

*Pura filtración para
la industria del
Aceite Extra Virgen de Oliva*



DORSAN[®]

LIVING FILTRATION



¿Por qué filtrar un AEVO?

Cualquier AEVO evoluciona y lo hace negativamente. El envejecimiento del aceite se valora como un defecto.



Se recomienda la filtración para conseguir su estabilización y un AEVO organolépticamente superior. Evita también la contribución negativa de la evolución de las impurezas (fermentación anaeróbica).



No afecta las características organolépticas del AEVO.

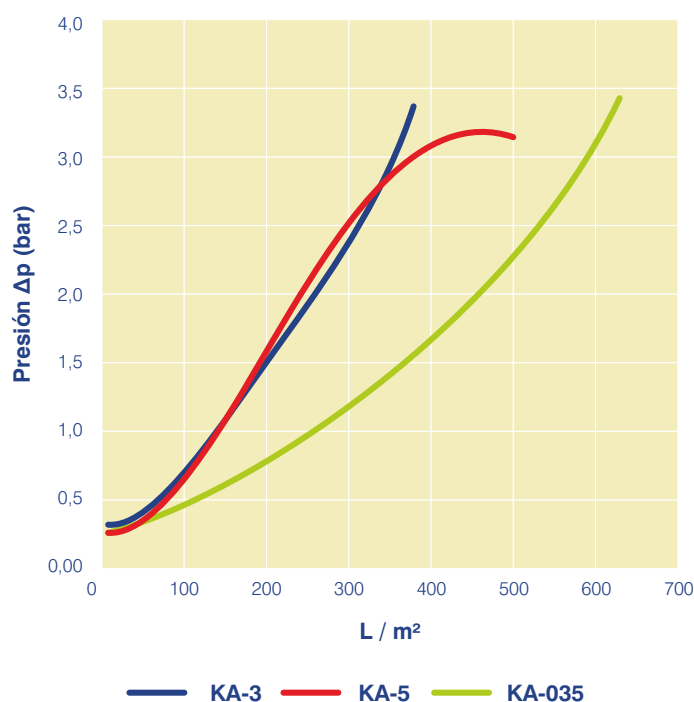


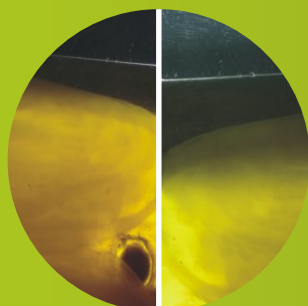
Evita efectos negativos de los posos que se generan por decantación.



No hay constancia de retención de coloides protectores, tocoferoles, vitaminas, etc.

Aceite Extra Virgen DO Siurana
Filtración a caudal cte 250 L/hm²





Recomendaciones para el proceso de filtrado

Aconsejamos no exponer el aceite al aire durante el filtrado. De esta manera evitaremos un enriquecimiento en oxígeno que acelerará los procesos de autooxidación y, por tanto, su enranciamiento. El aceite no debe tratarse de forma enérgica, sin superar la presión recomendada. Las bombas de impulsión más adecuadas son aquellas con bajo régimen de giro para no favorecer las emulsiones.



La correcta filtración del aceite ADEMÁS de permitir una adecuada presentación comercial...

Aumenta la calidad del producto frente al consumidor por:

- La eliminación de sólidos y humedad en el aceite, evita que en la fritura se produzca la combustión de aquellos y, por tanto, la formación de humos y de olores desagradables.
- La humedad da lugar al chisporroteo en la sartén; eliminada el agua, desaparece este problema.

Mejora las condiciones de conservación.

- Los posos en el fondo de los envases son ricos en glúcidos y sustancias proteicas que sufren fermentaciones anaeróbicas. También están presentes enzimas lipolíticas que destruyen las moléculas de grasa. La consecuencia de lo anterior en una conservación prolongada en el interior del envase, es la presencia de olores a fermentado y el incremento de la acidez por los ácidos liberados.

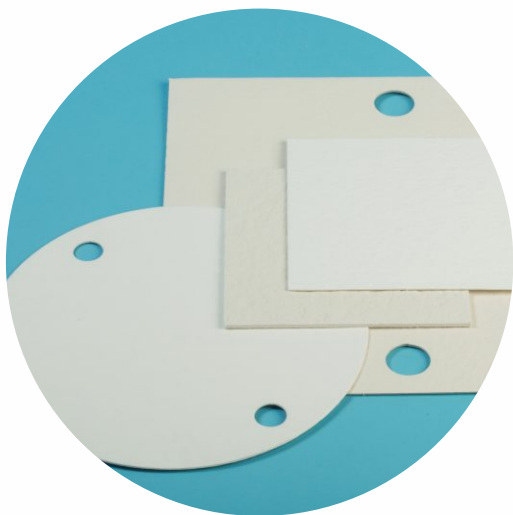


Tipos de filtrado para retener las impurezas

Aceites bien decantados: Si deseamos un abrillantado impecable del aceite debemos filtrar con la KA-5 antes de envasado.

