

粉末セルロース ろ過助剤 VITACEL® / ARBOCEL®

無機系ろ過助剤【珪藻土・パーライト】、微小繊維状セルロース代替ろ過助剤として J. レッテンマイヤー社 (ドイツ) の粉末セルロースをご紹介します。

無機系【珪藻土やパーライト等】のろ過助剤に比べ色素や香り等の吸着が少ない、ミネラルフリーのセルロース 100%のろ過助剤です。

■ 純粋な植物由来セルロース

- ミネラル (金属イオン) フリー
- 色素や香りの保持・吸着が少ない。
- 100%生分解性ろ過助剤 / 廃棄物は焼却処分可能
肥料や飼料等にも転用可能

■ 使用重量は珪藻土比 30-50%削減可能

■ 繊維はやわらかく、健康被害がありません

- ポンプやバルブ、フィルタークロス等の寿命延長

■ 果汁搾汁時やオリプレス時に使用される場合もあり歩合向上と、タンパク溶出を低減可能

- 酒類ではろ過助剤のみ認可 / 搾汁工程使用は果汁製造のみ

【使用法】 具体的使用例はお問い合わせください。

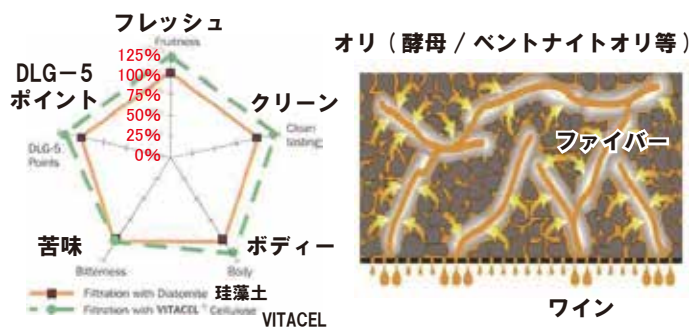
酒類にはろ過助剤として使用してください。ろ過後の酒類に残存しないようにしてください。

清涼飲料 (果汁飲料) 製造時には加工助剤として搾汁工程にも使用可能です。

* 加工助剤に該当しない場合 (残存する場合等) は表示が必要。

| グレード | VITACEL L10 | VITACEL L20 | VITACEL L600-30 | VITACEL L90 | ARBOCEL BWW40 | VITACEL L500 |
|-------|-------------|-------------|-----------------|-------------|---------------|--------------|
| 繊維長 | 18µm | 20µm | 30µm | 50µm | 200µm | 900µm |
| 精度 | Ultra Fine | Extra Fine | Fine | Coarse (粗い) | Coarse (粗い) | Extra Coarse |
| 除去粒子* | 0.4 | 0.5 | 0.7 | 1.2 | — | — |
| 透過性 | | | | | | |
| 清澄度 | | | | | | |
| 荷姿 | 20 kg袋 | 20 kg袋 | 20 kg袋 | 20 kg袋 | 17.5 kg袋 | 10 kg袋 |

* 除去粒子はあくまでも目安です。各種条件により変わりますので、御社使用条件でのテストにてご確認ください。
※ L20 と L90 は採用が決まったら輸入します。常時在庫はありません。



A study referenced in the German wine magazine Der Deutsche Weinbau in Sept. 2003 concluded that red wine filtered with Vitacel tastes significantly better than diatomite-filtered red wine.

▲ 多孔質である無機系ろ過助剤に対して官能的にも優れています。

VITACEL L500 オリプレス時
■ 1-1.5% 添加：歩合向上 / 時間短縮可能。

▲ オリプレス時の模式図ファイバーが液の通り道となり、ろ過性が向上。

果汁飲料製造時の搾汁プレスエイド利用

VITACEL® -L500

搾汁歩合向上・搾汁時間短縮

海外では果汁／もろみ搾汁時の加工助剤 (プレスエイド) としての使用例があります。

VITACEL®-L500 を 0.5% ~ 1% 添加すると果汁歩合が 10% ~ 20% 向上した例があります。コンコードやナイアガラのようなペクチン質の多いブドウや、キウイ果汁搾汁、海外では果皮の薄い品種のグズグズになった赤もろみでも絶大な効果が得られています。

搾汁後の果汁のオリも減り、上澄みの回収率向上・オリ処理の負担軽減にも寄与します。搾汁時に優しく搾れるようになるためタンパク量の低減にも効果的で 1% 添加時→タンパク質量が約 30% 低減された例があります。ただし、酒類の製造では酒税法上、果実酒の搾汁時にはろ過助剤以外の目的で使用不可。搾汁工程はろ過工程とみなされないため、果汁製造時にのみ加工助剤として使用可能。