

BIOKLARIS Evo WINE

- Nueva membrana PES con características mejoradas
- Elevada área de filtración efectiva con más capacidad de retención
- Fácil test de integridad "in situ"
- Esterilizable con vapor "in situ"
- Sanitizable y limpiable
- Construcción termosellada
- Materiales listados en la normativa CE para productos en contacto con alimentos
- Materiales listados en la FDA según la normativa CFR21
- Vida en servicio aumentada para reducir los costes de filtración



El filtro BIOKLARIS Evo WINE está diseñado para cumplir las necesidades de la industria del vino; es más robusto y ha sido creado para proporcionar una mayor resistencia mecánica en condiciones críticas.

El filtro proporciona la estabilidad microbiológica del vino y la eliminación de todos los contaminantes no deseados en el producto, manteniendo el sabor, el color y el resto de características organolépticas típicas del vino. Puede ser fácilmente testificada su integridad con una cantidad mínima de volumen de aclarado, antes y después del uso en la bodega. Además, ha sido específicamente diseñado para ser utilizado en equipos automáticos de microfiltración donde están previstos ciclos de lavado y regeneración con ácido cítrico y sosa. La construcción se lleva a cabo en un ambiente controlado con una monitorización constante de todos los parámetros de producción. Al 100% de los cartuchos se realiza el test de integridad y se verifica durante la producción.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Medio filtrante	Polietersulfona (Altamente asimétrica)
Soporte aguas arriba	polipropileno
Soporte aguas abajo	polipropileno
Núcleo interior	polipropileno
Jaula externa	polipropileno
Extremos/Adaptadores	polipropileno

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los componentes del filtro BIOKLARIS Evo WINE cumplen la normativa europea 10/2011 y sus cambios posteriores EC 1935/2004 y 1895/2005.

Los materiales de construcción cumplen con los requerimientos de la FDA según CFR 21 parte 177-199

ESTÁNDARES DE CALIDAD

Fabricado siguiendo un sistema de calidad certificada ISO 9001 para garantizar la trazabilidad de los registros de producción y los resultados del test de integridad .

CONDICIONES DE OPERACIÓN RECOMENDADAS

- Máxima temperatura en contínuo	75 °C
- Máximo tiempo acumulado de esterilización con vapor	> 100 horas a 121°C y > 80 horas a 125°C* con max. ΔP de 0,3 bar (ciclos de 60 minutos)
- Sanitización con agua caliente	90°C máximo
- Sanitización con productos químicos	Se puede sanitizar con los productos químicos habituales
- Regenerabilidad	Disolución de NaOH al 3% hasta 85 °C
- Máxima presión diferencial	5,0 bar a 25 °C y 1,0 bar a 90 °C
- Presión diferencial recomendada de cambio	2,0 bar a 25 °C

* temperatura máxima de esterilización en línea

DATOS PARA EL TEST DE INTEGRIDAD

CÓDIGO	GRADO ABSOLUTO DE FILTRACIÓN EN LÍQUIDOS	VALOR DE CAÍDA DE PRESIÓN *	PRESIÓN DE TEST	MAX. VALOR DE FLUJO DIFUSIVO CON AGUA PARA UN CARTUCHO DE 10" (ml/min)
		8 cartuchos de 30"		
BD	0,45 µm	≤ 0,12 bar	1,1 bar	≤ 20
BG	0,65 µm	≤ 0,12 bar	0,8 bar	≤ 20
BJ	1,0 µm	≤ 0,13 bar	0,7 bar	≤ 28
BN	1,2 µm	No disponible		

* Los valores son relativos a un tiempo de test de 5 minutos: dependen del volumen de la carcasa aguas arriba del cartucho

CAUDAL TÍPICO PARA UN CARTUCHO DE 10" (l/h)

