

BIOKLARIS Evo BEER

- Nuova membrana in PES inerte e rigenerabile anche con soda a caldo
- Facilmente testabile in situ
- Alta superficie effettiva di filtrazione
- Sterilizzabile in linea
- Sanitizzabile e ripetutamente rigenerabile
- Assemblaggio per termosaldatura (assenza di resine o collanti)
- Aumentato service life per una riduzione dei costi di filtrazione
- Materiali idonei al contatto con alimenti



L'elemento filtrante BIOKLARIS Evo BEER è stato studiato per la filtrazione della birra ed è più robusto per garantire una maggiore resistenza meccanica anche nelle condizioni più estreme.

È un elemento filtrante che assicura la stabilità microbiologica e la rimozione di tutti i contaminanti indesiderati nel prodotto da imbottigliare, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

BIOKLARIS Evo BEER è stato progettato per rispondere positivamente alle esigenze del settore specifico e per essere utilizzato su impianti automatici di microfiltrazione che prevedono cicli di lavaggio e di rigenerazione con acido citrico e soda. La costruzione è effettuata in camera bianca certificata, con costante monitoraggio di tutti i parametri produttivi e ambientali. Il 100% delle cartucce viene flussato e testato prima del confezionamento.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

| | |
|-------------------------|---|
| Membrana | Polietersulfone (altamente asimmetrico) |
| Supporto a monte | polipropilene |
| Supporto a valle | polipropilene |
| Canotto interno | polipropilene |
| Canotto esterno | polipropilene |
| Terminali | polipropilene |

DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce BIOKLARIS Evo BEER sono in accordo al D.M. 21/3/73 (S.O. della G.U. n° 104 del 20.04.73) e successivi aggiornamenti, al regolamento europeo (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti, ai regolamenti (CE) 1935/2004 e 1895/2005.

I materiali usati nella costruzione delle BIOKLARIS Evo BEER sono conformi ai requisiti FDA per contatto con alimenti secondo CFR21 170-199.

CONDIZIONI OPERATIVE CONSIGLIATE

| | |
|--|---|
| - max. temperatura in continuo | 75 °C |
| - tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore | ≥100 ore a 121 °C, ≥80 ore a 125 °C con max ΔP 0.3 bar (cicli da 60 minuti) |
| - sanitizzazione con acqua calda | 90 °C max |
| - sanitizzazione chimica | compatibile con ampia gamma di sanitizzanti |
| - rigenerabilità | soluzione NaOH fino al 3% a 85 °C |
| - max. pressione differenziale | 5,0 bar a 25 °C e 1.0 bar a 90 °C |
| - perdita di carico raccomandata per la sostituzione | 2,0 bar a 25 °C |

INTEGRITY TEST DATA

| CODICE | GRADO DI FILTRAZIONE ASSOLUTO IN LIQUIDI | MAX. VALORE DI DECADIMENTO * | PRESSIONE DI TEST | MAX. VALORE DI DIFFUSIONE IN ACQUA PER CARTUCCIA 10" (ml/min) |
|-----------|--|------------------------------|-------------------|---|
| | | 8 cartucce 30" | | |
| BD | 0,45 µm | ≤ 0,12 bar | 1,1 bar | ≤20 |
| BG | 0,65 µm | ≤ 0,12 bar | 0,8 bar | ≤20 |

*I valori si riferiscono ad un tempo di 5 minuti e sono indicativi in quanto dipendono dal volume del contenitore a monte della cartuccia.

