

Com o auxilio pois dos Filtros rapidos Mesot obtem-se a perfeita clarificação de todo e qualquer liquido e uma limpidez instantanea nos vinhos tintos e brancos.

A operação é feita em recipiente fechado e inoxidavel.

O liquido conserva todas as suas propriedades alcoolicas, o seu *bouquet*, aroma e paladar.

Maneira de operar

Quando se pretendam filtrar vinhos ou outros liquidos quaesquer, que não sejam borras, enche-se o aparelho até á linha acima dos caixilhos-filtros que estão interiormente; dilue-se n'uma pequena

quantidade de vinho, e separado do filtro uma porção de carvão animal e colla, que varia segundo o tamanho do aparelho, depois deita-se esta mistura no aparelho.

Abre-se a torneira e deixa-se correr o primeiro liquido que a principio não sabe claro, deita-se este de novo dentro do aparelho e continua-se esta operação até que saia limpido; introduz-se depois o tubo de caoutchouc que conduz o vinho filtrado para o casco destinado a recebê-lo.

Deve alimentar-se o aparelho á medida que se vai filtrando, porque se esperar-mos que o liquido desça, expõe-se o carvão a cahir, turvando-o; um tubo de nível



Filtro Mesot

pela parte exterior indica a altura do liquido dentro do aparelho.

Os negociantes que procedem muitas vezes a filtrações, tem uma grande vantagem em estabelecer um reservatorio sobranceiro ao filtro, para o qual se eleva o liquido com uma bomba, regulando-se a entrada n'este por meio d'uma valvula de flutuação.

Com este systema a filtração faz-se automaticamente; quando o filtro estiver cheio, a valvula fecha-se e o liquido cessa de correr, abrindo-se á medida que este desce.

Para facilitar a mudança de cascos sem interromper a operação, tem os aparelhos grandes uma segunda torneira, de modo que quando um casco estiver quasi

cheio, põe-se outro á segunda torneira que se abre, fechando a primeira. Procedendo assim, a filtração não é interrompida e, um homem só, é sufficiente para manter e vigiar um grande aparelho.

E' de grande conveniencia ter de sobreexcellente diversos jogos de caixilhos, para que sempre haja prompto a servir algum secco e bem limpo.

Exemplo: supponhamos um aparelho n.º 5 rendendo 18 hectolitros por dia, se mudarmos o caixilho ao meio dia, obteremos com o mesmo aparelho, um rendimento de 30 hectolitros, porque as 5 ou 6 primeiras horas, os aparelhos funcionam muito mais depressa, depois sujam-se, e a filtração decresce. Se tirarmos os caixilhos sujos e que estes sejam substitui-