

PREPARACION Y CUIDADO DEL EQUIPO

Antes de hacer pruebas, todo el equipo deberá ser desmontado y lavado. El procedimiento de uso recomendado es el siguiente:

- 1.- Aclarar con agua caliente después de cada uso.
- 2.- Lavar con solución detergente caliente y efectuar el aclarado con agua también caliente.
- 3.- Aclarar dos veces más con agua destilada

De este modo, el equipo queda listo para ser secado y guardado hasta su nueva utilización.

No deben dejarse nunca residuos de vino en el equipo ya que ello dificultaría mucho su limpieza posterior.

Examinar cuidadosamente la rejilla soporte por si hubiera algún orificio obstruido.

En ese caso, sumergirla en acetona hasta que quede totalmente limpia. La acetona disuelve cualquier parte de la membrana que hubiese quedado introducida en la rejilla soporte.

METODO OPERATORIO

Montar el equipo siguiendo las figuras y asegurarse de disponer de una probeta lista para medir el filtrado y del cronómetro.

Conectar el tubo de presión al manoreductor o a la línea de presión de que se disponga.

- 1.- Desenroscar la parte inferior del portafiltros

- 2.- En la parte inferior del portafiltros, colocar, en este orden: en primer lugar una de las juntas planas suministradas, sobre ella la rejilla soporte y a continuación la membrana de 25 mm de diámetro elegida.

Finalmente colocar la junta tórica suministrada y enroscar el conjunto completo a la parte superior del portafiltros, utilizando nuevamente las llaves de plástico; **no forzar.**

- 3.- Cerrar la llave de salida del equipo, desmontar la tapa superior y verter hasta 1 Litro de vino en el recipiente. Volver a colocar y cerrar la tapa superior.

- 4.- Colocar la probeta graduada vacía debajo del equipo así montado.

- 5.- Regular la presión a 30 psi (2 Kg/cm²) y poner el cronómetro a cero.

- 6.- Abrir la llave de salida y poner en marcha el cronómetro justo cuando el líquido empieza a salir del portafiltros.

- 7.- Cuando el líquido alcanza los 200 mL en la probeta, hacer la primera parada del cronómetro, anotar el tiempo y seguir.

- 8.- Cuando el vino alcance los 400 mL en la probeta, parar el cronómetro totalmente y anotar el tiempo obtenido.

CALCULO DEL INDICE DE COLMATACION

Se utiliza la siguiente fórmula (tiempo en segundos):

a) En el caso de utilizar un cronómetro centesimal

$$I.C. = (\text{Tiempo para los segundos 200 mL} - \text{Tiempo para los primeros 200 mL})$$

b) Si se utiliza un cronómetro sexagesimal:

$$I.C. = (\text{Tiempo para los segundos 200 mL} - \text{Tiempo para los primeros 200 mL}) \times 100/60$$

Nota 1: Es conveniente repetir el ensayo con el mismo vino y una nueva membrana.

Si el resultado se repite con suficiente precisión, la prueba puede darse por completada.

Si el resultado del segundo ensayo es muy diferente del primero, será conveniente realizar una tercera prueba y revisar las condiciones de limpieza del equipo, la uniformidad de la muestra de partida y la constancia de la fuente de presión.

Nota 2: Si la membrana se colmata antes de filtrar el volumen completo, sería indicativo de que la clarificación no ha sido adecuada. Puede optarse por:

- a) Utilizar una membrana de mayor tamaño de poro.
- b) Rehacer o modificar el procedimiento de clarificación utilizado.
- c) Realizar una filtración adicional antes de proceder al ensayo.



J. Jimeno

suministros de laboratorio

C/ Vazquez de Menchaca, Nº1. Nave 12. Políg. de Argales. 47008 Valladolid.

Tels.: 983 202 342 * 983 202 599. Fax: 983 307 570

www.jjimeno.com - jjimeno@jjimeno.com