Aceites poco decantados: Debemos filtrar en primer lugar con la KA-035 para poder conseguir una separación grosera del elevado contenido de sólidos y humedad que todavía contiene el aceite y que no han podido ser eliminados, debido al corto tiempo de decantación. Después de esta filtración el aceite consigue una turbidez media. Si se desea un abrillantado total del aceite debemos realizar una segunda filtración con la placa filtrante KA-5.

* Experiencia de filtración realizada en colaboración con el Instituto de la Grasa de Sevilla (CSIC). Aceite de Picual de principio de campaña evolucionado en depósito un mínimo 5 meses.



- **Absorben la humedad**
- **Retención de ceras e impurezas**
- **Permiten reducir el tiempo de decantación**
- **Amplia variedad de formatos**

¿Cuándo debemos utilizar la KA-5?

- Aceites bien decantados o tratados con centrífuga.
- Para conseguir una Brillantez total del aceite.

¿Cuándo debemos utilizar la KA-035?

- Aceites no decantados o poco decantados.
- Para aquellos usuarios que desean un aspecto turbio del aceite.
- Esta placa tiene una alta capacidad de retención de humedad propia del aceite.
- Aceites que no han sido tratados por separación centrífuga.
- Si deseamos una total Brillantez después de la filtración con la KA-035 deberemos filtrar con la KA-5.

Placas Filtrantes

Filtración en profundidad

Desde hace unos años las placas filtrantes se han convertido en el mejor aliado de los envasadores de aceite de oliva. Su uso permite obtener un aceite perfectamente estabilizado, libre de humedad y ceras para un largo período de comercialización.

Las placas filtrantes para aceite de oliva de la marca Dorsan® están fabricadas con α -celulosas de primera calidad que permiten obtener un alto grado de absorción de humedad. Las tierras diatomeas también presentes en su composición nos ayudan a la perfecta filtración de las ceras e impurezas presentes en el aceite.

Después de una investigación exhaustiva hemos desarrollado **dos tipos de placas especiales para la filtración del aceite de oliva: KA-5 y KA-035**. Ambas son perfectamente utilizables en aceites ecológicos porque disponen de las características en su composición que cumplen los estándares requeridos para aquel fin.



Nuestros papeles filtrantes cumplen con la Recomendación XXXVII/1 de la BgVV alemana sobre papeles y cartones destinados a usos alimentarios y están de acuerdo con el Reglamento (CE) # 1935/2004 de 27 de Octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Todos los productos son elaborados conforme a los requisitos recogidos en las normas UNE-EN ISO 9001:2000 y UNE-EN ISO 14001:1996.



Amplia gama
de formatos.
Crepados
y Lisos

- Amplia variedad de formatos
- Excelente relación calidad/precio
- Gama de porosidades a escoger

Papel Filtro

Fabricado con celulosas de la mejor calidad es una opción económica para la filtración de aceites ya filtrados por tierras previamente. La celulosa se encarga de retener la humedad y restos de tierras que haya podido pasar accidentalmente por el filtro previo. También se utilizan frecuentemente como soportes de tierras en filtros adecuados para tal fin. Disponibles en una amplia gama de gramajes y con superficies lisas o crepadas.

Muy apreciado en los bien conocidos filtros COLUMBIT, ALUVION y en filtros prensa más actuales como los de 40 x 40 cm, 60 x 61 cm. previos al embotellado.

Calidad	Gramaje grs/m ²	Espesor 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%)



- Muchas porosidades a escoger
- Producidas sin colas ni resinas
- Alta capacidad de retención
- Filtración muy económica

Bolsas Filtrantes

Fabricadas con 100% de fibras sintéticas de polipropileno, poliéster o nylon monofilamento. Las bolsas filtrantes Dorsan® utilizan solamente los materiales que puedan garantizar una alta y constante calidad y eficiencia.

El proceso de filtración de líquidos con bolsas filtrantes funciona como un filtro de profundidad y es muy recomendable para filtrar líquidos con un gran número de partículas sólidas o gelatinosas.

En un filtro de profundidad, el área disponible para la retención de sólidos no es sólo la superficie del elemento de filtro, también actúa el grosor del medio filtrante a través del cual se pasa. Proceso de filtración muy utilizado en refinerías de aceite de oliva.

La principal ventaja es su alta capacidad de retención de partículas y su alto flujo. Siendo una de las mejores soluciones económicas para muchas aplicaciones de filtración de líquidos.

Los materiales de Polypropileno, Poliéster y Nylon materials cumplen con las regulaciones FDA de contacto con alimentos bajo epígrafe CFR21, Sección 177.1520. Las bolsas S-ring bags tienen un aro galvanizado (acero inóx bajo demanda) cosido en la boca. El tipo V-Ring disponen de una boca de PP cosida ó termosoldada mediante sistemas de ultrasonidos.



www.dorsanfiltration.com

Dorsan Germany

Brühler Strasse, 49
76707 Hambrücken Baden-Württemberg
Tel. +49 175 2055433
germany@dorsanfiltration.com

Dorsan India

A-102, Oxford Avenue, Opp. C. U. Shah College,
Nr. Income Tax Circle, Ashram Road, Ahmedabad,
Gujarat, India 380014
Tel. +91 079 2754 2161
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