

VINOKLEAR

- Grande surface filtrante active
- Test d'intégrité in situ
- Stérilisable à la vapeur de façon répétitive in situ
- Sanitisable et régénérable
- Construction thermo-soudée (absence de résines ou d'adhésifs)
- Conforme aux règles européennes pour le matériel en contact avec les aliments
- Conforme aux règles FDA suivant la norme CFR21



La cartouche filtrante VINOKLEAR est fabriquée avec une surface filtrante hautement efficace afin d'assurer une durée de vie plus longue dans la filtration finale des vins et des solutions alcooliques avec une charge élevée de contaminant.

Le septum filtrant est constitué d'une membrane hydrophile en PES (Polyéthersulfone) qui, en plus de résister à la vapeur ou aux cycles de stérilisation aseptisant, ne subit pas d'hydrolyse pendant les cycles typiques du secteur œnologique de régénération ou de lavage à l'eau chaude.

La fabrication est réalisée sous atmosphère contrôlée ; chaque cartouche subit un test d'intégrité.

MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Media filtrant	Membrane en PES
Support media en amont	Polypropylène
Support media en aval	Polypropylène
Cage interne	Polypropylène
Cage externe	Polypropylène
Embout/Adaptateur	Polypropylène

SECURITE ALIMENTAIRE

Les cartouches filtrantes VINOKLEAR sont conformes au règlement (UE) 10/2011 et ses ajustements, aux règlements (CE) 1935/2004 et 1895/2005. Egalement sont conformes à l'arrêté du 29 mai 1997 modifié et à la circulaire du Ministère de la santé DGS/SD7A 2002 n° 571 du 25 novembre 2002.

CONDITIONS DE SERVICE

- Température maxi en fonctionnement continu	75 °C
- Stérilisation à la vapeur	≥100 heures à 121°C (cycles de 30 minutes)
- Sanitisation à l'eau chaude	90 °C maxi
- Sanitisation chimique	Compatible avec une large gamme de désinfectants
- Régénération	3 % de solution NaOH à 85 °C contact statique
- 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 ABSOLU POUR LIQUIDE	LIMITE DE VOLUME PERDU LORS DU TEST DE DIFFUSION DU LIQUIDE		TEST DE PRESSION LIQUIDE
		Nr. 1 Cartouche 30"	Nr. 8 Cartouche 30"	
AT	0,45 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,13 bar	1,1 bar
AQ	0,65 µm	≤ 0,14 bar	≤ 0,15 bar	0,8 bar
AN	0,80 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,13 bar	0,6 bar
AC	1,2 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,13 bar	0,5 bar

* Les valeurs sont obtenues après 5 minutes et sont indicatives parce que dépendant du volume du filtre en amont de la cartouche filtrante.

**DEBIT DE VIN RECOMMANDE
PAR CARTOUCHE DE 10" EN L/H**

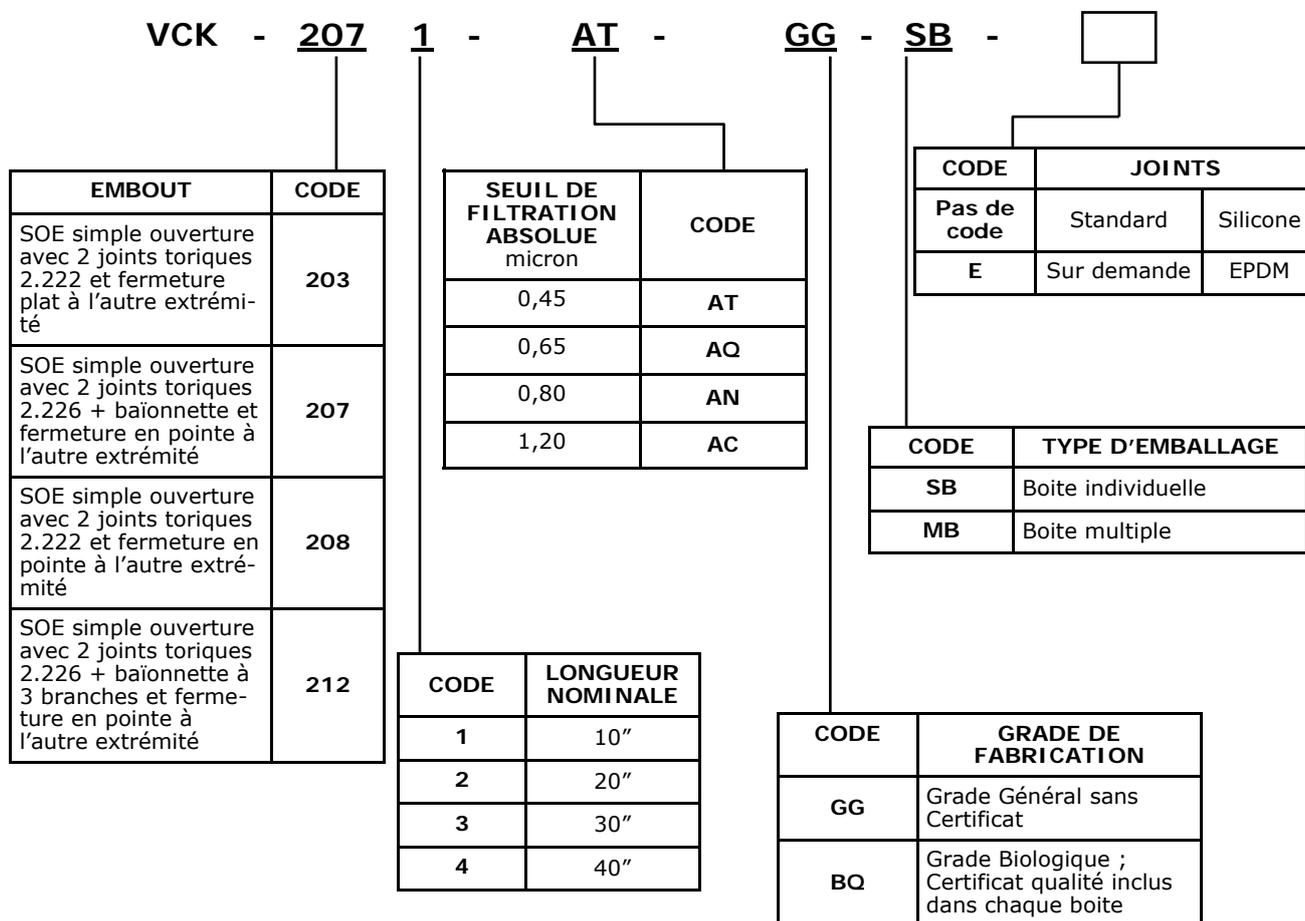
CODE	$\Delta P = 0,1 \text{ bar}$
AT	500
AQ	500
AN	500
AC	500

RETENTION BACTERIENNE

La cartouche VINOKLEAR est conçue pour capturer des micro-organismes figurant sur le tableau ci-dessous.

CODE	SEUIL DE FILTRATION ABSOLU micron	RETENTION BACTERIENNE POUR CARTOUCHE DE 10"
AT	0,45	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos
AQ	0,65	$\geq 10^{12}$ Saccharomyces cerevisiae
AN	0,8	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae
AC	1,2	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae

CODIFICATION DE LA CARTOUCHE VINOKLEAR



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.

DS-VCK-642-FR-20



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