

CARTUCCE FILTRANTI PER "ENOLMASTER"



Con Tandem Professional si possono filtrare vino, olio, liquori, sciroppi, succhi di frutta, a seconda delle cartucce che si utilizzano. Le cartucce filtranti sono quindi disponibili in materiali e gradi di filtrazione differenti, per soddisfare le diverse esigenze. Tutte le cartucce sono realizzate con materiali idonei agli usi alimentari. Cartucce filtranti, lavabili e riutilizzabili, sono prodotti per differenti gradi di prefiltrazione e filtrazione: 5 micron-sgrossatrice; 1 micron-filtrazione fine, per vini rossi; 0.5 micron-filtrazione extra fine, per vini bianchi; 0.2 micron-filtrazione ultra fine, per vini bianchi e distillati.

È il prodotto specifico per il lavaggio e la sanitizzazione delle cartucce per vino. Deterge perfettamente la cartuccia dopo l'uso ed evita la formazione di muffe. ENOLSAN è il prodotto ideale per il migliore utilizzo delle cartucce filtranti del filtro Tandem. Trattengono le particelle solide e semisolide, anche di piccolissime dimensioni, che si trovano in sospensione nel prodotto ottenuto dalla spremitura delle olive. Si ottiene in tal modo un olio che conserva colore e caratteristiche originali, con un minimo di opacità tipica del prodotto genuino.

Realizzate in acciaio inox, eterne, sono disponibili nei seguenti gradi di filtrazione: 5 micron; 10 micron; 50 micron.