

## VINOKLEAR

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



La cartuccia filtrante VINOKLEAR è realizzata con una elevata superficie filtrante effettiva in modo da assicurare maggiore durata di esercizio nella filtrazione finale di vini e soluzioni alcoliche con un elevato carico di contaminante.

Il setto filtrante è costituito da una membrana idrofilica 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

<b>Filter media</b>	membrana in PES
<b>Supporto a monte</b>	polipropilene
<b>Supporto a valle</b>	polipropilene
<b>Canotto interno</b>	polipropilene
<b>Canotto esterno</b>	polipropilene
<b>Terminali</b>	polipropilene

### DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce VINOKLEAR 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

- max. temperatura in continuo	75 °C
- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore	≥100 ore a 121 °C (cicli di 30 minuti)
- sanitizzazione con acqua calda	90 °C max
- sanitizzazione chimica	compatibile con ampia gamma di sanitizzanti
- rigenerabilità	soluzione NaOH fino al 3% a 85°C contatto statico
- 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"	
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

\*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  
1/h CARTUCCIA 10"**

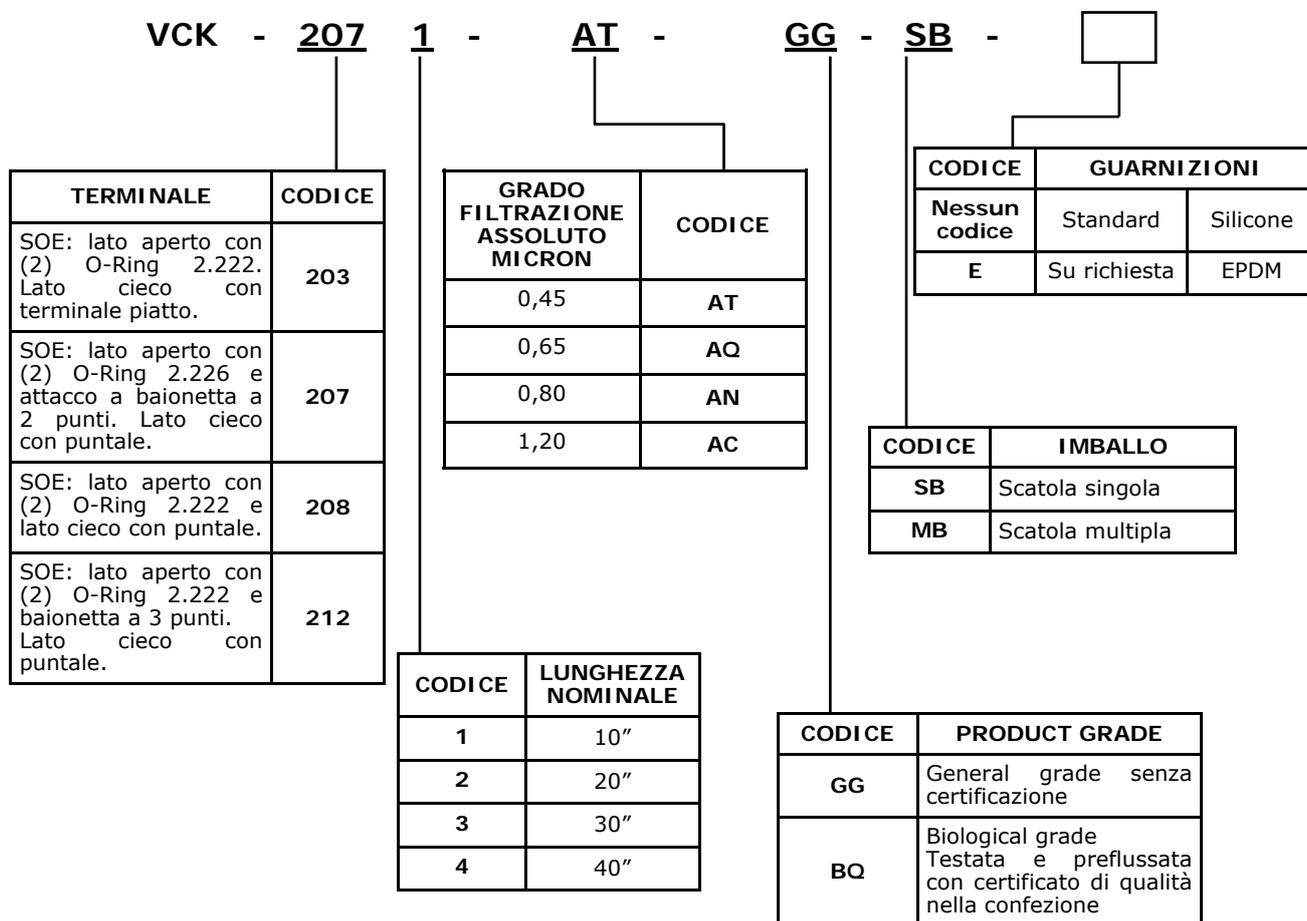
CODICE	$\Delta P = 0,1 \text{ bar}$
<b>AT</b>	500
<b>AQ</b>	500
<b>AN</b>	500
<b>AC</b>	500

**RITENZIONE BATTERICA**

Le cartucce VINOKLEAR rimuovono i microrganismi riportati in tabella:

CODICE	GRADO FILTRAZIONE ASSOLUTO micron	RITENZIONE DI CARICA BATTERICA/CARTUCCIA 10"
<b>AT</b>	0,45	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos
<b>AQ</b>	0,65	$\geq 10^{12}$ Saccharomyces cerevisiae
<b>AN</b>	0,8	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae
<b>AC</b>	1,2	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae

**SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOKLEAR**



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.

DS-VCK-642-IT-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](mailto:info@bea-italy.com)  
 web: [www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)