

VINOTEST

- Pré filtre avec test d'intégrité
- Stérilisable à la vapeur de façon répétitive in situ ou en autoclave
- Sanitisable et régénérable
- Construction thermo-soudée
- Conforme aux règles européennes pour le matériel en contact avec les aliments
- Conforme aux règles FDA suivant la norme CFR21



La cartouche membrane plissée PES VINOTEST est spécialement étudiée pour la filtration de vin comme un pré filtre testable de levure et de moisissure.

La membrane du média filtrant plissé est en PES (Polyethersulphone hydrophile) avec un support de microfibre de Borosilicate en amont et en aval.

La profondeur du média en borosilicate permet de retenir aussi bien des particules que des résidus déformables tels que les colloïdes.

La fabrication est réalisée sous atmosphère contrôlée ; des tests rigoureux pendant la fabrication assurent un standard de haute qualité.

MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Media filtrant	membrane en PES + borosilicate
Support media en amont	polypropylène
Support media en aval	polypropylène
Cage interne	polypropylène
Cage externe	polypropylène
Embout/Adaptateur	polypropylène

SECURITE ALIMENTAIRE

Les cartouches filtrantes VINOTEST 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
- Stérilisation à la vapeur	40 heures à 121°C avec des cycles de 30 minutes
- Sanitisation à l'eau chaude	80 °C maxi
- Sanitisation chimique	possible avec tous les agents chimiques courants
- Régénération	2 % de solution NaOH à température ambiante
- 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 ABSOLUE POUR LIQUIDE	LIMITE ACCEPTABLE DE PERTE DE PRESSION POUR TEST DE DIFFUSION DU LIQUIDE		TEST DE PRESSION LIQUIDE
		Nr. 1 Cartouche 30"	Nr. 8 Cartouche 30"	
AR	0,45 µm	≤ 0,10 bar	≤ 0,10 bar	1,1 bar
AM	0,65 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,9 bar
AF	0,80 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,6 bar
AE	1,2 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 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

Les débits sont indicatifs dépendant du type de vin, de son taux de sucre et du système de pré filtration utilisé.

CODE	ΔP= 0,1bar
AR	300
AM	350
AF	400
AE	450

RETENTION BACTERIENNE

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

CODE	SEUIL DE FILTRATION ABSOLUE micron	RETENTION BACTERIENNE POUR CARTOUCHE DE 10"
AR	0,45	≥ 10 ¹⁰ Leuconostoc oenos
AM	0,65	≥ 10 ⁹ Leuconostoc oenos
AF	0,8	≥ 10 ¹¹ Saccharomyces cerevisiae
AE	1,2	≥ 10 ¹⁰ Saccharomyces cerevisiae

CODIFICATION DE LA CARTOUCHE VINOTEST

VST - 207 1 - AR -

EMBOUT	CODE
DOE: double ouverture avec joints plats	200
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222 et fermeture plate à l'autre extrémité	203
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226 + baïonnette et fermeture en pointe à l'autre extrémité	207
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222 et fermeture pointe à l'autre extrémité	208
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226 + baïonnette à 3 branches et fermeture en pointe à l'autre extrémité	212

SEUIL DE FILTRATION ABSOLUE micron	CODE
0,45	AR
0,65	AM
0,80	AF
1,20	AE

CODE	LONGUEUR NOMINALE
1	10"
2	20"
3	30"
4	40"

CODE	JOINTS	
Pas de code	Standard	Silicone
E	Sur demande	EPDM

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-VST-592-FR-13



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