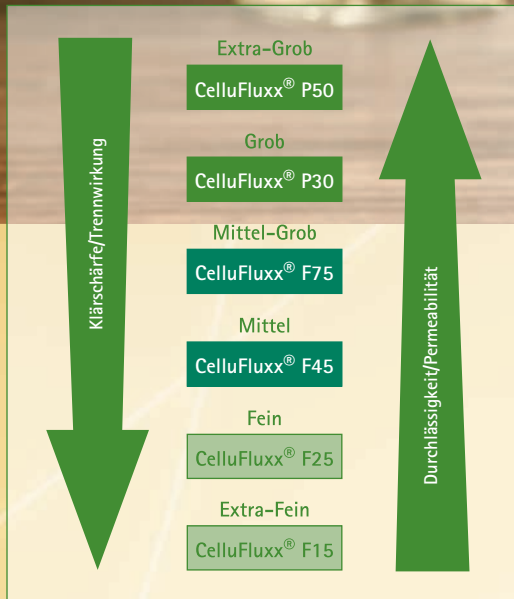


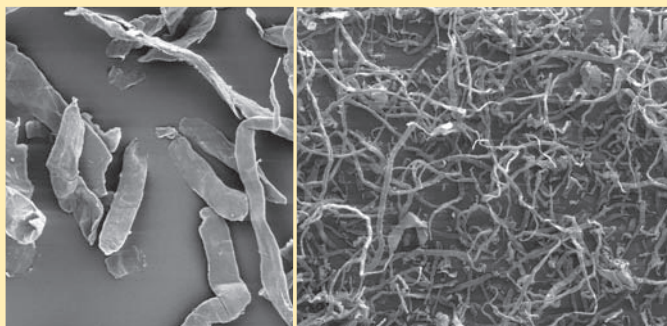
natural



Das innovative  
Filterhilfsmittel

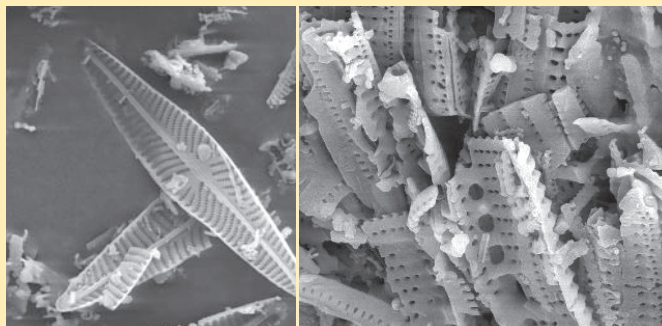
Produktschonend  
Wirtschaftlich  
Umweltverträglich

## CelluFluxx®



- Geringes Eigengewicht
- Gut strukturierter Filterkuchen
- Geringer Druckanstieg während des gesamten Filtrationsverlaufs

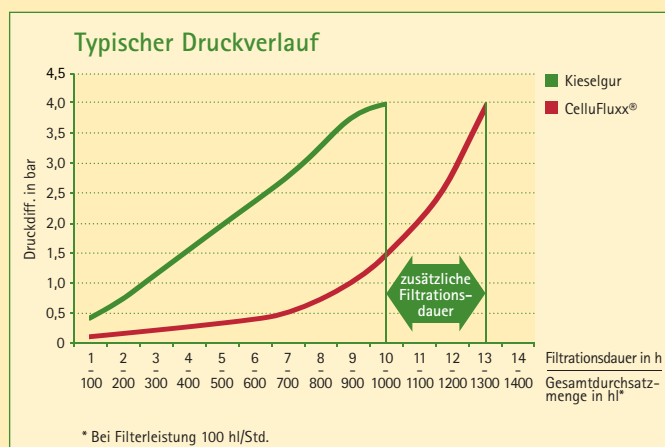
## Kieselgur



- Hohes Eigengewicht
- Kompakter Filterkuchen
- Deutlicher Druckanstieg ab einer bestimmten Kuchendicke

# Wirtschaftlich

Die verschiedenen Faserstrukturen der einzelnen CelluFluxx® Produkttypen ermöglichen einen gezielten Aufbau des Filterkuchens. Die Filterkuchenstruktur kann so den jeweiligen Anforderungen der Filtration sehr genau angepasst werden. Die Einsatzmengen von CelluFluxx® können gegenüber den mineralischer Filterhilfsmittel deutlich reduziert werden. Die Einsparungen liegen zwischen 30 und 70 %. Durch die verringerten Einsatzmengen werden die Filtrationskosten – trotz des höheren Einstandspreises für die Cellulosefasern – deutlich gesenkt.



Die Druckkurve bei CelluFluxx® verläuft auf einem relativ niedrigen Niveau – die Gesamtdurchsatzmenge ist deutlich erhöht.



## Umweltverträglich

CelluFluxx® besteht zu 100 % aus Biomasse und wird aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt. Dabei werden vorwiegend Laubhölzer verarbeitet. Die Ökobilanz der Holzwirtschaft ist positiv. Es wird weltweit jährlich mehr Wald gepflanzt als eingeschlagen.

Die Extraktion der Rohstoffe führt zu hochreinen Filtercellulosen, die den speziellen Anforderungen der Getränkeindustrie gerecht werden. Dabei wird besonders auf die sensorische Reinheit höchsten Wert gelegt.

Auch der Gehalt an löslichen Ionen ist gegenüber mineralischen Filterhilfsmitteln geringer.

