

CARTUCCIA VINOFLUSS - VSP

La cartuccia VINOFLUSS presenta le caratteristiche ideali per essere utilizzata nel settore enologico come FILTRO FINALE per la stabilizzazione microbiologica a freddo.

Il setto filtrante è costituito da due strati di **membrana idrofilica in PES (POLIETERSULFONE)** con grado di filtrazione assoluto di 0,45 e 0,65 micron pieghettati con strati di supporto a monte e a valle in POLIESTERE.

I materiali di costruzione sono chimicamente e biologicamente inerti in accordo ai requisiti F.D.A. e C.E.E per il contatto con alimenti.

La costruzione viene realizzata in CLEAN ROOM, classe 10.000 (M 4) per assicurare il rispetto dei requisiti GMP e per garantire elementi filtranti di elevata qualità ed esenti da contaminanti.

Ogni cartuccia VINOFLUSS viene sottoposta al test d'integrità specifico prima di essere immessa alla vendita ed è possibile verificarne l'integrità in SITU prima e dopo l'utilizzo.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

Setto filtrante: membrana in PES
 Supporto a monte: poliestere
 Supporto a valle: poliestere
 Canotto interno: polipropilene
 Canotto esterno: polipropilene
 Terminali: polipropilene

METODI DI SALDATURA

Longitudinale: ultrasuoni
 Terminali: termofusione

DIMENSIONI

Tutte le cartucce VINOFLUSS hanno $\varnothing_e = 70 \text{ mm}$ (2 3/4 ")

CLASSE DI FILTRAZIONE

GRADO DI FILTRAZIONE ASSOLUTO SU LIQUIDI

AH	0,45 μm	membrana doppio strato
AG	0,65 μm	membrana doppio strato

CONDIZIONI OPERATIVE

- massima temperatura di esercizio in continuo: 65° C
- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore: 40 h a 121° C
- sanitizzazione chimica: possono essere sanitizzate con agenti chimici
- perdita di carico raccomandata per la sostituzione: 2,0 bar a 25 °C
- massima perdita di carico: 5,0 bar a 25 °C

PORTATE CONSIGLIATE CON IL VINO PER CARTUCCIA DA 10" ($\Delta P = 0,1 \text{ BAR}$)

CLASSE DI FILTRAZIONE	(lt / h)
AH	300
AG	400

TEST DI INTEGRITA'

CLASSE DI FILTRAZIONE	MAX DECADIMENTO (*) IN 5' MINUTI PER CARTUCCIA DA 30" (bar)	PRESSIONE DI TEST (bar)
AH	0,15	1,1
AG	0,20	0,9

(*) Il test di DECADIMENTO viene condotto bagnando la cartuccia con ACQUA filtrata a 0,45 micron.

RITENZIONE BATTERICA

Le cartucce VINOFLUSS sono validate per ritenzioni di **Saccharomyces cerevisiae** e **Leuconostoc oenos**.

VSP - AH $\geq 10^{11}$ Leuconostoc oenos per cartuccia da 10"

VSP - AG $\geq 10^{12}$ Saccharomyces cerevisiae per cartuccia da 10"

TEST DI MIGRAZIONE GLOBALE

Le cartucce VINOFLUSS sono in accordo al D.M. n° 220 del 21.04.93, recepimento delle direttive Europee 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE, 92/39/CEE, 93/8/CEE, 93/9/CEE.

CODICE CARTUCCIA VINOFLUSS - VSP

<div> <div>VSP</div> <div>-</div> <div>207</div> <div>-</div> <div>1</div> <div>-</div> <div>AH</div> <div>-</div> <div>-</div> </div>					
TERMINALI	CONFIGURAZIONE	LUNGHEZZA NOMINALE	INDICE	GRADO DI FILTRAZ. (micron)	CLASSE di FILTRAZ.
D.O.E.	200	10" (254 mm)	1	0,45	AH
S.O.E.	202				
COD.3	203	20" (508 mm)	2	0,65	AG
COD.7	207				
COD.9	209	30" (762 mm)	3		
COD.12	212	40" (1016 mm)	4		

(*) Le informazioni per l'utilizzo e la corretta procedura di bagnatura sono descritte nella documentazione tecnica, disponibile a richiesta:

"LA FILTRAZIONE NELL'INDUSTRIA DEL VINO."

CONFIGURAZ.	GUARNIZIONE		
202	STANDARD	EPDM	①
	SPECIALE	SILICONE	S
200 -203- 207	STANDARD	SILICONE	①
	SPECIALE	EPDM	E
EXTRA	SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA GUARNIZIONI IN VITON E TEFLON®		

DS - VSP - IT - 02 - REV.3.0

BREVE DESCRIZIONE DEL TEST DI DECADIMENTO

Il test del DECADIMENTO consente di controllare le condizioni operative di un sistema filtrante misurando, in un intervallo di tempo t, la diminuzione di pressione a monte del filtro, causata dalla DIFFUSIONE di aria o gas attraverso l'elemento filtrante bagnato, in seguito ad un gradiente di concentrazione che si instaura tra la zona a monte e a valle del filtro, applicando a monte una pressione maggiore rispetto a valle.

Prima di eseguire il test di DECADIMENTO, le cartucce VINOFLUSS devono essere flussate con ACQUA ad una portata minima di 1000 lt/h per cartuccia di lunghezza 30" e con una pressione nel contenitore di 1.5 – 2.0 bar (*).