



CRÉATEUR DE LA
TECHNOLOGIE
HAUT BRIX
TECHNOLOGIE BREVETÉE



OSMOSE INVERSE ET HAUT BRIX



Tous les systèmes de filtration par osmose inverse offert par H2O Innovation sont sans plomb

Développons les saveurs!

Ce processus exclusif développé par H2O Innovation est basé sur son savoir faire en filtration membranaire. Ce procédé de concentration permet de concentrer jusqu'à 45° Brix en une ou deux passes. Ceci est rendu possible par l'ajout de membranes et l'utilisation de pompes d'appoint plus performantes. Puisque votre concentré sort de la phase de concentration à un niveau de brix élevé, le processus d'évaporation avec des pannes à plis n'est plus nécessaire. La phase de concentration est donc suivie par le processus de cuisson qui se déroule dans le finisseur spécialement conçu. Le sirop y est cuit lentement à température égale dans les pannes plates pour donner un maximum de saveur.



OSMOSE INVERSE ET HAUT BRIX

Tirez avantage de la technologie Haut Brix exclusive à H2O Innovation et augmentez votre capacité de concentration.

Cette technologie de pointe est simple à utiliser et vous donne la possibilité de planifier votre production. Les équipements utilisant la technologie Haut Brix sont capables de concentrer une quantité importante d'eau d'érable tout en vous faisant sauver du temps et de l'énergie. Allez-y, faites le changement. Ça en vaut la peine! L'utilisation d'un équipement de haute concentration vous permettra également d'économiser sur votre consommation d'huile. Vous utiliserez seulement la moitié de l'huile que vous utiliserez normalement avec un évaporateur si vous utilisez Le Finisseur (voir page 70 pour plus de détails). Les équipements Haut Brix sont tous admissibles à l'aide financière du programme Éco Performance.

Les ensembles comprennent une pompe de surcharge ainsi qu'un chariot à roulette et les instruments nécessaires à son fonctionnement (vanne, débitmètre, etc.).