

Tableau 1 : Les grandes caractéristiques des filtres oenologiques

| Types de filtres | Avantages | Inconvénients | Débit Pression | Champs d'application |
|-----------------------------------|---|---|--|---|
| Filtres presses | -très adaptés aux liquides chargés -fonctionnement simple -pertes limitées | -débit au m ² très faible -nettoyage contraignant | 25 à 150 l/h/m ² 0 à 12 bars | Très adaptés à la filtration des moûts, bourbes, lies et vins jeunes |
| Filtres rotatifs sous vide | -très adaptés aux liquides chargés -pertes très limitées | -couche filtrante à fabriquer avec soin -surveillance de la filtration | 50 à 300 l/h/m ² -0.3 à -0.9 bar | |
| Filtres à alluvionnage | -polyvalents -très grands débits possibles -filtre clos | -peu adaptés à la filtration pauvre en germes -perte de vin -mise en oeuvre soigneuse | 1000 à 3000 l/h/m ² 0 à 6 bars | "Classique" pour tous les vins |
| Filtres à plaques | -polyvalents sur vins -peu de mécanique -robustes | -nécessité affranchissement des plaques -régénération non recommandée -très sensibles aux variations débits/pressions | 100 à 600 l/h/m ² 1 à 2 bars | Largement utilisés Les plus anciens |
| Filtres lenticulaires | -polyvalents sur vins -pas de mécanique -peu encombrants -faciles à utiliser -robustes, étanches -stérilisation facile -milieu filtrant régénérable -filtre clos | -consommable coûteux | 500 à 1000 l/h/m ² 1 à 2 bars | Très utilisés dans le négoce et par les prestataires de service |
| Filtres à cartouches | -stérilisables -intégrité pratique parfois vérifiable -pas de mécanique -robustes, étanches -milieu filtrant régénérable -filtre clos | -coût consommable élevé -préparation des vins indispensable (préfiltration soignée) | 500 à 1500 l/h/m ² 3 à 7 bars | Filtre "de sécurité" avant mise en bouteilles Très adaptés à la filtration stérile |
| Filtres tangentiels | -stérilisables -polyvalence -automatique -filtre clos -longue durée de vie du milieu filtrant | -capacité de filtration faible -investissement élevé -débit variable avec la température | 20 à 80 l/h/m ² | En plein développement en oenologie sur l'ensemble des produits |