

BIOKLARIS Evo WINE

- Nuova membrana in PES con caratteristiche potenziate
- 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 WINE è stato sviluppato per rispondere alle necessità del settore enologico ed è più robusto per garantire una maggiore resistenza meccanica anche nelle condizioni più estreme. E' un elemento filtrante che assicura la stabilità microbiologica del vino e la rimozione di tutti i contaminanti indesiderati nel prodotto da imbottigliare, mantenendo inalterati i profumi, il colore e le altre caratteristiche organolettiche specifiche del vino trattato. L'elemento filtrante è testabile prima e dopo la filtrazione durante l'utilizzo in cantina.

Gli elementi filtranti BIOKLARIS Evo WINE sono stati progettati per essere utilizzati su impianti automatici di microfiltrazione che prevedono cicli di lavaggio e di rigenerazione con acido e soda. La costruzione è effettuata in camera bianca cerificata, con costante monitoraggio di tutti i parametri produttivi ed ambientali. Il 100% delle cartucce viene flussato e testato prima del confezionamento.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

	Polietersulfone	
Membrana	(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 WINE sono in accordo al D.M. 21/3/73 (S.O. della G.U. nº 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 WINE 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 ∆P 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		
* massima temperatura di sterilizzazione con vapore in linea			

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"
	8 cartucce 30"		(ml/min)	
BD	0,45 μm	≤ 0,12 bar	1,1 bar	≤20
BG	0,65 μm	≤ 0,12 bar	0,8 bar	≤20
ВЈ	1,0 μm	≤ 0,13 bar	0,7 bar	≤28
BN	1,2 μm	NON APPLICABILE		

^{*} 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"

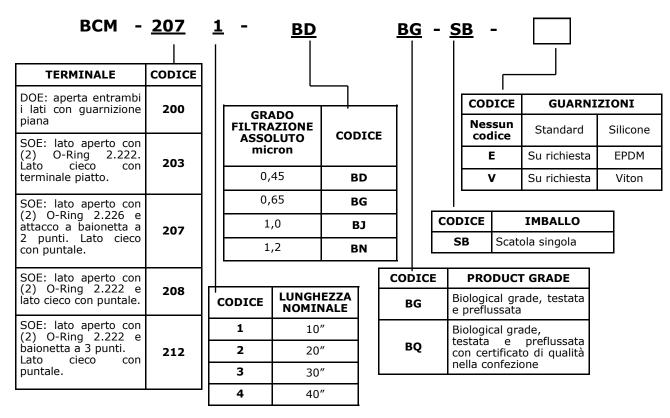
RITENZIONE BATTERICA

CODICE	Vino (lt/h)	
BD	750	
BG	850	
ВЈ	950	
BN	1000	

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE micron	* RITENZIONE DI CARICA BATTERICA $> 10^7$ per cm ²	
BD	0,45	0,45 Oenococcus oeni/ Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis / Lactobacilius brevis	
BG	0,65	Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis	
ВЈ	1,0	1,0 Saccharomyces cerevisiae	
BN	1,2	Saccharomyces cerevisiae	

Superficie filtrante fino a 7500 cm² per cartuccia 10"

SELEZIONE CODICI PER ORDINARE BIOKLARIS Evo WINE



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.

DS-BCM-521-IT-21/Wine

^{*} Secondo ASTM F838

Il grado di filtrazione 0.65 micron è in grado di trattenere $10^7\,$ UFC di Oenococcus oeni per cartuccia $10''\,$