

# MICROFILTRAZIONE MANUALE

La **microfiltrazione** prima dell'imbottigliamento (stabilizzazione biologica a freddo) è uno dei momenti più critici nella filiera di produzione poiché costituisce l'ultima fase di lavorazione prima dell'immissione del prodotto sul mercato.

Gli impianti manuali di microfiltrazione ACRAM permettono l'installazione di qualsiasi tipologia di elemento filtrante a cartuccia.

Gli impianti manuali ACRAM filtrano il prodotto e l'acqua necessaria per la sciacquatrice ed il CIP, il vapore e l'azoto e sono progettati e costruiti seguendo i più alti canoni di alimentarietà delle componenti e sanificabilità dell'impianto.



# MICROFILTRAZIONE MANUALE

Gli impianti di microfiltrazione ACRAM possono essere equipaggiati con vari accessori quali:

- Dosaggio coadiuvanti enologici;
- Scambiatori di calore;
- Pastorizzatori;
- CIP manuale a ricircolo;
- CIP manuale in linea;
- CIP semi-automatico (con dosaggio dei prodotti assistito);
- Etc.

