

## VINOFLUS VTK

- Alta superficie effettiva di filtrazione con tecnologia SE-TECH
- Doppia membrana testabile in situ
- Sterilizzabilità in linea
- Sanitizzabile e rigenerabile
- Assemblaggio per termosaldatura
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo le direttive EC
- Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21



La cartuccia filtrante VINOFLUS VTK, a differenza della serie VSP, è realizzata con la tecnologia SE-TECH in grado di aumentare la effettiva superficie filtrante; il campo applicativo è lo stesso della serie VSP rispetto alla quale assicura una maggiore durata di esercizio nella filtrazione finale di vini particolarmente carichi. Il setto filtrante è costituito da una doppia membrana idrofilica in PES (Polietersulfone) che, oltre a resistere a cicli di sterilizzazione con vapore o con sanitizzanti, non subisce idrolisi durante i cicli di rigenerazione o di lavaggio con acqua calda, tipici del settore enologico.

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>	poliestere
<b>Supporto a valle</b>	poliestere
<b>Canotto interno</b>	polipropilene
<b>Canotto esterno</b>	polipropilene
<b>Terminali</b>	polipropilene

### DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

Le cartucce VINOFLUS VTK sono in accordo al D.M. n° 104 del 21.03.73 e successivi aggiornamenti ed alle Direttive Europee 82/711/ECC, 85/572/ECC, 89/109/ECC, 93/8/ECC, 97/48/EC, 2001/61/EC, 2002/16/EC, 2002/72/EC e 2004/19/EC.

### CONDIZIONI OPERATIVE

<b>- max. temperatura in continuo</b>	65 °C
<b>- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore</b>	40 ore a 121 °C (cicli di 30 minuti)
<b>- sanitizzazione con acqua calda</b>	80 °C max
<b>- sanitizzazione chimica</b>	compatibile con ampia gamma di sanitizzanti
<b>- rigenerabilità</b>	soluzione NaOH al 2% a temperatura ambiente
<b>- max. pressione differenziale</b>	5,0 bar a 25 °C
<b>- perdita di carico raccomandata per la sostituzione</b>	2,0 bar a 25 °C

	GRADO DI FILTRAZIONE ASSOLUTO IN LIQUIDI	RITENZIONE DI CARICA BATTERICA PER CARTUCCIA DI 10"	LIMITE ACCETTABILE PER TEST DI DECADIMENTO DI PRESSIONE*		PRESSIONE DI TEST
			1 cartuccia 30"	8 cartucce 30"	
AB	0.45 µm doppia membrana	≥10 <sup>10</sup> Leuconostoc oenos	≤ 0.12 bar	≤ 0.12 bar	1.1 bar
AD	0.65 µm doppia membrana	≥10 <sup>12</sup> Saccharomyces cerevisiae	≤ 0.15 bar	≤ 0.15 bar	0.8 bar

### \*TEST DI DECADIMENTO

Il test del DECADIMENTO consente di controllare l'integrità del sistema filtrante misurando, in un intervallo di tempo di 5 minuti la diminuzione di pressione di aria o gas a monte del filtro, causata dalla DIFFUSIONE del fluido attraverso l'elemento filtrante bagnato.

Prima di eseguire il test di DECADIMENTO, le cartucce devono essere flussate con ACQUA filtrata a 0,45 µm 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.

Il contenitore svuotato dall'acqua viene pressurizzato a monte con aria compressa od altro gas.

La procedura di bagnatura e di conduzione del test di decadimento sono disponibili a richiesta.