# Umweltver

# Produktschonend

## Produktschonend

Auf Grund der spezifischen Eigenschaften und der hohen Reinheit von CelluFluxx® wird eine sehr produktschonende Filtration ermöglicht. Die Fruchtaromen werden deutlich besser erhalten. Die filtrierten Fruchtsäfte und Weine verkosten sich wesentlich frischer.

Die Einsatzmengen an Filterhilfsmitteln können mit CelluFluxx® deutlich reduziert werden.

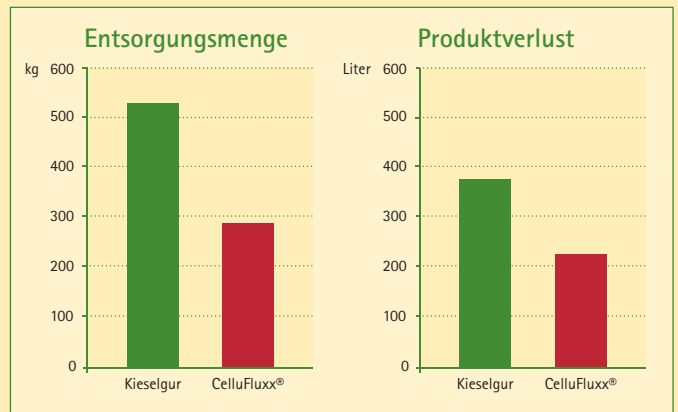
Dadurch wird der Farbverlust bei Buntsäften und Rotwein um bis zu 20 % reduziert.



Die Trubaufnahmekapazität des Filters wird besser ausgenutzt und dadurch die Standzeit und somit die Gesamtdurchsatzmenge pro Filteransatz erhöht. Die Rüstzeiten und somit auch der Bedarf an Spülwasser werden entsprechend reduziert – in den meisten Fällen halbiert!

Bezogen auf die Gesamtfiltrationsmenge sind die Entsorgungsmengen des verbrauchten Filterkuchens bei CelluFluxx® erheblich geringer.

Auch der Produktverlust wird reduziert:  
1kg Filterhilfsmittel bindet etwa 2 Liter Produkt!



Bei der Verwendung von CelluFluxx® können natürliche Ressourcen eingespart werden.

Die Entsorgung von CelluFluxx® ist problemlos. Oft kann der verbrauchte Filterkuchen sogar weiter genutzt werden. In Abhängigkeit von der Anwendung ist eine Verbrennung (Energiegewinnung) oder Verfütterung (Futtermittelgesetz ist zu beachten) möglich.

Weitere Vorteile von CelluFluxx®:

- Nicht gesundheitsschädlich – da frei von kristallinen Bestandteilen.
- Nicht abrasiv – dadurch keine Beschädigung von Pumpen, Dichtungen und Rohrleitungen.
- Gut spülbar – dadurch keine Ablagerungen im Kanalsystem.

# träglich

# Anwendung

## Anwendung

### CelluFluxx® statt Kieselgur

Die Hauptanwendung von CelluFluxx® ist die Klärfiltration und Feinfiltration von Fruchtsaft und Wein in der Anschwemmfiltration mittels Horizontal-Siebfilter oder Kieselgur-Rahmenfilter. Folgende Einsatzmengen werden hierbei empfohlen:



Verfahrensschritt	Empfohlene Einsatzmengen	Verwendete CelluFluxx®-Type
1. Voranschwemmung	400 g/m <sup>2</sup> Filterfläche	CelluFluxx® P30
2. Voranschwemmung	800 g/m <sup>2</sup> Filterfläche	CelluFluxx® F75; F45; F25; F15
Laufende Dosage	10 – 120 g/hl	CelluFluxx® F75; F45; F25; F15

### Filtration mittels Vakuum-Drehfilter

Der Vakuum-Drehfilter wird in vielen Betrieben zur Produktfiltration oder Filtration von Sediment (Trub) eingesetzt. Durch die Beimischung von CelluFluxx® zu Perlite wird das Filtrationsergebnis in den meisten Anwendungen erheblich verbessert. Die Einsatzmengen von CelluFluxx® liegen zwischen 10 und 20 %.



#### Vorteile der Beimischung:

- **Verbessertes Ausschwemmverhalten und verkürzte Anschwemmzeit.**
- **Mengenleistung des Filters (Stundenkapazität) wird durch die Drainagewirkung von CelluFluxx® deutlich erhöht.**
- **Filterkuchen trocknet schneller ab – die Produktverluste werden reduziert.**
- **Verbesserter Klärgrad und Entlastung der nachfolgenden Klärschritte.**

### Filtration mittels Kammerfilterpresse

Durch die Beimischung von CelluFluxx® zu Kieselgur oder Perlite bei der Filtration oder Trubverarbeitung mittels Kammerfilterpresse kann das Filtrationsergebnis deutlich verbessert werden:

- **Drainagewirkung von CelluFluxx®: Bessere Auslastung der Trubaufnahmekapazität des Filters und dadurch größerer Mengendurchsatz.**
- **Verbesserte Klärwirkung und Entlastung der nachfolgenden Klärschritte.**
- **Trockener Filterkuchenrückstand und verringerte Produktverluste.**

Bei Verwendung von 100 % CelluFluxx® in Verbindung mit einer Membranfilterpresse kann der Produktverlust sehr stark reduziert werden, da sich die weichen CelluFluxx®-Fasern sehr gut aus-

pressen lassen. Dies ist besonders wichtig bei der Verarbeitung von hochwertigen Buntsäften oder bei der Mostvorklärung von hochwertigem Wein (Eiswein).



Ausführliche Empfehlungen zu den einzelnen Anwendungen erhalten Sie von unserem technischen Service.

**Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne.**