

# PLAQUES FILTRANTES Série L

Plaques filtrantes à base de cellulose pure, diatomées et perlites, destinées à la filtration des vins.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

Les plaques filtrantes LAFFORT® sont issues d'une longue expérience pratique. Leur composition cellulosique très pure et fortement fibrillée constitue la matrice support. Les plaques Série L présentent un potentiel électrocinétique positif (ZETA +) qui favorise l'adsorption des particules les plus fines.

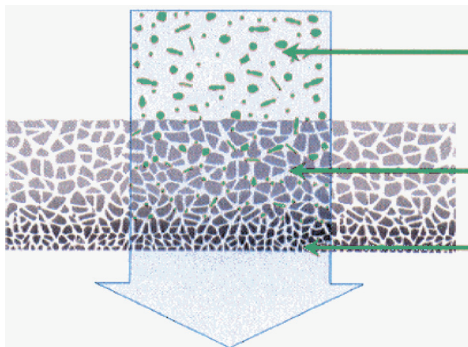
### Objectifs techniques des Plaques Série L :

- Filtration dégrossissante.
- Filtration clarifiante.
- Filtration pauvre en germes levures.
- Filtration stérilisante.

### Avantages œnologiques :

- Très faible adsorption de la couleur.
- Très faible perte par égouttage.
- Très faible extraction du Ca<sup>++</sup> et Fe<sup>++</sup>.
- Affranchissement rapide.

## MÉCANISME DE RÉTENTION DES PLAQUES SÉRIE L



Tamisage :

Les plus grosses particules sont retenues en surface.

Filtration en profondeur :

Rétention mécanique dans la masse.

Adsorption :

Mécanisme complexe permettant d'absorber des troubles très fins.

## APPLICATIONS

Applications typiques	Réf.	Produits filtrés
Filtration Stérile	L 60	Filtration pour mise « stérile » sur vins à risques (pH élevé, sucres résiduels). Pour limiter les risques bactériens. Filtration avant cartouche (0,45 – 0,65µm).
	L 40	Filtration stérile. Filtration avant cartouche (0,45 – 0,65µm).
Filtration pauvre en germes.	L 15	Filtration stérilisante vis-à-vis des levures. Filtration avant cartouche (0,65µm).
Filtration pauvre en germes	L12	Filtration fine avec réduction significative des germes (levures).
Filtration clarifiante	L 7	Filtration clarifiante.
	L 5	Filtration d'affinage.
Filtration dégrossissante	L 3	Filtration à fort pouvoir de rétention des troubles.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## INFORMATIONS TECHNIQUES

réf.	Masse par unité de surface (g/m <sup>2</sup> )	Résistance mécanique état sec (10 <sup>2</sup> KPa)	Épaisseur (mm)	Cendres (%)	Perméabilité (L/m <sup>2</sup> /mm)	Seuil de rétention (µm)	Débit* / 40 x 40	Pression différentielle	Volume filtration / cycle
L 60	1400	≥ 2,0	3,7	51	40	0,35			6 – 8
L 40	1350	≥ 2,0	3,7	46	70	0,45	50 - 60	1 – 1.5 bar	6 – 8
L 15	1350	≥ 2,0	3,7	46	110	0,6	60 - 70	1.5 bar	6 – 8
L 12	1350	≥ 2,0	3,7	46	150	1,0	75 - 80	1.5 bar	6 – 8
L 7	1350	≥ 2,0	3,8	46	190	1,5	80- 90	2 bars	6 – 8
L 5	1350	≥ 2,0	3,9	46	220	2	100 - 120	2.5 bars	6 – 8
L 3	1300	≥ 2,0	4,0	46	520	2-3	120 - 140	2.5 bars	6 – 8

- Les débits s'entendent en L/h/plaque pour des plaques 40 x 40.
- La pression différentielle (ΔP) correspond à la différence de pression entre l'entrée et la sortie du filtre, elle renseigne sur l'état de colmatage. Chaque type de plaque accepte une pression de travail qu'il est nécessaire de surveiller afin d'éviter tout risque de relargage.

- Le volume de filtration/cycle exprimé en hL est en moyenne 6 à 8 fois supérieur au volume maximum filtrable par heure. Exemple :

Plaque L7 - Nombre de plaque : 20 unités.

Débit 80 L/h/plaque soit volume maximum de 16 hL (80 x 20).

Volume de filtration /cycle\* : 16 x 6 à 8 = 96 hL à 128 hL.

(\* ) valeur indicative non contractuelle.

## RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Les plaques doivent être manipulées avec précautions. Ne pas utiliser de plaques endommagées. Avant utilisation il est recommandé de vérifier l'état des joints du filtre et des plateaux.

S'assurer du montage des plaques afin de respecter le sens de filtration. La face « ondulée » correspond à la face entrante du liquide et la face « lisse », comportant les références du fabricant, à la face sortante du liquide filtré.

La pompe d'alimentation permet d'adapter le débit à la surface filtrante totale et au type de plaques. Utiliser une pompe adaptée à une filtration sur plaque.

### Préparation du filtre et affranchissement des plaques :

- Pendant 15 à 20 minutes, rincer les plaques à l'eau potable ou à l'eau acidifiée (acide citrique 2%) dans le sens de filtration, pour éliminer tout goût particulier. La quantité d'eau nécessaire est d'environ 15 – 20 L / plaque.
- Serrer le filtre progressivement pendant l'affranchissement.

### Stérilisation à l'eau chaude :

- Il est recommandé d'utiliser une eau adoucie et dépourvue de souillures.
- Température de l'eau recommandée : 85°C minimum
- Lorsque l'ensemble des vannes sont à température, faire circuler l'eau pendant 20 – 25 minutes, avec une pression d'au moins 0.5 bars à la sortie.
- Maintenir les vannes de purges ou d'écoulement légèrement ouvertes pour un effet optimal.
- Le serrage final du filtre ne se fera qu'après refroidissement du filtre.
- Les nettoyants ou stérilisants chimiques ne sont pas recommandés.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

## CONDITIONNEMENT

L3, L5, L7, L12, L15, L40, L60 : 40 x 40 avec ou sans trou, carton de 100 plaques (4 x 25 unités).



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature