

The house of filtration

CATALOGO FILTRAZIONE



**Perdomini  
IOC**

*Révétons votre différence*

## La filtrazione enologica secondo Perdomini-IOC

La filtrazione del vino svolge un ruolo chiave nel processo di vinificazione, in quanto la limpidezza, assenza di depositi e torbidità, sono tra i principali criteri di valutazione che il cliente utilizza nel processo decisionale di acquisto di un vino.

Per raggiungere tale obiettivo Perdomini-IOC dispone di tutta la gamma di prodotti necessari per l'ottenimento della brillantezza e della stabilità microbiologica del vino.

Assicuriamo la qualità del prodotto e il risparmio per il cliente attraverso la consulenza specifica di tecnici enologi specializzati, e il supporto qualificato di un laboratorio esclusivamente dedicato alla filtrazione enologica.

**Perdomini-IOC** dispone inoltre di un magazzino dedicato, garantendo la fornitura e lo stock dei prodotti.





## Dal mosto alla bottiglia attraverso la stabilizzazione microbiologica

La filiera produttiva enologica è un susseguirsi di operazioni di aggiunte e di filtrazioni necessarie a mantenere l'equilibrio all'interno di un prodotto vivo in continua evoluzione, dalla pigiatura alla messa in bottiglia.

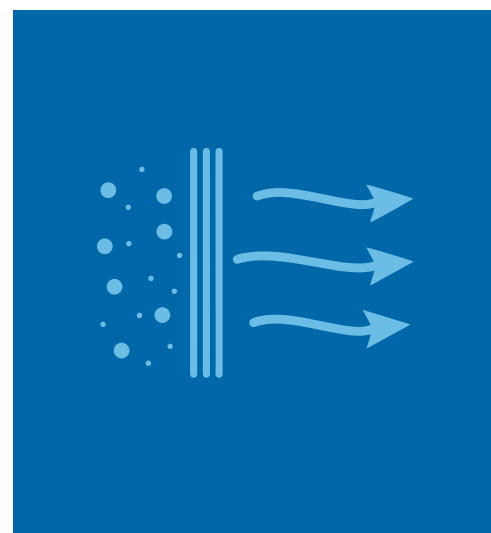
In questo percorso, il prodotto si trasforma meravigliosamente da massa torbida e ricca di materiale a nettare brillante profumato e gradevole al palato.

Per arrivare a questo è necessario agire con modalità diverse ma tutte con lo stesso fine per rimuovere tutto quello che non vogliamo vada ad interferire con il desiderio del consumatore finale, ottenendo così un prodotto nel **totale rispetto dei requisiti di stabilità fisico-chimica e microbiologica**.

I diversi stadi di filtrazione lungo la filiera hanno proprio lo scopo di accompagnare il mosto a diventare il miglior vino possibile in bottiglia.

L'ultima filtrazione che subisce il vino è quella vocata alla **stabilizzazione microbiologica** ed ha quindi importanza strategica perché **ultimo passaggio appena prima del riempimento e confezionamento**.

Lungo la filiera, per carichi importanti da rimuovere, il lavoro viene lasciato a sistemi di filtrazioni consoni quali **filtri a farina fossile o filtri tangenziali**, ma laddove il carico sia più contenuto o gestibile anche in cantina è possibile operare con **elementi filtranti a cartuccia**.



Per la stabilizzazione microbiologica all'imbottigliamento sono consigliati **tre passaggi**:

- il primo dovrà lavorare sul materiale solido ancora presente in vasca di tiraggio e dovrà avere un ruolo fondamentale nel drastico **abbattimento della carica residua di cellule di lieviti ancora presenti**;
- il secondo dovrà **rifinire gli eventuali batteri ancora presenti e lavorare sulle frazioni colloidali**;
- il terzo e ultimo stadio NON deve lavorare ma deve essere presente nel caso di imprevisti nei passaggi precedenti e dovrà quindi avere il massimo della performance (*Titre Reduction* = riduzione di titolo) e dovrà essere possibile sottoporlo prima di ogni produzione al test di integrità a conferma della validità del suo operato.

Le matrici filtranti dovranno essere **rispettose del prodotto** che le attraverserà e non dovranno intervenire in null'altro se non nella rimozione dell' indesiderato.

Per questo motivo le nostre matrici sono **POLIPROPILENE e POLIETEROSULFONE**.

La sequenza di porosità (che dovrà essere rigorosamente ASSOLUTA) è la seguente:

1 micron -> 0,8 micron -> 0,45 o 0,65 micron.

La differenza nell'utilizzo di una matrice finale da 0,45 o da 0,65 micron è solo in funzione della presenza di batteri del tipo *Oenococcus* atti alla fermentazione malolattica dove la porosità 0,45 micron è assolutamente necessaria.

Per il trattenimento dei lieviti del tipo *Saccharomyces* la porosità 0,65 micron è quella adeguata allo scopo.

# IOC CART



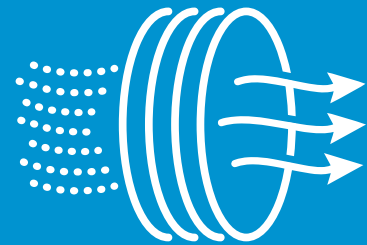
Perdomini-IOC ha selezionato nel tempo la miglior combinazione possibile di elementi filtranti per raggiungere la filiera ottimale in prestazioni.

È nata così la **linea di filtrazione IOC CART** che, non lasciando nulla al caso, si prende cura oltre che della matrice principale vino anche di tutti gli altri fluidi che concorrono alla bottiglia finita, soprattutto l'acqua che, direttamente o indirettamente, ha un ruolo importantissimo sia per la resa degli elementi filtranti vino che per la qualità del prodotto finito.

La pluriennale esperienza di **Perdomini-IOC** è in grado di accompagnarvi nelle scelte migliori e nella formulazione di ricette di gestione dedicate alla singolarità delle linee di imbottigliamento allo scopo raggiungere sempre una qualità eccellente in bottiglia.

I **laboratori di Perdomini-IOC** vi assisteranno nell'individuare le **migliori soluzioni inerenti la filtrazione sia nel pre che nel post vendita** valutando le caratteristiche del prodotto da filtrare o nel risolvere problematiche di filtrazione.

Il fiore all'occhiello della sezione microbiologia è fondamentale per l'identificazione delle specie che possono arrecare danno al prodotto dando sempre risposte tempestive e affidabili per ridurre al minimo i disagi.



## ELEMENTI FILTRANTI

Gli elementi filtranti consentono la separazione dei materiali indesiderati nel vino tramite **azione fisica e meccanica**. Le diverse tipologie di materiali e configurazioni permettono dalla cantina di arrivare in imbottigliamento con il vino adeguatamente limpido e stabile, requisiti fondamentali per il miglior apprezzamento del prodotto finito. **I molteplici gradi di porosità disponibili, le ampie superfici filtranti e la robustezza dei materiali garantiscono lunga vita agli elementi filtranti.** I materiali costituenti le matrici degli elementi filtranti, totalmente inerti, garantiscono l'eliminazione solo dell'indesiderato **lasciando totalmente integra la struttura del vino**. Tutti gli elementi filtranti sono corredati di *Compliance* alimentare.



### ELEMENTI FILTRANTI

## SCOTTCART PRE-MEMBRANE PP

**ScottCart Pre-Membrane PP** offrono una filtrazione mirata attraverso un'ampia selezione di porosità. Vengono utilizzate per proteggere le caratteristiche peculiari del vino. Sono particolarmente indicate per la loro capacità di proteggere i filtri finali, combinando più strati di materiale filtrante di profondità in polipropilene per offrire un'elevata capacità di carico dello sporco, lunga durata e portate estremamente elevate.

**ScottCart Pre-Membrane PP** garantiscono una ritenzione selettiva, efficace e specifica delle particelle. La struttura interamente in polipropilene garantisce la massima compatibilità chimica nell'intervallo di pH compreso tra 1 e 14.

#### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

1. *Massima robustezza chimica e fisica.*
2. *Alto rapporto vuoto-pieno per ottimizzare capacità accumulo solidi e portata.*
3. *Lunga vita in esercizio.*

### ELEMENTI FILTRANTI

## SCOTTCART MEMBRANE PES

**ScottCart Membrane PES** è utilizzata per proteggere le caratteristiche peculiari di vino.

**ScottCart Membrane PES**, inerte e altamente asimmetrica, fornisce una provata ritenzione microbica ai comuni organismi causa di deterioramento, preservando al tempo stesso le proprietà peculiari del vino e garantendo che quest'ultimo arrivi al consumatore come desiderato dall'enologo.

I filtri **ScottCart Membrane PES** sono stati progettati al fine di offrire una soluzione economicamente vantaggiosa per la stabilizzazione microbica del vino, garantendo un maggiore controllo del processo e una maggiore efficienza operativa.

#### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

1. *Polimero inerte per non interferire con le caratteristiche peculiari del vino.*
2. *Validati con i microrganismi tipicamente presenti nella filiera vino.*
3. *Configurazione asimmetrica per massimizzare i flussi.*





## ELEMENTI FILTRANTI

### IOC CART MEMBRANE PES 08

Le **cartucce filtranti IOC-CART PES 08** dispongono di un assetto unico della membrana in PES idrofilico asimmetrico. Le caratteristiche comprendono un'eccellente portata, una grande capacità di trattenere i contaminanti e una durata elevata.

Grazie a delle portate significativamente più alte rispetto ad altri setti filtranti per la sterilizzazione è possibile ridurre di molto i costi di filtrazione.

#### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

1. Prefiltrazione ottimale per la protezione dei filtri finali.
2. Gestione ottimale delle frazioni colloidali.
3. Test d'integrità e validazione per l'utilizzo come filtro finale.



## ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO

### SCOTTCART AQUA MEMBRANE PES

Le cartucce **ScottCart Aqua Membrane PES** sono filtri a membrana sviluppati appositamente per la filtrazione di acqua nell'industria alimentare e delle bevande. Sono caratterizzati da un'esclusiva membrana idrofila in PES che offre a ampia compatibilità chimica ed elevate prestazioni.

Le cartucce **ScottCart Aqua Membrane PES** inoltre garantiscono la massima sicurezza microbiologica, che può essere controllata prima e dopo ogni utilizzo con un test di integrità. Per la rimozione dei microrganismi l'efficienza è  $>107/\text{cm}^2$  (*Brevundimonas diminuta*).

#### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

1. La struttura asimmetrica dei pori della membrana garantisce portate elevate.
2. La produttività totale dei filtri finali può essere notevolmente aumentata grazie ad un sistema di prefiltro ottimizzato che riduce i costi complessivi.
3. Massimo della sicurezza microbiologica.
4. Resistenza a più di 5.000 cicli e ampia compatibilità chimica.

## ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO

### IOC CART EFHF

Gli **elementi filtranti EFHF** sono progettati per le applicazioni che coinvolgono portate molto elevate e sono idonei ad essere utilizzati sia come prefiltri che come filtri finali nelle applicazioni che non richiedono una filtrazione a membrana.

Sono provvisti di una gabbia esterna che funge sia da sostegno meccanico del media filtrante che da diffusore di flusso: in tal modo le pieghe non collassano su sé stesse

e il fluido è distribuito uniformemente su tutta la superficie filtrante. La capacità di accumulo del filtro viene in tal modo ottimizzata, mantenendo basse perdite di carico.

Sono disponibili con media in polipropilene o fibra di vetro, per adattarsi a ogni esigenza. Gli **elementi EFHF** sono termosaldati, pertanto non rilasciano sostanze estraibili nel filtrato.

## ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO

### IOC CART LD

Gli **elementi filtranti LD** sono progettati per gestire elevate portate in modo economico ed ecologico. L'assenza del supporto interno, infatti, riduce il volume di scarto del prodotto esausto e ne facilita lo smaltimento.

L'elevato diametro consente di gestire ingenti portate con basse perdite di carico garantendo un elevato potere di accumulo. Gli **elementi LD** sono in polipropilene al 100%,

garantendone la compatibilità con quasi tutti i fluidi di processo. La loro costruzione non richiede l'uso di additivi e adesivi, garantendo bassissimi livelli di estraibili e rendendoli idonei all'uso nell'industria alimentare. Infatti, il polipropilene utilizzato per la fabbricazione è approvato FDA e risponde ai requisiti della normativa europea vigente per l'utilizzo a contatto con alimenti.

## ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO

### IOC CART CSS, CFL, CFP

Gli **elementi filtranti CSS, CFP e CFL**, integralmente costruiti in acciaio inossidabile, sono realizzati tramite procedimento di sinterizzazione che permette la giunzione tra loro delle particelle metalliche che costituiscono il setto poroso. A temperature inferiori al punto di fusione e sotto pressione, le particelle si uniscono per punti di contatto, dando origine a un setto con eccellenti caratteristiche meccaniche. Con tale procedimento si può raggiungere un valore di vuoto/pieno del 60% nei setti filtranti con porosità maggiori.

Il materiale di partenza per la realizzazione delle cartucce sinterizzate è una polvere di acciaio inox 316 L di dimensioni opportunamente selezionate.

Gli **elementi CSS** sono costituiti di polveri metalliche sinterizzate e sono indicati dove ai filtri sono richiesti requisiti particolari come filtrazione ad alta temperatura (fino

a 450°C), resistenza ad elevate pressioni differenziali, stabilità chimica, lavaggio in controcorrente, pulizia con ultrasuoni o aggressivi chimici.

Gli **elementi CSS**, inoltre, sono adatti per la dispersione di gas sotto forma di microbolle nei liquidi (sparger) oppure per favorire il contatto tra due fluidi in molti processi chimici o fisici; esempi tipici sono: il riscaldamento diretto con vapore e la dispersione di CO<sub>2</sub> nelle bevande.

Gli **elementi CFL** sono invece realizzati in fibre metalliche sinterizzate, che consentono di ottenere un rapporto vuoto/pieno ancor maggiore, con basse perdite di carico, garantendo nel contempo un'ottima resistenza termica, chimica e meccanica.

Gli **elementi CFP** sono realizzati in fibre metalliche sinterizzate con costruzione pieghettata.





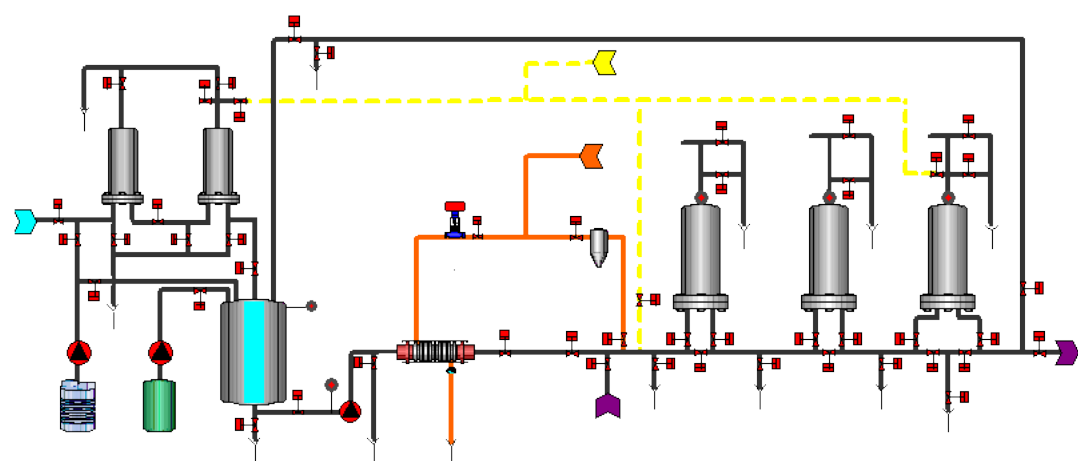
# AutoM

Per raggiungere il top delle performances, **Perdomini-IOC** ha racchiuso tutta sua esperienza di filtrazione in un sistema automatico di filtrazione e gestione filtri, riempitrice e sciacquatrice al fine di raggiungere contestualmente:

- a.** il meglio nella resa degli elementi filtranti;
- b.** la qualità di un prodotto stabile;
- c.** l'ottimizzazione dei tempi di lavoro/gestione;
- d.** la sicurezza del rispetto di tutti i parametri fedelmente riprodotti nel tempo;
- e.** una riduzione importante dei costi;
- f.** un monitoraggio costante dell'andamento dell'imbottigliamento.

Sulla base della necessità del cliente nasce così **AutoM** in versione singola o duplex in atmosferico o in isobarico che, per le sue caratteristiche costruttive, riesce ad essere alloggiato anche negli spazi più contenuti.

Il suo cuore pulsante racchiude tutta l'esperienza che **Perdomini-IOC** ha nella filtrazione creando così una macchina costruita attorno agli elementi filtranti nel rispetto del prodotto e soprattutto nel rispetto del lavoro dell'enologo.





# Rete commerciale Perdomini-IOC Italia

## INTERNI ITALIA – Settore Enologia



**Marcella Salandin**  
RESPONSABILE FILTRAZIONE  
+39 3355836715  
msalandin@perdomini-ioc.com



**Mirko Soave**  
DIRETTORE VENDITE  
+39 3406270663  
misoave@perdomini-ioc.com



**Niccolò Veronesi**  
AREA MANAGER  
+39 3294730676  
nveronesi@perdomini-ioc.com



**Valerio Frisenda**  
AREA MANAGER  
+39 3351020229  
vfrisenda@perdomini-ioc.com



**Matteo Pachera**  
AREA MANAGER  
+39 3294267312  
mpachera@perdomini-ioc.com

In Italia **Perdomini-IOC** grazie ad una rete di enologi esperti presenti in ogni regione e zona fornisce un supporto personalizzato, basato su un rapporto di fiducia che si crea con la cantina per ottenere i migliori risultati che permettono di costruire nel tempo soluzioni e protocolli “tagliati su misura”.

La rete di vendita **Perdomini-IOC** oltre che “presidiare” il territorio nazionale, in ogni regione grazie al supporto di agenti enologi di grande esperienza e competenza, è distribuita sul territorio internazionale grazie all'appoggio di distributori che si avvalgono di personale tecnico-commerciale altamente qualificato.

## NORD ITALIA



**Giuseppe Braghieri**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
+39 3339144364  
braghieri.giuseppe@gmail.com



**Mario Alessandria**  
LIGURIA, PIEMONTE, VALLE D'AOSTA  
+39 336244796  
mario.alessandria@tiscali.it



**Cosimo Oliverio**  
PIEMONTE, VALLE D'AOSTA  
+39 380 422 8910  
enologia.oliverio@gmail.com



**Cristiano Morbiato**  
VICENZA, VERONA, PADOVA, ROVIGO  
+39 3355958976  
cristianomorbiato@icloud.com



**Lucia Bocu**  
VICENZA, VERONA, PADOVA, ROVIGO  
+39 3291592130  
luciabocu@icloud.com



**Otto Cologna**  
BOLZANO, TRENTO NORD  
+39 3356348324  
info@enosoft.biz – enoglobalsc@gmail.com



**Davide Cocco**  
BOLZANO, TRENTO NORD  
+39 3356656921  
info@enosoft.biz



**Giuseppe Dottor**  
VENEZIA, TREVISO, LAGO DI GARDA  
+39 336501766  
dottorgiuse30@gmail.com



**Sergio Schinella**  
FRIULI-VENEZIA GIULIA  
+39 3356245818  
info@schinellasergio.it



**Andrea Rossi**  
LOMBARDIA, EMILIA ROMAGNA  
Tel. +39 339 7226959  
arossi@perdomini-ioc.com



**Paolo Tumedei (Vintech)**  
ROMAGNA  
+39 3488812080  
paolo@vintech.it

## CENTRO ITALIA



**Germano Piermarini**  
ABRUZZO, MARCHE  
+393483358949  
piermarini@enotec.it



**Giorgio Baldi**  
TOSCANA  
+39 3487644950  
g.baldi@medeaenologia.it



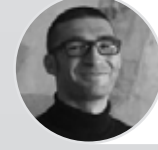
**Veronica Paci**  
TOSCANA  
+39 333 4771639  
v.paci@medeaenologia.it



**Marco Francini**  
TOSCANA  
+39 3201795407  
m.francini@medeaenologia.it



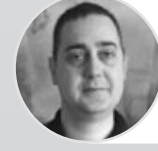
**Simone Becchi**  
TOSCANA  
+39 335 1376524  
s.becchi@medeaenologia.it



**Luca Gaviano**  
SARDEGNA  
+39 3924506896  
lucagaviano82@gmail.com



**Pierpaolo Tomassini**  
LAZIO, UMBRIA  
+39 3346332738  
pierpaolo.tomassini@antesi.eu



**Marco Peira**  
LAZIO, UMBRIA  
+39 3351232389  
marco.peira@antesi.eu

## SUD ITALIA



**Antonio Tirone**  
CAMPANIA  
+39 3469771899  
antoniotirone@libero.it



**Francesco Pendola**  
SICILIA  
+39 3488519753  
francescospandola68@gmail.com



**Fulvio Rosato**  
BRINDISI, LECCE, TARANTO, CALABRIA  
+39 3356062237  
enologicarosato@libero.it



**Pasquale Ferrante**  
BARI, FOGGIA, MATERA, POTENZA  
+39 3283162410  
pasferrante.vino@libero.it



**The house of filtration**



**Perdomini-IOC S.p.A.**

Via Salvo D'Acquisto, 2 – 37036  
San Martino B.A. (VR) Italy  
Tel. +39 045 8788611 r.a.  
info@perdomini-ioc.com  
**www.perdomini-ioc.com**

...all you have to do is create your wine.



perdomini-ioc.com   