

VINOKLARIS

- Prueba fácil de integridad
- Extensa área de filtración efectiva
- Esterilizable con vapor repetidamente in situ
- Sanitizable y regenerable
- Contrucción termosoldada
- Conforme a las normas europeas para materiales en contacto con alimentos
- Conforme a las reglas de la FDA siguiendo la norma CFR21



Los cartuchos plisados VINOKLARIS están específicamente diseñados como esterilizadores del filtrado final del vino con interesantes beneficios en el coste y gran rendimiento en la estabilización microbiológica en frío. El medio filtrante es membrana plisada de PES (polietersulfona hidrofílico) con soportes a la entrada y salida de poliéster. Los cartuchos son resistentes a la esterilización con vapor, a la sanitización y aguantan también ciclos de regeneración con agua caliente. La fabricación se lleva a cabo en ambiente controlado y se realizan rigurosas pruebas durante el proceso de fabricación garantizando los estándares de alta calidad requeridos.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

Medio filtrante	Membrana asimétrica en PES
Soportes entrada	poliéster
Soportes salida	poliéster
Internos	polipropileno
Caja externa	polipropileno
Extremos	polipropileno

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los elementos filtrantes VINOKLARIS están de acuerdo con las regulaciones (UE) 10/2011 y sus revisiones, regulaciones (CE) 1935/2004 y 1895/2005.

CONDICIONES DE SERVICIO

Temperatura máx. de funcionamiento continuo	65 °C
Máximo tiempo acumulativo de esterilizaciones con vapor	40 horas a 121 °C (ciclos de 30 minutos)
Sanitización con agua caliente	80 °C max
Sanitización con agentes químicos	puede ser sanitizado con agentes químicos normales
Max. presión diferencial	5,0 bar a 25 °C
Presión diferencial recomendada para cambio	2,0 bar a 25 °C

CODIGO	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION PARA LIQUIDOS	LIMITES ACEPTABLES PARA PRUEBA DE PRESION*		PRUEBA DE PRESION
		1 cartucho de 30"	8 cartuchos de 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	No aplicable		No aplicable
AZ	1,2 µm	No aplicable		No aplicable

*El valor es relativo a 5 minutos y es indicativo ya que depende del volumen del recipiente antes del elemento filtrante

CAUDAL DE VINO RECOMENDADO l/h PARA CARTUCHOS DE 10"

Lo caudales son indicativos ya que dependen del tipo de vino del grado de azúcar y del tipo de prefiltración utilizada

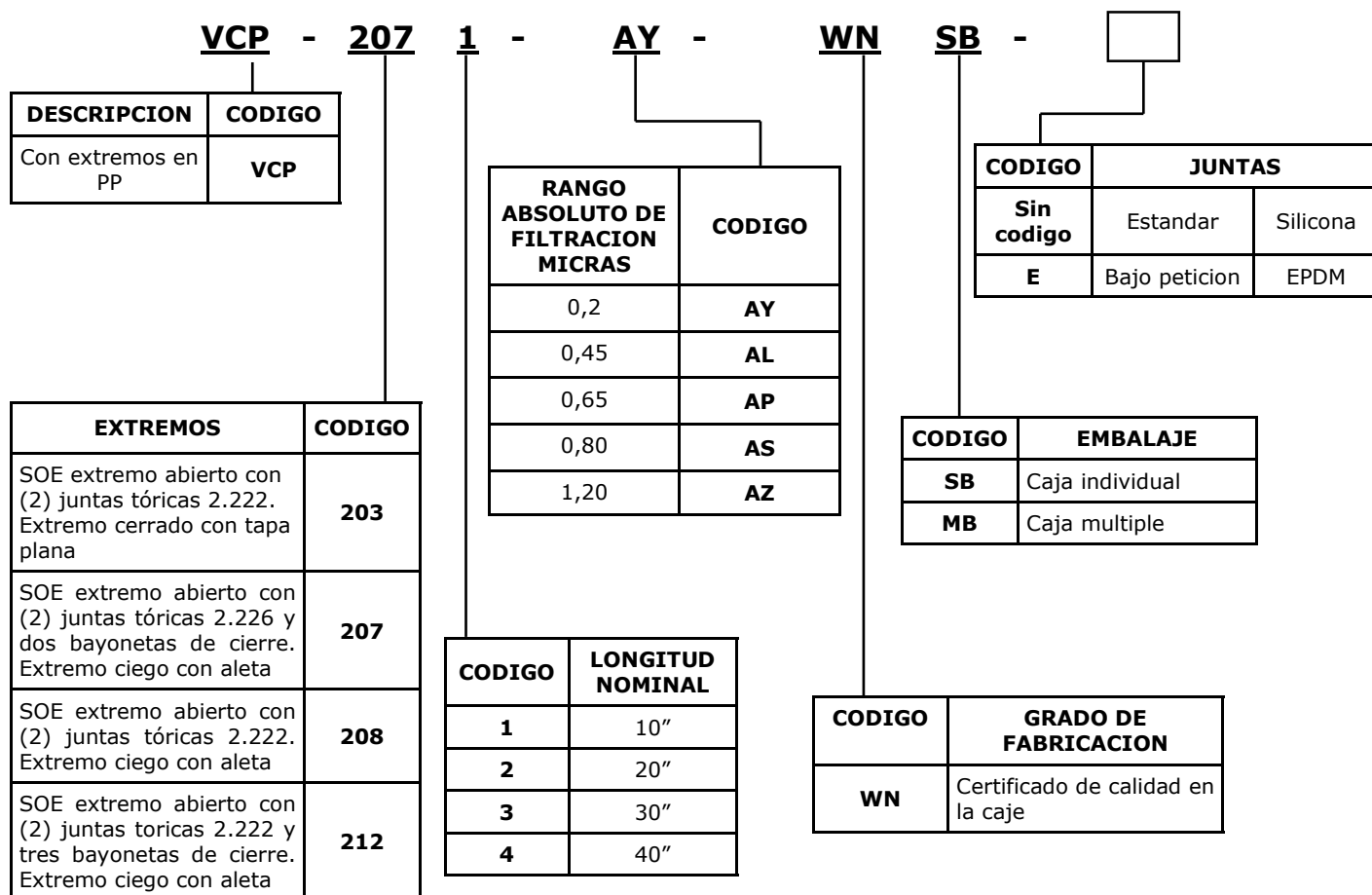
CODIGO	$\Delta P = 0,1 \text{ bar}$
AY	400
AL	500
AP	500
AS	550
AZ	550

RETENCION BACTERIANA

Los cartuchos VINOKLARIS retienen los microorganismos indicados en la tabla

CODIGO	RANGO ABSOLUTO DE FILTRACION MICRAS	RETENCION BACTERIANA PARA CARTUCHOS DE 10"
AY	0,2	$\geq 10^{10}$ Brevundimonas diminuta en liquido
AL	0,45	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos en liquido
AP	0,65	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae en liquido
AS	0,8	$\geq 10^{10}$ Saccharomyces cerevisiae en liquido
AZ	1,2	No aplicable

CODIFICACION DE LOS CARTUCHOS VINOKLARIS



Los datos contenidos en este catalogo son informativos y sujetos a cambio sin previo aviso. El usuario es el responsable para determinar si el producto se adapta a su utilización particular y es adecuado según los métodos de aplicación del usuario .

DS-VCP-616-ES-15



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