

*Reine Filtration
für die
Industrie für natives Olivenöl*



DORSAN[®]
LIVING FILTRATION



Warum ein AEVO filtern?

Jedes AEVO entwickelt sich negativ. Die Alterung des Öls wird als Mangel angesehen.



Filtration wird empfohlen, um seine Stabilisierung und ein organoleptisch höheres AEVO zu erreichen. Sie vermeidet auch den negativen Beitrag der Verunreinigungsentwicklung (anaerobe Fermentation).



Hat keinen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des AEVO.

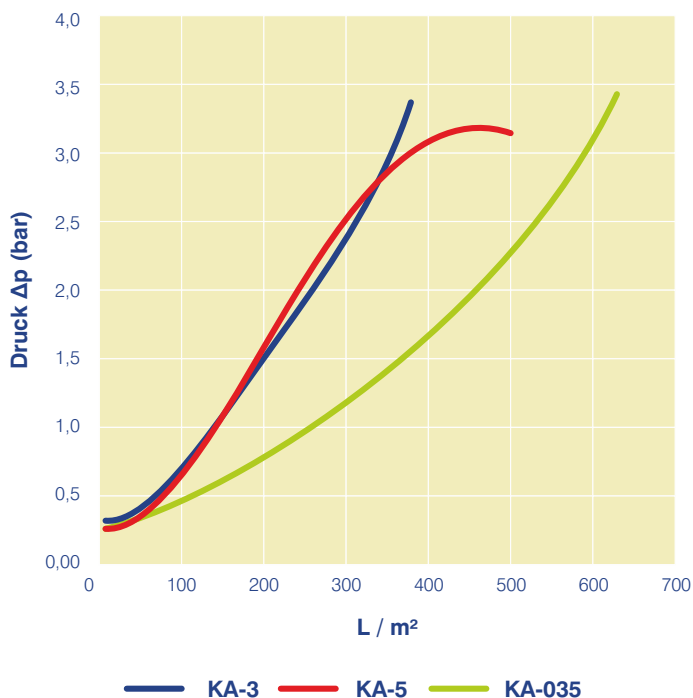


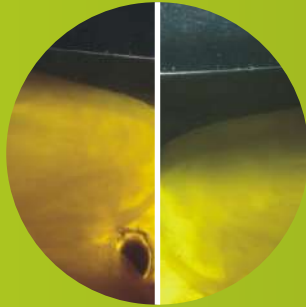
Es vermeidet die negativen Auswirkungen des Bodensatzes, der beim Dekantieren entsteht.



Es gibt keine Hinweise auf die Rückhaltung von Schutzkolloiden, Tocopherolen, Vitaminen usw.

Natives Olivenöl Extra D.O. Siurana
Durchflussfiltration 250 l/hm²





Empfehlungen für den Filterprozess

Wir empfehlen, das Öl während der Filtration nicht der Luft auszusetzen. Auf diese Weise vermeiden wir eine Sauerstoffanreicherung, die die Autooxidationsprozesse und damit ihre Ranzigkeit beschleunigt. Das Öl sollte nicht kräftig behandelt werden, ohne den empfohlenen Druck zu überschreiten. Die am besten geeigneten Impulspumpen sind solche mit niedriger Drehzahl, um die Emulsionen nicht zu begünstigen.



Die korrekte Filtration des Öls, AUßER eine angemessene kommerzielle Präsentation zu ermöglichen...

Erhöht sie die Qualität des Produkts vor dem Verbraucher durch:

- Die Beseitigung von Feststoffen und Feuchtigkeit im Öl verhindert, dass beim Braten die Verbrennung von diesen und somit die Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen stattfindet.
- Feuchtigkeit führt zum Zischen in der Pfanne. Sobald das Wasser entfernt wurde, verschwindet dieser Fehler.

Verbessert die Erhaltungsbedingungen.

- Die Ablagerungen am Boden der Behälter sind reich an Kohlenhydraten und Eiweißstoffen, die anaerob fermentiert werden. Außerdem sind lipolytische Enzyme vorhanden, die Fettmoleküle zerstören. Die Konsequenz des Vorstehenden bei einer längeren Konservierung im Behälter ist das Vorhandensein von fermentierten Gerüchen und die Erhöhung des Säuregehalts durch die freigesetzten Säuren.