PORTATA CONSIGLIATA PER CARTUCCIA 10"

| CODICE | Birra (L/h) |
|-----------|-------------|
| BD | 750 |
| BG | 850 |

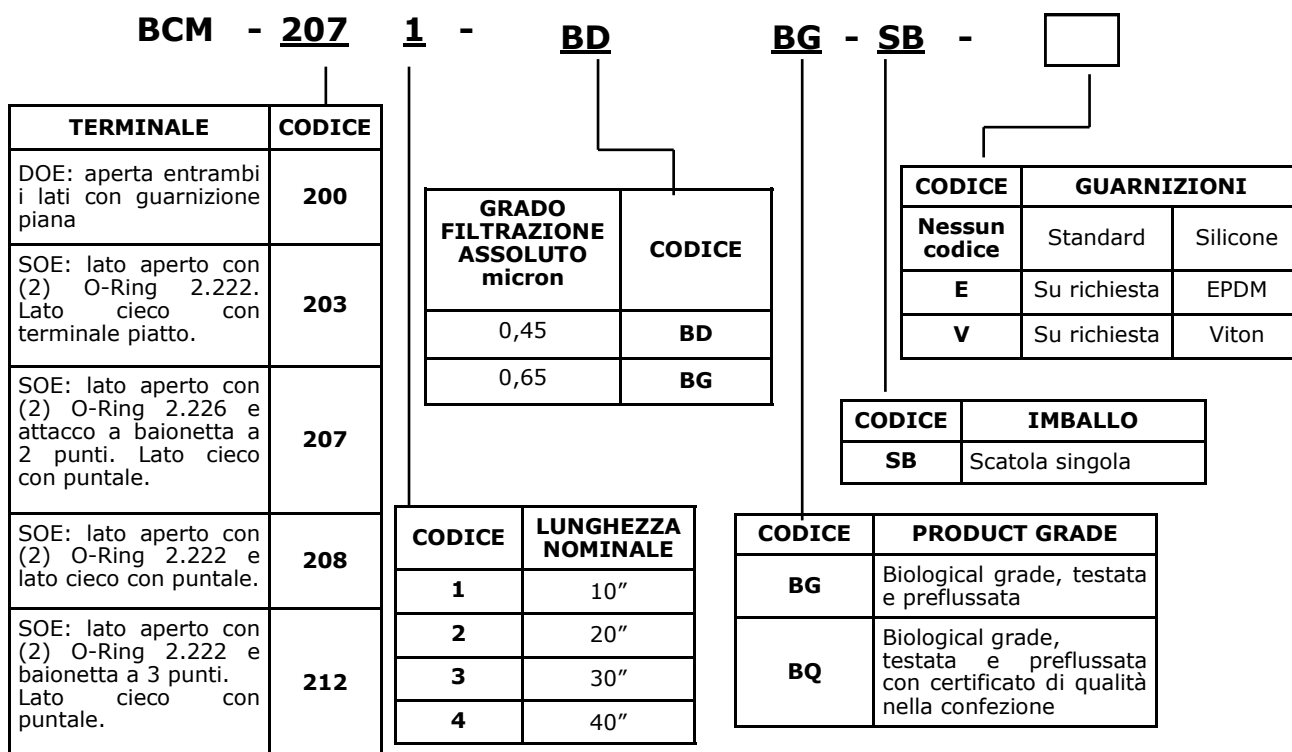
**Superficie filtrante fino a
7500 cm² per cartuccia 10"**

RITENZIONE BATTERICA

| CODICE | GRADO DI FILTRAZIONE micron | * RITENZIONE DI CARICA BATTERICA > 10 ⁷ per cm ² |
|-----------|--------------------------------|---|
| BD | 0,45 | Acetobacter oeni / Pediococcus damnosus / Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis / Lactobacillus brevis |
| BG | 0,65 | Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis |

* Secondo ASTM F838
Il grado di filtrazione 0.45 micron è in grado di trattenere 10⁹ UFC di
Serratia marcescens per cartuccia 10"

SELEZIONE CODICI PER ORDINARE BIOKLARIS Evo BEER



TRACCIABILITA'

Allo scopo di assicurare la completa tracciabilità, ogni elemento filtrante è identificato mediante codice (Part Number), numero di lotto, numero di serie e grado di filtrazione.

QUALITA'

Ogni elemento filtrante è testato durante la produzione e prima del confezionamento finale.

BEA Technologies S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
E' responsabilità dell'utilizzatore determinare l'idoneità del prodotto richiesto per un uso specifico e l'adattabilità dello stesso alle proprie procedure d'impiego.



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