

naviglio ESTRATTORE®

Un processo estrattivo efficace per grandi prestazioni

Da più di un decennio il Naviglio Estrattore costituisce una valida alternativa alle tecniche di estrazione solido-liquido come la macerazione e la percolazione. È stato ampiamente dimostrato che è in grado di fornire la stessa qualità, o anche più elevata, degli estratti ottenuti con le tecniche estrattive tradizionali; inoltre, fornisce ulteriori vantaggi quali la notevole riduzione del tempo del processo estrattivo e una maggiore efficienza estrattiva.

Il principio su cui si basa il suo funzionamento (**Principio di Naviglio**) viene studiato ogni giorno nei corsi di laurea in Tecniche Erboristiche di numerosi atenei italiani. Il processo estrattivo consiste di due fasi, la fase di statica e la fase di dinamica. Durante la **fase di statica** la pressione viene tenuta costante a circa 6÷8 bar per uno o due minuti; alla fine della fase di statica inizia la **fase di dinamica** che contribuisce al rimescolamento del liquido in tutto il circuito dell'estrattore. L'estrazione forzata dei principi attivi avviene in maniera preponderante proprio alla fine della fase di statica.

Il Naviglio Estrattore funziona a temperatura ambiente o sub-ambiente; ciò contribuisce a mantenere inalterati i principi attivi o comunque minimizza eventuali degradazioni delle sostanze estratte. Grazie ad una intercapedine esterna alla camera di estrazione è possibile far riciclare un liquido che possa riscaldare o raffreddare la camera di estrazione; in aggiunta l'impiego di azoto, in alternativa ad un flusso di aria compressa, consente di evitare il contatto con l'ossigeno dei composti che vengono estratti.

Il Naviglio Estrattore è largamente utilizzato in molti settori della ricerca e della produzione (**fitoterapici, integratori alimentari, omeoterapici, cosmetici, bevande**). In campo alimentare, in particolare, il Naviglio Estrattore si è dimostrato essere una valida alternativa alla macerazione per produzione del **liquore di limone e liquori simili**; produzione di **amari e di elisir di ginepro**; **invecchiamento rapido di vini, grappe e distillati**; **estrazione del licopene** da scarti della lavorazione del pomodoro. Infine, recentemente sono state trovate ulteriori applicazioni non convenzionali del Naviglio Estrattore come **l'idratazione rapida dei legumi secchi e la loro simultanea aromatizzazione, la**

pulizia delle rondelle di sughero per la produzione dei tappi, la pulizia delle gomme polimeriche, la concia delle pelli.

Il Naviglio Estrattore è realizzato in tre tipologie, i **modelli da laboratorio** (0,5-1-2 litri), i **modelli di medie dimensioni** (5-10-20-30-40 litri) e i **modelli di dimensioni industriali** (100-200-400 litri).

NAVIGLIO
ESTRATTORE
SERIE LAB
modello
da 500,
1000,
2000 cc



NAVIGLIO
ESTRATTORE
SERIE MEDIUM
modello da 5,
10, 20, 30, 40 l



Informazione dalle aziende



Scheda tecnica

ATLAS FILTRI ENGINEERING
divisione di ATLAS FILTRI s.r.l.
Via del Santo 227 - 35010 Limena (PD)
Tel.: 049 769055; fax: 049 769994
E-mail: engineering@atlasfiltri.com
Website: www.atlasfiltri.com
www.naviglioestrattore.com