

## VINOFLUS VSP

- Doble membrana
- Prueba in situ
- Esterilizable con vapor repetidamente in situ
- Sanitizable y regenerable
- Construcción termosoldada
- Conforme a las normas europeas para materiales en contacto con alimentos
- Conforme a las reglas de la FDA siguiendo la norma CFR21



Los cartuchos de membrana VINOFLUS VSP están diseñados como filtros finales para la estabilización microbiológica en frío de vinos y soluciones alcohólicas.

El medio filtrante con doble capa de membrana de PES (polietilensulfona hidrofílico) plisado con soportes de polipropileno a la entrada y a la salida resistente al vapor y a la sanitización, esta libre de hidrólisis y aguanta los ciclos de regeneración con agua caliente.

La fabricación es llevada a cabo en un ambiente controlado; cada cartucho esta probado íntegramente.

### MATERIALES DE FABRICACION

<b>Medio filtrante</b>	membrana asimétrica en PES
<b>Soportes entrada</b>	polipropileno
<b>Soportes salida</b>	polipropileno
<b>Internos</b>	polipropileno
<b>Caja externa</b>	polipropileno
<b>Extremos</b>	polipropileno

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los elementos filtrantes VINOFLUS VSP estan de acuerdo con las regulaciones (UE) 10/2011 y sus revisiones, regulaciones (CE) 1935/2004 y 1895/2005.

### CONDICIONES DE SERVICIO

Temperatura máx. de funcionamiento continuo	65 °C
Máximo tiempo acumulativo de esterilizaciones con vapor	40 horas a 121 °C (ciclos de 30 minutos)
Sanitización con agua caliente	80 °C max
Sanitización con agentes químicos	puede ser sanitizado con agentes químicos normales
Regeneración	2% solución de NaOH a temperatura ambiente
Max. presión diferencial	5,0 bar a 25 °C
Presión diferencial recomendada para cambio	2,0 bar a 25 °C

	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION PARA LIQUIDOS	RETENCION BACTERIANA PARA CARTUCHOS DE 10"	LIMITES ACEPTABLES PARA PUEBA DE PRESION*		PRUEBA DE PRESION
			1 cartucho de 30"	8 cartuchos de 30"	
AH	0,45 µm doble membrana	≥10 <sup>10</sup> Leuconostoc oenos	≤ 0,10 bar	0,10 bar	1,1 bar
AG	0,65 µm doble membrana	≥10 <sup>12</sup> Saccharomyces cerevisiae	≤ 0,15 bar	0,12 bar	0,9 bar

### \*BREVE DESCRIPCION DE LA PRUEBA DE PRESION

La prueba de presión, una variación de la prueba de difusión es usada como prueba no destructiva de la integridad del elemento filtrante. también conocida como prueba de presión de envejecimiento. En esta prueba un manómetro es usado aguas arriba para indicar los cambios debido a la difusión del gas a través del cartucho filtrante. Ya que no es necesario medir el flujo de gas aguas abajo del cartucho filtrante ,cualquier riesgo de esterilización de esta zona esta eliminado.

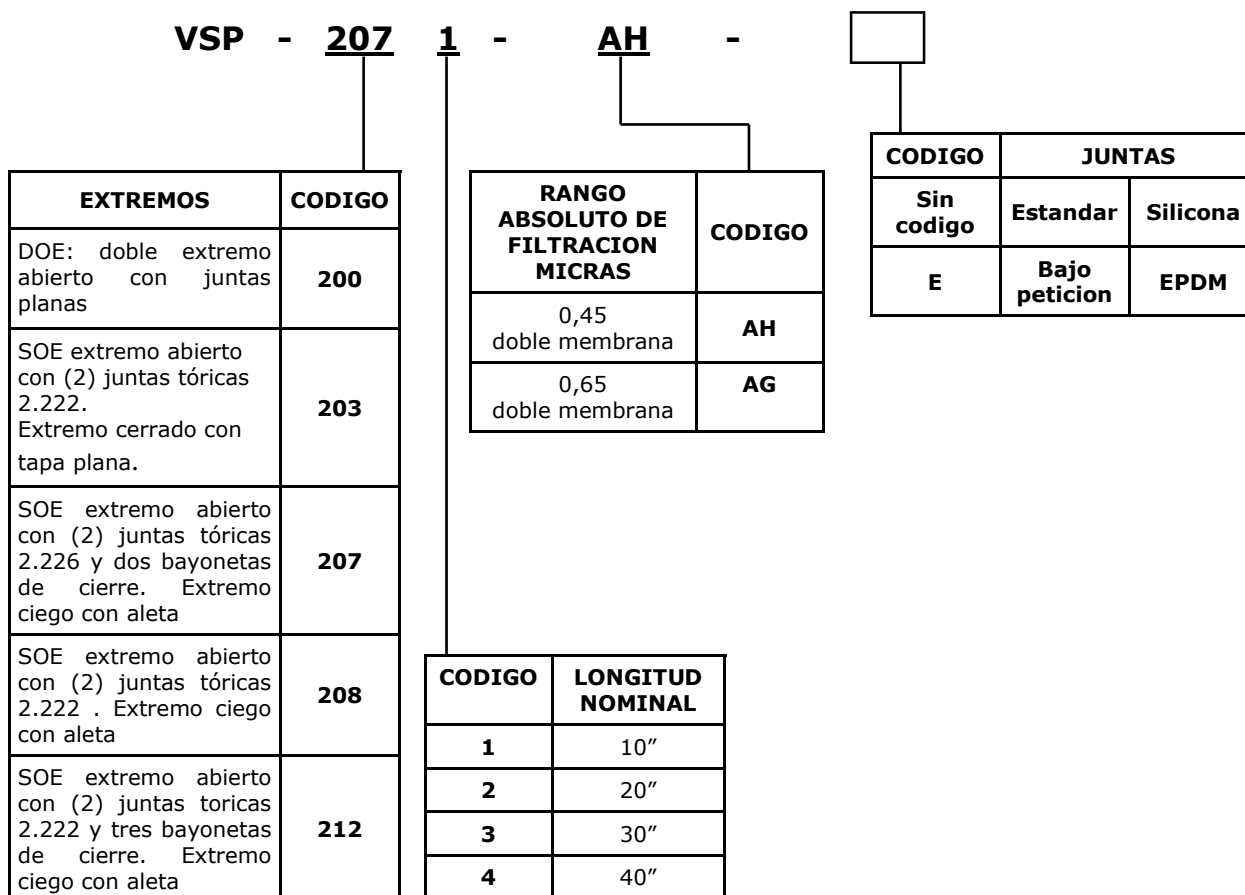
El valor de presión es determinado usando una ecuación dependiente del flujo de difusión y del volumen en la entrada. Normalmente la prueba tarda 5 min. con la válvula de entrada cerrada y la válvula de salida abierta.

## CAUDAL DE VINO RECOMENDADO PARA CARTUCHOS DE 10"

Los caudales son indicativos y dependen del tipo de vino, grado de azúcar y sistema de prefiltración usado.

CODIGO DE FILTRACION	Caudal l/h
<b>AH</b>	300
<b>AG</b>	400

## CODIFICACION DE LOS CARTUCHOS VINOFLUS VSP



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.

DS-VSP-586-ES-13



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