

*Filtration pure pour
l'industrie de
Huile d'Olive Vierge Extra*



DORSAN[®]
LIVING FILTRATION



Pour quoi filtrer un HOVE?

Tout HOVE évolue normalement négativement. Le vieillissement de l'huile est évaluée comme un défaut.



La filtration est recommandée pour obtenir la stabilisation et un HOVE organoleptiquement supérieure et aussi même pour éviter la contribution négative de l'évolution des impuretés (fermentation anaérobie).



Il ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques des HOVE.

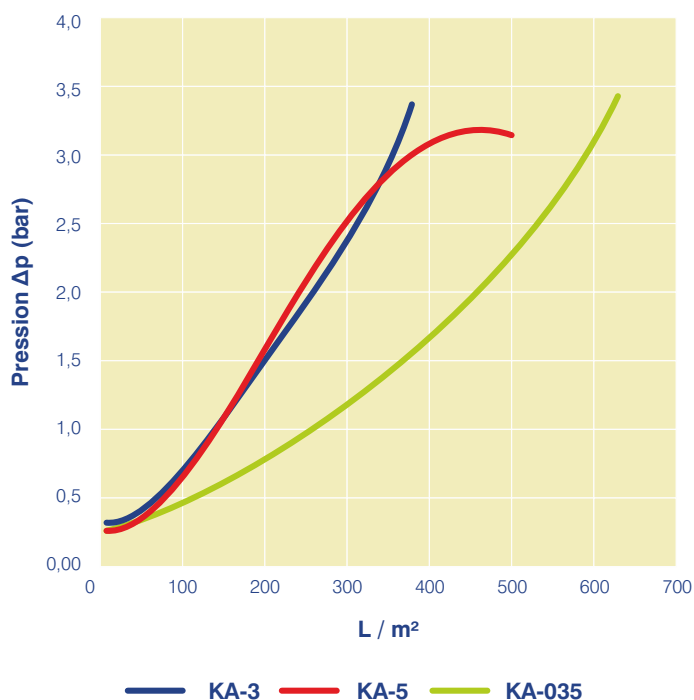


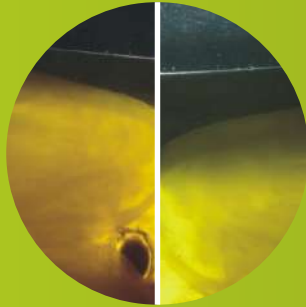
Evite les effets négatifs des sédiments générés par décantation.



Il n'y a pas de perte de stabilité des colloïdes protecteurs, tocophérols, vitamines, etc.

Huile Extra Vierge d'Olive DO Siurana
Filtration à débit constant de 250 L / h/m²





Recommandations pour le processus de filtration

Nous conseillons de ne pas exposer l'huile à l'air lors de la filtration. Ainsi, nous évitons un enrichissement en oxygène, accélérer les processus d'auto-oxydation et donc sa rancissement. L'huile ne doit pas être traitée de manière agressive, sans dépasser la pression recommandée. Les pompes plus appropriés sont ceux avec bas régime pour ne pas produire des émulsions.



La filtration de l'huile correcte en plus de nous permettre une parfaite présentation du produit...

Augmente la qualité du produit en face au consommateur par:

- L'élimination des solides et de l'humidité dans l'huile, prévient en les fritures leur combustion et ainsi, la formation de fumées et d'odeurs désagréables.
- L'humidité conduit à grésiller dans la casserole. Un coup éliminé l'eau, ce défaut disparaît.

Améliore les conditions de conservation

- La lie au fond des récipients sont riches en glucydes et substances protéiques qui subissent une fermentation anaérobie. Enzymes lipolytiques que détruisent les molécules de graisse sont également présents. Le résultat après un stockage prolongé à l'intérieur du récipient, est la présence d'odeurs de fermentation, et augmentation de l'acidité libérée par les acides.

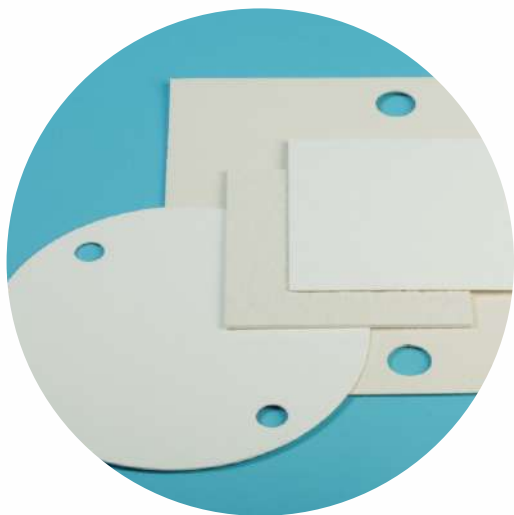


Types de filtrage pour retenir des impuretés

Huiles bien décantés: Si nous voulons une brillance extrême de l'huile, il faudra filtrer avec la plaque KA-5 avant embouteillage

Huiles pas ou faiblement décantés: Nous devrions d'abord filtrer avec la KA-035 afin d'obtenir une séparation brut de haute teneur en solides. Aussi même il faudra absorber de l'humidité en suspension contenue encore et qui ne pourrait pas être éliminé, en raison du temps par une décantation courte. Après ce filtrage l'huile présente une turbidité moyenne. Dans le cas de souhaiter une brillance totale il sera nécessaire faire une deuxième passage avec la plaque filtrante KA-5.

