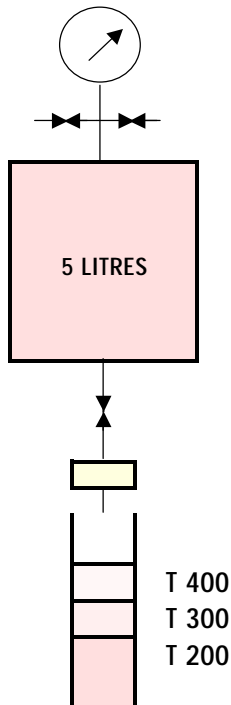


## TEST DE FILTRABILITE DES VINS / IC ET ICM MESURE DE L'INDICE DE COLMATAGE

**ATTENTION: CETTE MESURE DOIT SE FAIRE SUR DU VIN A 20°C.**

Ce test consiste à faire passer le vin à contrôler sur une membrane en Acetate de Cellulose de 0,65 µ et de diamètre 25 mm sous une pression constante de 2 Bars .

Il suffit alors de mesurer par tranche de 100 ml le temps de passage exprimé en 1/100 de minute ( T 200 ; T 300 ; T 400 ) .



FR-INDIC600296	BOL DE 600 MILLILITRES
FR-INDICE5L349	BOL DE 5 LITRES
111 05 025 N	MEMBRANES EN ACETATE DE CELLULOSE

### 1 ) INDICE DE COLMATAGE :

Le résultat de la mesure est multiplié par 1,66 pour être exprimé en 1/100 de minute.

$$I C = ( T 400 - 2 \times T 200 ) \times 1,66$$

### 2 ) INDICE DE COLMATAGE MODIFIE :

$$I C M = [ ( T 400 - T 300 ) - ( T 300 - T 200 ) ] \times 3,33$$

#### EXEMPLE DE CALCUL :

$$T 200 = 1 \text{ min } 08 \text{ s} = 68 \text{ s}$$

$$T 300 = 1 \text{ min } 50 \text{ s} = 110 \text{ s}$$

$$T 400 = 2 \text{ min } 40 \text{ s} = 160 \text{ s}$$

$$I C = ( 160 - 136 ) \times 1,66 = 24 \times 1,66 = 40$$

$$I C M = ( ( 160 - 110 ) - ( 110 - 68 ) ) \times 3,33 = ( 50 - 42 ) \times 3,33 = 27$$

### 3 ) INTERPRETATION DES RESULTATS :

L'indice de colmatage est d'autant meilleur que la valeur est faible.

# Bonne Filtrabilité :

$$I C < 30$$
$$I C M < 20$$

# Filtrabilité Moyenne :

$$30 < I C < 50$$
$$20 < I C M < 30$$

# Mauvaise Filtrabilité :

$$I C > 50$$
$$I C M > 30$$