

## VINOLIFE

- Large compatibilité chimique
- Grande capacité de rétention de matière en suspension
- Construction thermo-soudée jusqu'à 40"
- Conforme aux règles européennes pour le matériel en contact avec les aliments
- Conforme aux règles FDA suivant la norme CFR21
- Stérilisable à la vapeur et sanitisable



La cartouche filtrante VINOLIFE a été étudiée pour les applications œnologiques avec une grande capacité de rétention de résidus pour des opérations de clarification de vins et de liqueurs. La cartouche VINOLIFE est entièrement fabriquée en Polypropylène ; le média filtrant est obtenu par soufflage de plusieurs couches de polypropylène de porosité et de perméabilité différentes s'enroulant sur le noyau central ; la section externe retenant les particules les plus grosses alors que la couche interne assure le seuil de filtration d'une efficacité de 99.98 %. Les finesses de filtration les plus fines ont été conçues pour retenir la levure. La cage externe permet à l'élément filtrant de résister aux cycles de sanitisation et de stérilisation vapeur.

### MATERIAUX DE CONSTRUCTION

<b>Media filtrant</b>	Polypropylène
<b>Support media en amont</b>	Polypropylène
<b>Support media en aval</b>	Polypropylène
<b>Cage interne</b>	Polypropylène
<b>Cage externe</b>	Polypropylène extrudé
<b>Embout/Adaptateur</b>	Polypropylène

### SECURITE ALIMENTAIRE

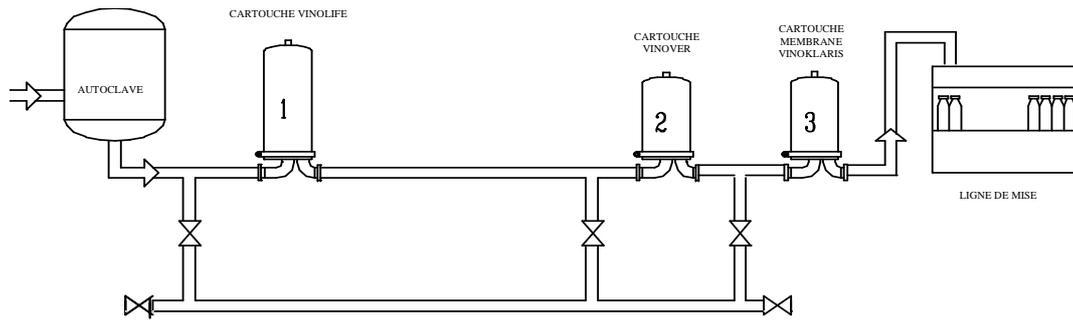
Les cartouches filtrantes VINOLIFE sont conformes au règlement (UE) 10/2011 et ses ajustements, aux règlements (CE) 1935/2004 et 1895/2005.

### CONDITIONS DE SERVICE

<b>- Température maxi en fonctionnement continu</b>	65 °C
<b>- Stérilisation à la vapeur</b>	50 heures à 125°C avec des cycles de 30 minutes
<b>- Sanitisation à l'eau chaude</b>	80 °C maxi
<b>- Perte de charge maxi</b>	5,0 bar à 25 °C
<b>- Perte de charge maxi recommandée</b>	2,0 bar à 25 °C

CODE	SEUIL DE FILTRATION POUR LIQUIDE	DEBIT DE VIN MAXIMUM POUR CARTOUCHE 10"	RETENTION BACTERIENNE POUR CARTOUCHE 10"
<b>TB</b>	0,5 µm	150 l/h	≥ 10 <sup>8</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TC</b>	1,0 µm	200 l/h	≥ 10 <sup>8</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TD</b>	3,0 µm	200 l/h	≥ 10 <sup>7</sup> Saccharomyces cerevisiae
<b>TH</b>	5,0 µm	350 l/h	N.A.
<b>TL</b>	10,0 µm	400 l/h	N.A.

## SCHEMA D'INSTALLATION POUR VIN BLANC ET ROUGE



## CODIFICATION DE LA CARTOUCHE VINOLIFE

VPR -		207	1	-	TB -	□	
<b>EMBOUT</b>	<b>CODE</b>			<b>SEUIL DE FILTRATION</b> micron	<b>CODE</b>	<b>CODE</b> <b>JOINTS</b>	
DOE : double ouverture avec joints plats	<b>200</b>			0,5	<b>TB</b>	<b>Pas de code</b>	Standard    EPDM
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222 et fermeture plate à l'autre extrémité	<b>203 *</b>			1,0	<b>TC</b>	<b>S</b>	Sur demande    Silicone
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226 + baïonnettes et fermeture en pointe à l'autre extrémité	<b>207 *</b>			3,0	<b>TD</b>	<b>Pas de code</b>	Standard    Silicone
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222 et fermeture en pointe à l'autre extrémité	<b>208 *</b>			5,0	<b>TH</b>	<b>E</b>	Sur demande    EPDM
SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226 + baïonnettes à 3 branches et fermeture en pointe à l'autre extrémité	<b>212 *</b>			10,0	<b>TL</b>		
				<b>CODE</b>	<b>LONGUEUR NOMINALE</b>		
				<b>1</b>	10"		
				<b>2</b>	20"		
				<b>3</b>	30"		
				<b>4</b>	40"		
						200	203 207 208 212

\* avec joint de renfort en acier inoxydable AISI 316

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.



Bea Technologies Spa Via Newton, 4 - 20016 Pero (Milano) ITALY  
Tel +39 02 339271 FAX +39 02 3390713 e-mail: [info@bea-italy.com](mailto:info@bea-italy.com)  
web: [www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)