



STOCKMEIER  
CLEANING  
SOLUTIONS

# Membranreinigung

Saubere Membranen für beste Filtration  
in der Milch- und Getränkeindustrie



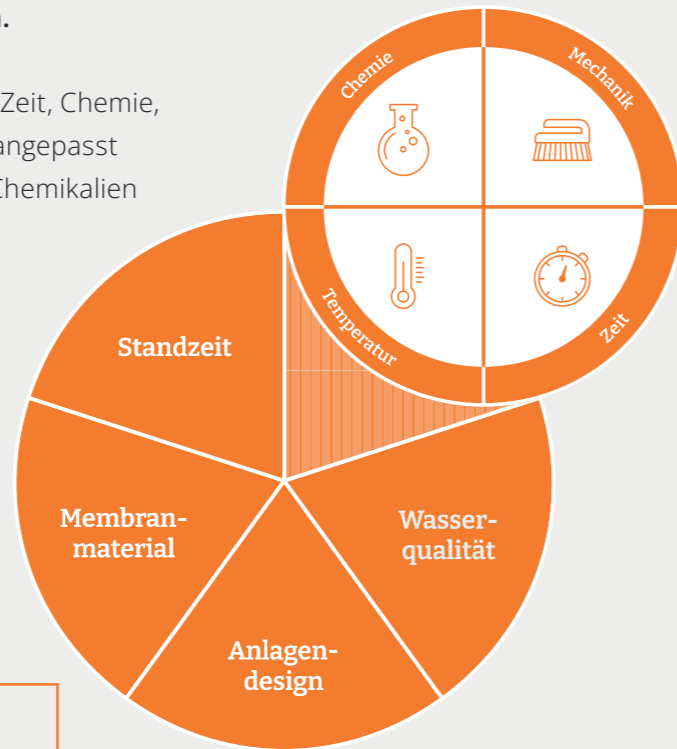
# Optimale Reinigung für maximale Produktivität

Hohe Verarbeitungskapazitäten und Produktivität sind entscheidend für die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebs. Wir unterstützen Sie dabei, die wichtigsten Faktoren der Membranreinigung optimal abzustimmen.

Der Sinnersche Kreis beschreibt die Reinigungsparameter: Zeit, Chemie, Temperatur und Mechanik. In der Praxis müssen diese oft angepasst werden, z. B. für eine schonendere Reinigung mit weniger Chemikalien und längerer Einwirkzeit.

Die Membranreinigung ist komplexer als herkömmliche CIP-Verfahren und erfordert optimale Bedingungen:

- Wasserqualität (Härte und SDI-Wert)
- Anlagendesign
- Membranmaterial
- Standzeit
- Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)



## LeraSafe® – individuell und zuverlässig

Unser Serviceangebot umfasst unter anderem:

- Aufnahme Ist-Situation
- Prozessanalyse
- Produktempfehlung & Prozessoptimierung
- Regelmäßige Verifizierung aller Reinigungsprozesse
- Troubleshooting

## Unser Serviceversprechen

Ihre individuellen Anforderungen verdienen individuelle Lösungen. Deshalb bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Hygienelösungen, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Dank unseres prozessübergreifenden Know-hows unterstützen wir Sie dabei, höchste Hygienestandards effizient und nachhaltig zu erfüllen.



## Schonende, aber wirksame Membranreiniger

Die meisten Membranen sind empfindlich gegenüber chemischen und physikalischen Einflüssen, vertragen keine hohen Temperaturen und wirken während der Reinigung auch als Filter. Ein guter Membranreiniger muss daher folgende Kriterien erfüllen:

- Schonend gegenüber verschiedenen Membranmaterialien
- Hohe chemische Aktivität für eine effektive Reinigungsleistung
- Rückstandsfrei ausspülbar und verhindert die Bildung von Ablagerungen auf den Membranen
- Wirksam gegen ein breites Spektrum an Verschmutzungen

## Leraflow® – für höchste Effizienz und Lebensdauer

Unsere Produktreihe Leraflow® ist unser Angebot für die Membranreinigung im CIP-Verfahren. Ob sauer, alkalisch oder enzymatisch – wir haben für jedes Membranverfahren das passende Konzept. Als Experten für Kellereien, Brauereien, Mostereien und die Wasseraufbereitung entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen die beste Lösung für maximale Anlagenleistung und Lebensdauer. Unsere Desinfektionsprodukte erfüllen die höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit. Wir bieten Filtrationslösungen mit Membranen für alle Anwendungen in der Lebensmittelindustrie:

- Milchwirtschaft: Milchfiltration, Molkenaufarbeitung (geklärte Molke, Molkenkonzentrat, UF-Permeat etc.), Käseherstellung (Salzlakenfiltration, Konzentrierungen), Herstellung von weiteren Milchderivaten wie Eiscreme
- Getränkeindustrie: Keltern und Verarbeiten von Wein und Fruchtsaft (Klärung, Filtration)
- Brauereien: Filtration oder Entalkoholisierung

Produktname	Verfahren	Funktion	Kanister	Fass	IBC 300*	IBC 1000	Sondergröße
Leraflow® 110	Enzym	Protease	x		x	(x)	
Leraflow® 130	Enzym	Tri-Enzym					x
Leraflow® 210	Puffer	alkalischer Puffer	x	x	x	x	
Leraflow® 220	Lauge	alkalisch	x	x	x	x	
Leraflow® 230	Lauge	alkalisch	x	x	x	x	
Leraflow® 240	Lauge	chloralkalisch	x	x	x		
Leraflow® 250	Lauge	alkalisch				x	
Leraflow® 310	Säure	sauer	x	x	x	x	
Leraflow® 320	Säure	sauer				x	
Leraflow® 330	Säure	sauer				x	

\*Erhältlich in folgenden PLZ-Gebieten: 70-75, 77-86, 90-96

**STOCKMEIER Chemie GmbH & Co. KG**

Am Stadtholz 37  
33609 Bielefeld, Germany

Phone: +49 (0) 521 3037 393  
Fax: +49 (0) 521 3037 159  
Email: [cs-food@stockmeier.com](mailto:cs-food@stockmeier.com)

[www.stockmeier.com](http://www.stockmeier.com)