CÓDIGO	ΔP= 0,1bar
BD	750
BG	850
BJ	950
BN	1000

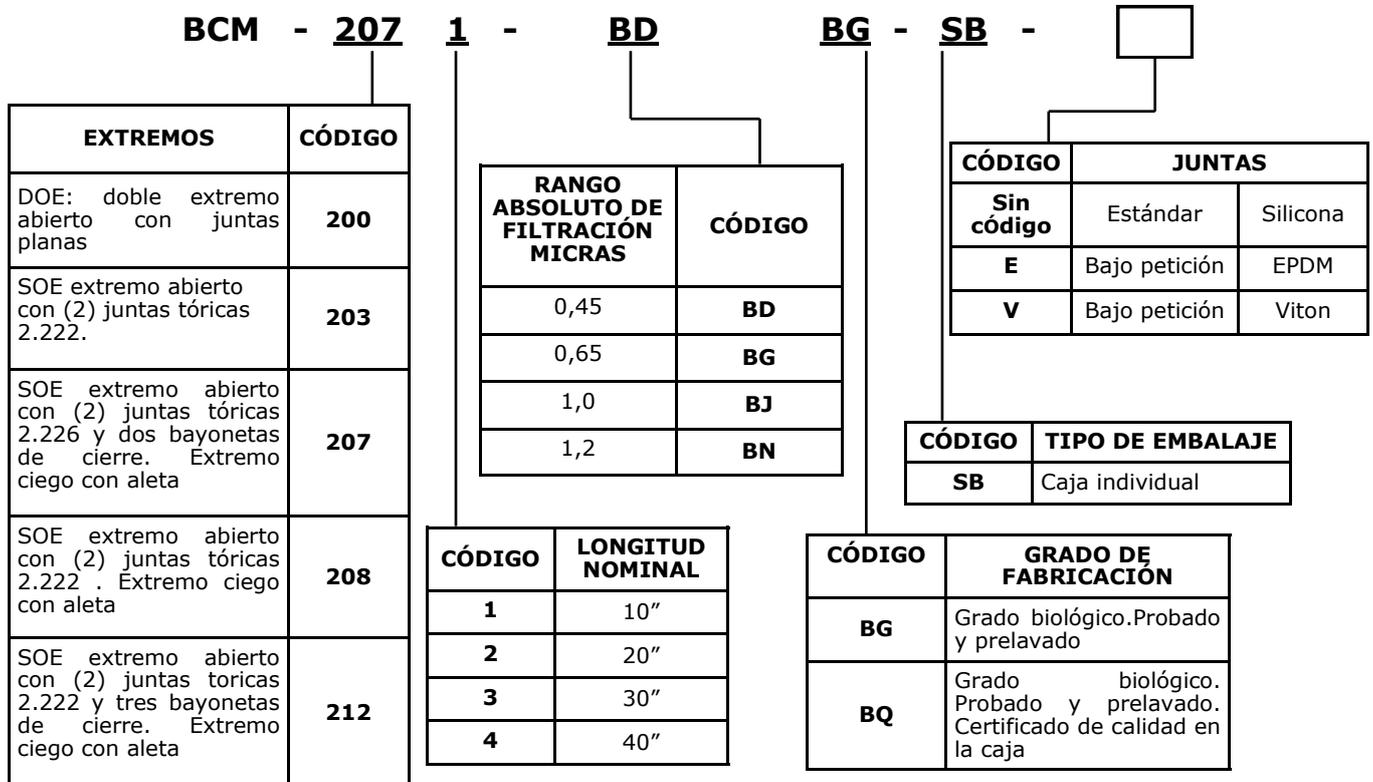
Área de filtración hasta 7.500 cm² por cartucho de 10"

RETENCIÓN MICROBIOLÓGICA

CÓDIGO	GRADO DE FILTRACIÓN	* RETENCIÓN MICROBIOLÓGICA > 10 ⁷ / cm ²
BD	0,45 μm	Oenococcus oeni/ Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis / Lactobacillus brevis
BG	0,65 μm	Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis
BJ	1,0 μm	Saccharomyces cerevisiae
BN	1,2 μm	Saccharomyces cerevisiae

* De acuerdo con el método ASTM F838
El grado de filtración de 0,65 es capaz de retener 10⁷ UFC de Oenococcus oeni por cartucho de 10"

CODIFICACION DE LOS CARTUCHOS BIOKLARIS Evo WINE



TRAZABILIDAD

Con el fin de asegurar la completa trazabilidad cada cartucho está identificado con la referencia, el número de lote, el número de serie y el grado de filtración

CALIDAD

A cada cartucho individual se le hace el test de integridad durante la producción y antes del empaquetado final.

Los datos contenidos en este catalogo son informativos y sujetos a cambio sin previo aviso.
El usuario es el responsable para determinar si el producto se adapta a su utilización particular y es adecuado según los métodos de aplicación del usuario.



Bea Technologies Spa Via Newton, 4 - 20016 Pero (Milano) ITALY
Tel +39 02 339271 FAX +39 02 3390713 e-mail: info@bea-italy.com
web: www.bea-italy.com