

VINOKLARIS

- Estesa superficie effettiva di filtrazione
- Testabile in situ
- Sterilizzabilità in linea
- Sanitizzabile e rigenerabile
- Assemblaggio per termosaldatura
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo i regolamenti (CE) e (UE)
- Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21



La cartuccia filtrante VINOKLARIS è progettata per essere utilizzata come filtro finale per la stabilizzazione microbiologica a freddo del vino e di soluzioni alcoliche, dove sia richiesto, nella sicurezza del trattenimento biologico, un rapporto costo-prestazione interessante.

Il setto filtrante è costituito da una membrana idroflica in PES (Polietersulfone) che, oltre a resistere a cicli di sterilizzazione con vapore o con sanitizzanti, non subisce idrolisi durante i cicli tipici del settore enologico di rigenerazione o di lavaggio con acqua calda.

La costruzione avviene in camera bianca; tutte le cartucce sono sottoposte a test di integrità.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

Filter media	membrana in PES
Supporto a monte	poliestere
Supporto a valle	poliestere
Canotto interno	polipropilene
Canotto esterno	polipropilene
Terminali	polipropilene

DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce VINOKLARIS 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.

CONDIZIONI OPERATIVE CONSIGLIATE

- max. temperatura in continuo	65 °C
- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore	40 ore a 121 °C (cicli di 30 minuti)
- sanitizzazione con acqua calda	80 °C max
- sanitizzazione chimica	compatibile con ampia gamma di sanitizzanti
- max. pressione differenziale	5,0 bar a 25 °C
- perdita di carico raccomandata per la sostituzione	2,0 bar a 25 °C

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE ASSOLUTO IN LIQUIDI	LIMITE ACCETTABILE PER TEST DI DECADIMENTO DI PRESSIONE*		TEST DI PROVA
		1 cartuccia 30"	8 cartucce 30"	
AY	0,2 µm	0,07 bar	0,07 bar	2,4 bar
AL	0,45 µm	0,1 bar	0,1 bar	1,1 bar
AP	0,65 µm	0,1 bar	0,1 bar	0,9 bar
AS	0,80 µm	Non applicabile		Non applicabile
AZ	1,2 µm	Non applicabile		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 DI VINO l/h CARTUCCIA 10"

Le portate sono indicative in quanto esse sono in relazione alla qualità del vino e al grado zuccherino.

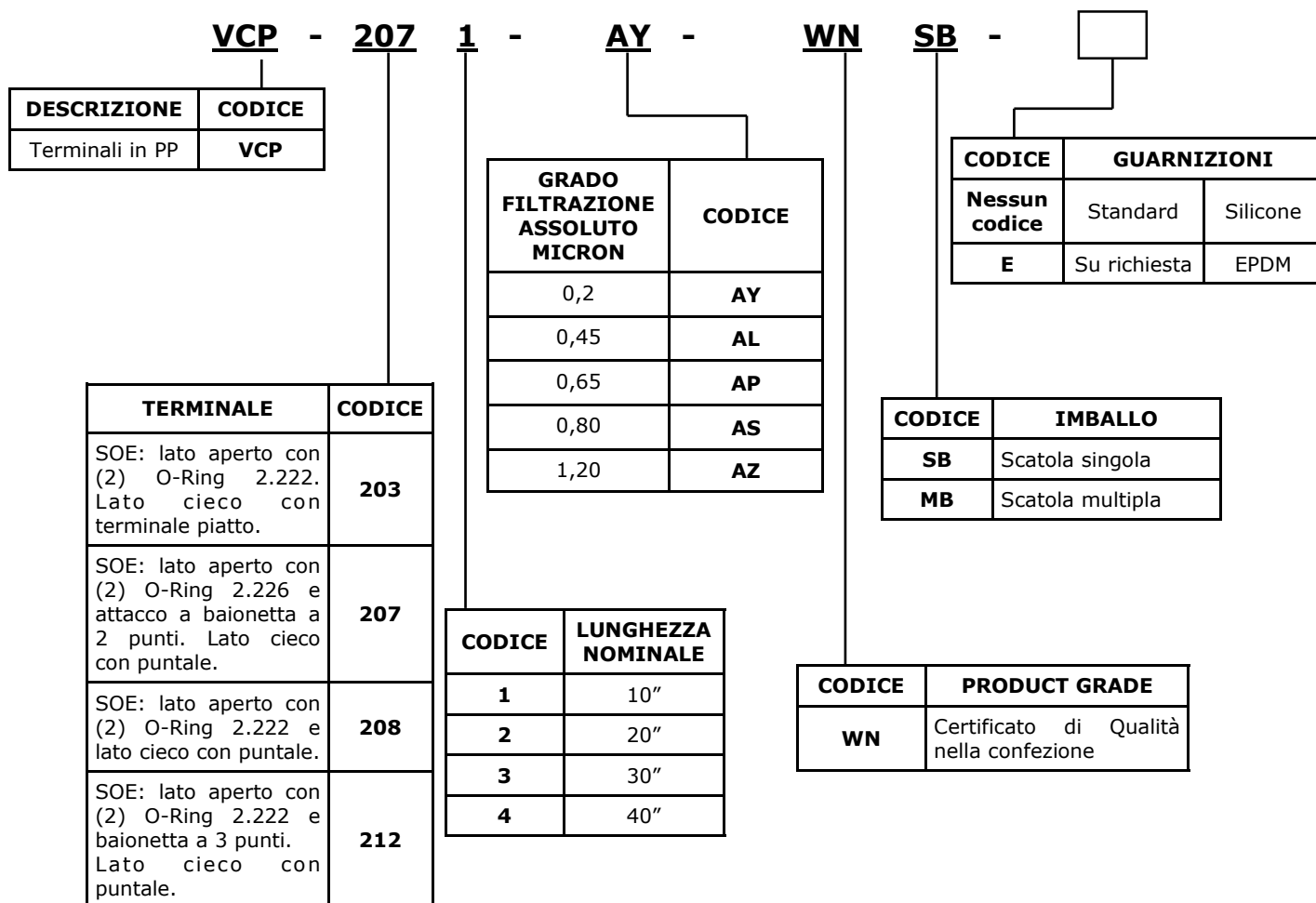
CODICE	$\Delta P = 0,1 \text{ bar}$
AY	400
AL	500
AP	500
AS	550
AZ	550

RITENZIONE BATTERICA

Le cartucce VINOKLARIS rimuovono i microrganismi riportati in tabella

CODICE	GRADO FILTRAZIONE ASSOLUTO micron	RITENZIONE DI CARICA BATTERICA/CARTUCCIA 10"
AY	0,2	$\geq 10^{10}$ Brevundimonas diminuta in liquid
AL	0,45	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos in liquid
AP	0,65	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae in liquid
AS	0,8	$\geq 10^{10}$ Saccharomyces cerevisiae in liquid
AZ	1,2	Non applicabile

SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOKLARIS



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