Expérience filtration en collaboration avec l'institut de la Grasse de Séville (CSIC). Huile variété Picual, après pressage évolué en dépôt un minimum de 5 mois.



- Absorption de l'humidité
- Rétention des impuretés
- Réduction du temps de décantation
- Grande variété de formats

Quand choisir la qualité KA-5?

- Huiles d'olive bien décantés ou traités par centrifugeuse
- Pour obtenir une brillance total de l'huile.

Quand choisir la qualité KA-035?

- Huiles peu décantés où sans aucune décantation.
- Pour les producteurs qui veulent un aspect "naturel" de l'huile.
- Cette plaque a une grande capacité de rétention de l'humidité naturelle de l'huile.
- Les huiles que n'ont pas été traités par séparation centrifuge.
- Si on veut la pleine brillance, après filtration avec la KA-035 il faudra passer par la KA-5.

Quand choisir la qualité KA-COTTON?

- Idéal pour les huiles écologiques/biologiques.
- Ne contenant pas de terre de diatomées, la rétention des polyphénols (Oléacéine, Oléocanthal,...) est moindre que les assiettes traditionnelles.
- Plaques avec fibres de cellulose alpha et de coton avec un plus grand pouvoir de rétention d'humidité par rapport aux assiettes traditionnelles.

Plaques Filtrantes

La filtration en profondeur

Depuis quelques années, les plaques filtrantes sont devenues le meilleur allié des usines de conditionnement d'huile d'olive. Leur utilisation permet d'obtenir une huile parfaitement stabilisée, exempte d'humidité et de cires pour une longue période de commercialisation.

Les plaques filtrantes pour huile d'olive de la marque Dorsan® sont fabriquées avec des α -celluloses de première qualité qui permettent d'obtenir un haut degré d'absorption d'humidité. Les terres de diatomées que l'on trouve dans leur composition aident à filtrer parfaitement les cires et impuretés présentes dans l'huile.

Après une recherche exhaustive, nous avons développé **trois types de plaques spéciales pour la filtration de l'huile d'olive : KA-5, KA-035 et KA-COTTON**. Celui qu'il est recommandé d'utiliser pour filtrer les huiles écologiques ou biologiques est KA-COTTON, notre plaque de coton et d'alpha cellulose, car comme elle ne contient pas de terre de diatomées, la rétention des polyphénols (Oleacein, Oleocanthal, ...) est inférieure à assiettes traditionnelles.



Numéro R.G.S.E.A.A. 39.004773 / B. Nos papiers filtrants sont conformes à la Recommandation XXXVI / 1 du BgVV allemande sûr les papiers et cartons destinés à des utilisations nourriture et sont conformes au règlement (CE) # 1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Tous les produits sont préparés en conformité avec les exigences de la norme UNE-EN ISO 9001 et UNE-EN ISO 14001.



Grande
variété
de formats
Surface lisse
ou crêpé

- Grande variété de formats
- Excellent rapport qualité/prix
- Gamme de porosités au choix

Papier Filtre

Fabriqués avec des celluloses de la meilleure qualité, c'est une option bon marché pour la filtration d'huiles préfiltrées avec des terres de diatomées. La cellulose se charge de retenir l'humidité et les restes de terre qui pourraient passer accidentellement à travers le préfiltre. Ils sont également utilisés fréquemment comme support pour les filtres en terre prévus à cette fin. Disponibles dans une large gamme de grammages et avec une surface lisse ou crêpée. Très apprécié sur les filtres bien connus COLUMBIT, ALUVION et sur les filtres presse plus actuels de 40 x 40 cm et 60 x 61 cm avant la mise en bouteille.

Grade	Grammage gsm	Epaisseur 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

Tolerancias (< 10%)



- Grand choix de porosités
- Fabriqués sans colles ni résines
- Haute capacité de rétention
- Filtration très bon marché

Poches Filtrantes

Fabriquée à partir de 100% de fibres synthétiques de polypropylène, polyester et nylon monofilament. Les poches filtrantes Dorsan® utilisent seulement médias filtrants que peuvent garantir une haute et constante efficacité et qualité.

Ces sacs standard travaillent comme un filtre en profondeur et sont très recommandés quand il s'agit de filtrer des particules solides et liquides gélatineux.

Sur un filtre en profondeur, la surface disponible pour la rétention des matières solides est non seulement à l'extérieur de l'élément filtrant, mais toute la surface des pores à travers lesquels le liquide à filtrer les flux. Les sacs filtrants sont utilisés dans les raffineries d'huile d'olive.

Leur principal avantage est la relation entre une grande capacité de rétention et haut débit. Etant l'une des meilleures solutions économiques pour beaucoup d'applications de filtration de liquides.

Les matériaux en polypropylène, en polyester et en nylon sont conformes aux normes de la FDA pour le contact avec les aliments, sous le titre CFR21, section 177.1520. Les sacs S-ring ont une couture galvanisée dans la bouche (acier inoxydable sur demande). Le type a une bouche en PP cousue ou thermoscellée par des systèmes à ultrasons.



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