

## VINOLIFE

- Alta compatibilidad química
- Alta capacidad de retención de suciedad
- Construcción termosoldada hasta 40"
- Conforme a las normas europeas para materiales en contacto con alimentos
- Conforme a las reglas de la FDA siguiendo la norma CFR21
- Esterilizable con vapor y sanitizable



VINOLIFE está diseñado para aplicaciones enológicas como prefiltro con una alta capacidad de retención de contaminantes en operaciones de clarificación de vinos y licores. VINOLIFE está íntegramente fabricado con polipropileno, el medio filtrante es obtenido uniendo alrededor del núcleo central varias capas de polipropileno, teniendo diferente porosidad y permeabilidad de la capa externa a la interna, la sección exterior retiene las partículas más gruesas, mientras que la sección interna asegura un grado de filtración con una eficiencia de 99,98%. El rango fino de filtración ha sido previsto para retener también levaduras. La caja externa permite a los elementos filtrantes resistir los ciclos de sanitización y vapor.

### MATERIALES DE FABRICACION

<b>Medio filtrante</b>	polipropileno
<b>Soportes entrada</b>	polipropileno
<b>Soportes salida</b>	polipropileno
<b>Internos</b>	polipropileno
<b>Caja externa</b>	polipropileno extruido
<b>Extremos</b>	polipropileno

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

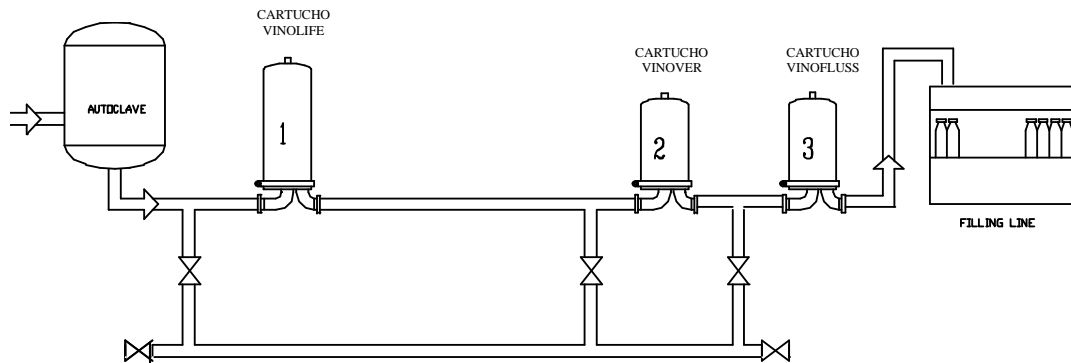
Los elementos filtrantes VINOLIFE están de acuerdo con las regulaciones (UE) 10/2011 y sus revisiones, regulaciones (CE) 1935/2004 y 1895/2005.

### CONDICIONES DE SERVICIO

Temperatura máx. de funcionamiento continuo	65 °C
Máximo tiempo acumulativo de esterilizaciones con vapor	50 horas a 125 °C (ciclos de 30 minutos)
Sanitización con agua caliente	80 °C max
Max. presión diferencial	5,0 bar a 25 °C
Presión diferencial recomendada para cambio	2,0 bar a 25 °C

CODIGO	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION PARA LIQUIDOS	MAX CAUDAL DE VINO PARA CARTUCHOS DE 10"	RETENCION BACTERIANA PARA CARTUCHOS DE 10"
<b>TB</b>	0,5 µm	150 l/h	≥ 10 <sup>8</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TC</b>	1,0 µm	200 l/h	≥ 10 <sup>8</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TD</b>	3,0 µm	200 l/h	≥ 10 <sup>7</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TH</b>	5,0 µm	350 l/h	No aplicable
<b>TL</b>	10,0 µm	400 l/h	No aplicable

## ESQUEMA DE INSTALACION PARA VINO BLANCO Y TINTO



### CODIFICACION DE LOS CARTUCHOS VINOLIFE

VPR -		207	1	-	TB	-	[ ]
<b>EXTREMOS</b>	<b>CODIGO</b>			<b>RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION MICRAS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>CODIGO      JUNTAS</b>	
DOE:Doble extremo abierto con juntas planas	<b>200</b>			0,5	<b>TB</b>	Sin codigo	Estandar      EPDM      200
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.222. Extremo cerrado con tapa plana	<b>203 *</b>			1,0	<b>TC</b>	<b>S</b>	Bajo peticion      Silicona      200
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.226 y dos bayonetas de cierre. Extremo ciego con aleta	<b>207 *</b>			3,0	<b>TD</b>	Sin codigo	Estandar      Silicona      203
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.222 . Extremo ciego con aleta	<b>208 *</b>			5,0	<b>TH</b>	<b>E</b>	Bajo peticion      EPDM      207
SOE extremo abierto con (2) juntas toricas 2.222 y tres bayonetas de cierre. Extremo ciego con aleta	<b>212 *</b>			10,0	<b>TL</b>		
				<b>CODIGO</b>	<b>LONGITUD NOMINAL</b>		
				<b>1</b>	10"		
				<b>2</b>	20"		
				<b>3</b>	30"		
				<b>4</b>	40"		

\* con juntas de refuerzo de acero inoxidable AISI 316

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](mailto:info@bea-italy.com)  
 web: [www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)