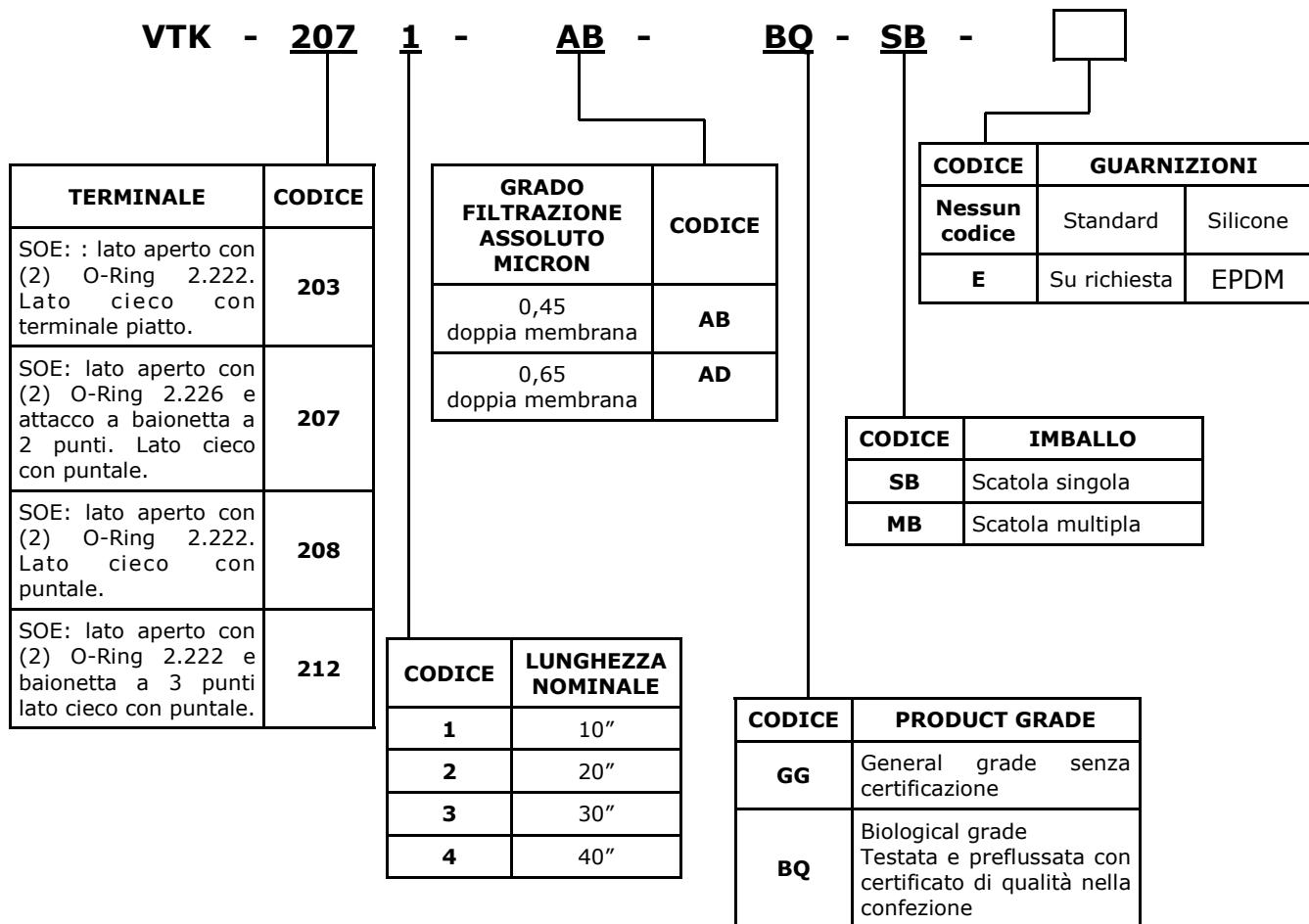
I valori si riferiscono ad un tempo di 5 minuti e sono indicativi in quanto sono in funzione del volume del contenitore a monte della cartuccia.

## PORTATA CONSIGLIATA DI VINO PER CARTUCCIA DA 10"

Le portate sono indicative in quanto esse sono in relazione alla qualità del vino, al grado zuccherino, al trattamento di prefiltrazione adottato.

CLASSE DI FILTRAZIONE	Portata l/h
<b>AB</b>	400
<b>AD</b>	450

## SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOFLUS VTK



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-VTK-608-IT-06-5



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)