

Capitolo 5
INDICE DI FILTRABILITA'

L'indice di filtrabilità è un test molto importante per controllare se il vino (prefiltrato) sia pronto per essere destinato alla microfiltrazione. Ricordiamo infatti che un colmattaggio troppo rapido delle membrane finali per microfiltrazione comporta un costo abbastanza elevato oltre che un rallentamento nei tempi d'imbottigliamento.

L'indice di filtrabilità rileva sia la presenza di colloidali (altamente intasanti per le membrane), solidi sospesi, per cui una volta effettuato l'indice è sempre bene osservare attentamente la membranina di prova per interpretare meglio i dati.

Il metodo è stato messo appunto da Laurenty nel 1972 e consiste nel far passare 400 ml. di vino su una membranina di 3,9 cmq alla pressione costante di 2 bar. Vengono quindi rilevati i tempi a 200, 300, 400 ml, trasformandoli poi in centesimi di minuto.

L'indice di filtrabilità si esprime con la seguente formula:

$$IC = T2 - (T1 \times 2)$$

Dove:

T1 = Tempo necessario da 0 a 200 ml.

T2 = Tempo necessario da 0 a 400 ml. (cc)

Il valore ottimale ottenuto deve essere inferiore a 20. L'indice di filtrabilità è stato successivamente modificato nel 1976 dallo stesso Laurenty introducendo delle varianti aventi lo scopo di renderlo più ripetibile. Questo indice è stato denominato indice di filtrabilità modificato. Ecco la formula:

$$ICM = [(T400 - T300) - (T300 - T200)] \times 2$$

Dove:

T200 = Tempo necessario da 0 a 200 ml (cc)

T300 = Tempo necessario da 0 a 300 ml (cc)

T400 = Tempo necessario da 0 a 400 ml (cc)

Il valore ottimale ottenuto deve essere inferiore a 10.

Per ottenere una misura attendibile dell'indice è inoltre importante effettuare le operazioni con il vino ad una temperatura di 20 °C e, se gasato, procedere ad una completa degasatura dello stesso.

Naturalmente, più è elevato l'indice più è presente una componente intasante nel vino. Si possono quindi considerare ottimali, indici da 0 a 10 per assicurarne una sufficiente autonomia operativa.