

VINOTEST

- Prefiltro con prueba de integridad
- Repetidamente esterilizable con vapor in situ
- Sanitizable y regenerable
- Contruccion 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 VINOTEST están diseñados para filtración de vino como prefiltro de prueba en la retención de levaduras y mohos.

El medio filtrante es obtenido plisando una capa de membrana de PES (polietersulfona hidrofílico) con una capa de microfibras de borosilicato, las cuales actúan como un prefiltro incorporado.

La profundidad de la matriz de la capa de borosilicato retiene partículas de material y contaminantes deformables como coloides. La fabricación de los cartuchos se lleva a cabo en ambiente controlado y son rigurosamente probados durante el proceso de fabricación garantizando unos estándares de alta calidad.

MATERIALES DE FABRICACION

Medio filtrante	membrana en PES +microfibras de borosilicato
Soportes entrada	polipropileno
Soportes salida	polipropileno
Internos	polipropileno
Caja externa	polipropileno
Extremos	polipropileno

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los elementos filtrantes VINOTEST 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)
Sanitizacion con agua caliente	80 °C max
Sanitizacion con agentes químicos	puede ser sanitizado con agentes químicos normales
Regeneracion	solucion al 2% 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

CODIGO	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION PARA LIQUIDOS	LIMITES ACEPTABLES PARA PRUEBA DE PRESION*		PRUEBA DE PRESION
		1 cartucho de 30"	8 cartuchos de 30"	
AR	0,45 µm	≤ 0,10 bar	≤ 0,10 bar	1,1 bar
AM	0,65 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,9 bar
AF	0,80 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,6 bar
AE	1,2 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,5 bar

* El valor es relativo a 5 minutos y son indicativos ya que depende del volumen del recipiente antes del elemento filtrante.

CAUDAL DE VINO RECOMENDADO l/h PARA CARTUCHOS DE 10"

El caudal es indicativo y depende del tipo de vino, grado de azúcar y tratamiento de prefiltración usado

CODIGO	ΔP= 0,1bar
AR	300
AM	350
AF	400
AE	450

RETENCION BACTERIANA

Los cartuchos VINOTEST retienen los microorganismos indicados en la tabla

CODIGO	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION MICRAS	RETENCION BACTERIANA PARA CARTUCHOS DE 10"
AR	0,45	≥ 10 ¹⁰ Leuconostoc oenos
AM	0,65	≥ 10 ⁹ Leuconostoc oenos
AF	0,8	≥ 10 ¹¹ Saccharomyces cerevisiae
AE	1,2	≥ 10 ¹⁰ Saccharomyces cerevisiae

CODIFICACION DE LOS CARTUCHOS VINOTEST

VST - 207 1 - AR -

EXTREMOS	CODIGO
DOE:Doble extremo abierto con juntas planas	200
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.222. Extremo cerrado con tapa plana	203
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.226 y dos bayonetas de cierre. Extremo ciego con aleta	207
SOE extremo abierto con (2) juntas tóricas 2.222 . Extremo ciego con aleta	208
SOE extremo abierto con (2) juntas toricas 2.222 y tres bayonetas de cierre. Extremo ciego con aleta	212

RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION MICRAS	CODIGO
0,45	AR
0,65	AM
0,80	AF
1,20	AE

CODIGO	JUNTAS	
Sin codigo	Estandar	Silicona
E	Bajo peticion	EPDM

CODIGO	LONGITUD NOMINAL
1	10"
2	20"
3	30"
4	40"

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