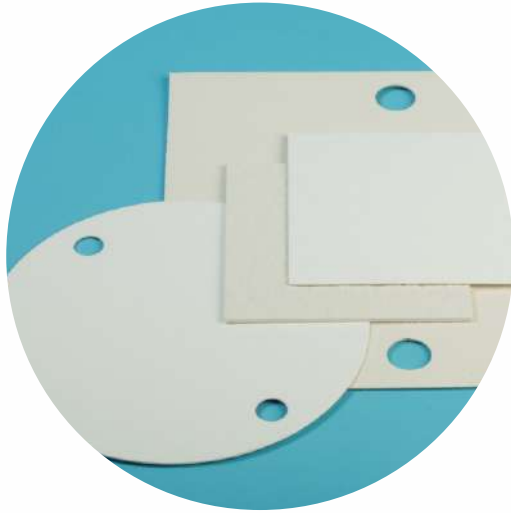


Arten der Filtration, um Verunreinigungen zurückzuhalten

Gut dekantierte Öle: Wenn das Öl einwandfrei poliert werden soll, müssen wir es vor dem Verpacken mit dem KA-5 filtern.

Niedrig dekantierte Öle: Wir müssen zuerst mit dem KA-035 filtern, um eine grobe Trennung des hohen Feststoffgehalts und der Feuchtigkeit zu erhalten, die das Öl noch enthält und aufgrund der kurzen Dekantierzeit nicht entfernt werden konnte. Nach dieser Filtration erreicht das Öl eine durchschnittliche Trübung. Wenn eine vollständige Politur des Öls gewünscht wird, müssen wir eine zweite Filtration mit der KA-5-Filterplatte durchführen.

* Filtrationserfahrung in Zusammenarbeit mit dem Seville Fat Institute (CSIC). Picual-Öl vom Beginn der Kampagne entwickelte sich in einem Lager von 5 Monaten.



- **Aufnahme von Feuchtigkeit**
- **Wachse und Verunreinigungen zurückhalten**
- **Verkürzung der Dekantierzeit**
- **Große Auswahl an Formaten**

Wann sollten wir KA-5 verwenden?

- Gut dekantierte oder zentrifugierte Öle.
- Um den vollen Glanz des Öls zu erhalten.

Wann sollten wir KA-035 verwenden?

- Nicht oder schlecht dekantierte Öle.
- Anwender, die ein trübes Aussehen des Öls wünschen.
- Dieses Öl hat ein hohes Feuchtigkeitsbindungsvermögen, wie es für Öle typisch ist..
- Öle, die nicht durch Zentrifugaltrennung behandelt wurden.
- Wenn nach der Filtration mit KA-035 ein allgemeiner Glanz gewünscht wird, muss mit KA-5 filtriert werden.

Filterschichten

Tiefenfiltration

Die Filterplatte ist seit einigen Jahren zum besten Verbündeten der Olivenölabfüllbetriebe geworden. Ihr Einsatz ermöglicht es, ein perfekt stabilisiertes, feuchtigkeits- und wachsfreies Öl für eine lange Vermarktungsdauer zu erhalten. Die Olivenölfilterplatten der Marke Dorsan® werden aus erstklassigen A-Zellulosen hergestellt, die eine hohe Feuchtigkeitsaufnahme ermöglichen. Die in der Zusammensetzung enthaltene Kieselgur hilft uns, das im Öl enthaltene Wachs und die Verunreinigungen perfekt herauszufiltern.

Nach eingehenden Untersuchungen haben wir zwei spezielle Plattentypen für die Filtration von Olivenöl entwickelt: **KA-5** und **KA-035**, die sich beide hervorragend für die Filtration organischer Öle eignen, da sie aufgrund ihrer Zusammensetzung die für diese Anwendung erforderlichen Eigenschaften aufweisen.



