

VINOVERSE

- Régénérable
- Stérilisable à la vapeur
- Sanitisable
- Construction thermo-soudée
- Conforme aux règles européennes pour le matériel en contact avec les aliments
- En conformité avec règles FDA suivant la norme CFR21



La cartouche VINOVERSE a été étudiée pour retenir les tartrates, les adjuvants de filtration et est typiquement utilisée comme système piègeur lors de l'embouteillage. Les cartouches sont plissées avec des matériaux "Hi-Tech" ayant une porosité décroissante et facilement régénérable par sanitisation chimique, eau chaude ou contre-courant. Les matériaux de construction sont conformes aux recommandations internationales pour le contact avec les aliments. La fabrication est effectuée sous atmosphère contrôlée.

MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Media filtrant	polypropylène
Support en media amont	polypropylène
Support en media aval	polypropylène
Cage interne	polypropylène
Cage externe	polypropylène
Embout/Adaptateur	polypropylène

SECURITE ALIMENTAIRE

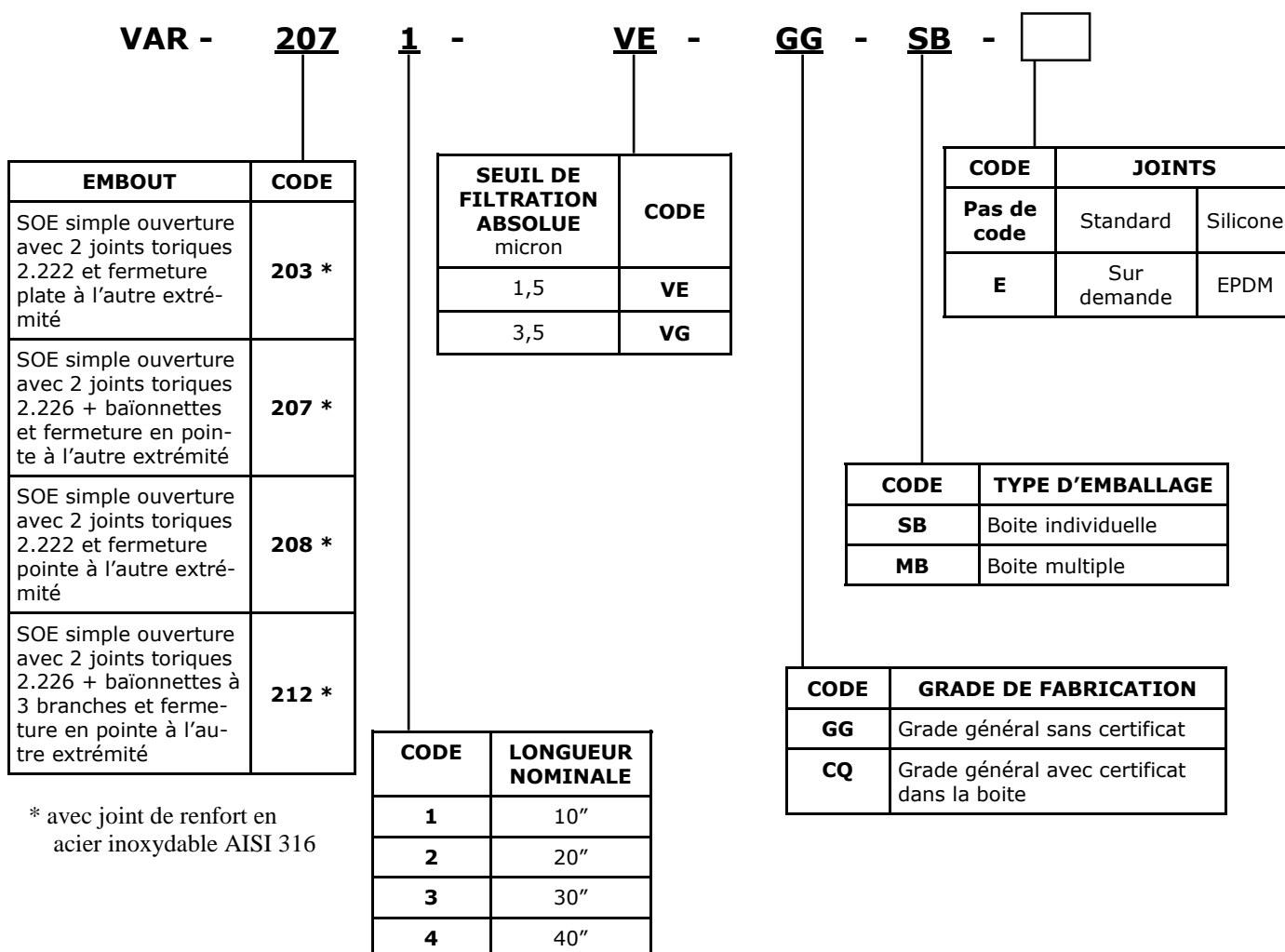
Les cartouches filtrantes VINOVERSE sont conformes au règlement (UE) 10/2011 et ses ajustements, aux règlements (CE) 1935/2004 et 1895/2005.

CONDITIONS DE SERVICE

- Température maxi en fonctionnement continu	65 °C
- Régénération	2 % de solution NaOH à température ambiante
- Stérilisation à la vapeur	En continu avec des cycles de 20 minutes à 121°C
- Sanitisation à l'eau chaude	80 °C maxi
- Perte de charge maxi	5,0 bar à 25 °C
- Perte de charge maxi recommandée	2,0 bar à 25 °C

CODE	SEUIL DE FILTRATION (μm)	DEBIT DE VIN MAXIMUM POUR CARTOUCHE 10" (l/h)
VE	1,5	300
VG	3,5	400

CODIFICATION DE LA CARTOUCHE VINOVERSE



Les éléments techniques contenus dans cette brochure sont donnés à titre informatif et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. L'utilisateur est seul responsable à déterminer si le produit est adapté à son utilisation particulière et compatible avec ses propres méthodes d'utilisation.