Unsere Filterpapiere entsprechen der Empfehlung XXXVI / 1 des deutschen BgVV zu Papiere und Pappen für Lebensmittel und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen Essen.

Alle Produkte werden gemäß den Anforderungen der Normen UNE-EN ISO 9001 und UNE-EN ISO 14001 hergestellt.



Große
Auswahl
an Formaten.
Gekreppt
und glatt

- Große Auswahl an Formaten
- Ausgezeichnetes Preis - Leistungs-Verhältnis
- Auswahl an Porositäten

Papierfilter

Die Herstellung von hochwertiger Cellulose ist eine wirtschaftliche Option für die Filtration von Ölen, die zuvor durch Boden gefiltert wurden. Die Cellulose hat die Aufgabe, Feuchtigkeit und Bodenrückstände zurückzuhalten, die versehentlich durch den vorherigen Filter gelaufen sind. Sie werden auch häufig als Bodenträger in entsprechenden Filtern verwendet. Erhältlich in verschiedenen Papiergewichten und mit glatter oder gekreppter Oberfläche. Sehr beliebt bei den bekannten Filtern COLUMBIT, ALUVION und anderen gängigen Filterpressen wie z.B. 40 x 40 cm, 60 x 61 cm vor der Abfüllung.

Qualität	Papiergewicht grs/m ²	Dicker mm	Herzberg seg x 100 ml
C90	90	0,42	90
C150	150	0,70	65
C180	180	0,90	75
SM250	250	0,58	180
SM350	350	0,80	210
SM450	450	1,00	190
SM650	650	1,50	210

Toleranz (< 10%)



- Viele Porositäten zur Auswahl
- Hergestellt ohne Klebstoffe oder Harze
- Hohe Rückhaltekapazität
- Sehr wirtschaftliche Filtration

Filterbeutel

Hergestellt aus 100% synthetischen Fasern aus Polypropylen, Polyester oder Nylon Monofilament. Für Dorsan® Filterbeutel werden nur Materialien verwendet, die eine gleichbleibend hohe Qualität und Effizienz gewährleisten.

Die Filtration von Flüssigkeiten mit Filterbeuteln wird als Tiefenfiltration bezeichnet und wird für die Filtration von Flüssigkeiten mit vielen festen oder gelartigen Partikeln empfohlen. Bei einem Tiefenfilter ist die für die Rückhaltung von Feststoffen zur Verfügung stehende Fläche nicht nur die Oberfläche des Filterelements, sondern auch die Dicke des Filtermediums, durch das die Feststoffe hindurchtreten.

Der Hauptvorteil liegt in der hohen Partikelrückhaltekapazität und dem hohen Durchfluss. Eine der besten wirtschaftlichen Lösungen für viele Anwendungen in der Flüssigkeitsfiltration.

Die Materialien Polypropylen, Polyester und Nylon erfüllen die FDA-Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß CFR21, Abschnitt 177.1520. Die S-Ring Taschen sind mit einem verzinkten Ring (Edelstahl auf Anfrage) in der Mündung vernäht. Bei der V-Ring-Ausführung wird eine PP-Mündung ultraschallgenäht oder ultraschallgeschweißt.



www.dorsanfiltration.com

Dorsan France

52, Route de Bischwiller
67300 Schiltigheim
Tel. +49 (0) 7255 3971142
france@dorsanfiltration.com

Dorsan Germany

Brühlerstraße 49
76707 Hambrücken (Baden-Württemberg)
Tel. +49 (0) 7255 3971142
germany@dorsanfiltration.com

Dorsan India

2nd floor, Shree Satya society complex,
Sharee Satya Housing Co. Op. Society,
Near Chandlodiya bridge,
Chandlodiya, Ahmedabad,
Gujarat 382481, India
Tel. +91 99786 25620
india@dorsanfiltration.com

Dorsan Mexico

Ángel Romero 9, Lomas del Colli
45010 Zapopan Jalisco
Tel. +52 33 3852 5733
mexico@dorsanfiltration.com

Dorsan Spain

Dr. Pujadas 61
08700 Igualada, Barcelona
Tel. +34 938 042 475
spain@dorsanfiltration.com