

## VINOLIFE

- Alta capacità di accumulo
- Disponibile in varie lunghezze e configurazioni
- Assemblaggio per termosaldatura in un unico pezzo fino a 40"
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo le direttive EC
- Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21
- Sterilizzabile e sanitizzabile



VINOLIFE è utilizzata nel settore enologico come prefiltro ad elevata capacità di accumulo di contaminante nelle operazioni di chiarifica e brillantatura di vini e di liquori.

E' interamente realizzata in polipropilene avvolgendo intorno ad un canotto strati filtranti a diverso grado di trattenimento, in modo da ottenere una matrice filtrante con porosità decrescente dall'esterno verso l'interno. La costruzione risultante è quella di un filtro di profondità la cui sezione più interna assicura un grado di filtrazione con una efficienza del 99,98% che permette nei gradi di filtrazione più stretti, la riduzione del contenuto di lieviti e muffe eventualmente presenti. Il canotto esterno conferisce alla cartuccia la resistenza necessaria per sopportare cicli di sterilizzazione con vapore o di sanitizzazione con acqua calda.

### MATERIALI DI COSTRUZIONE

<b>Filter media</b>	polipropilene
<b>Supporto a monte</b>	polipropilene
<b>Supporto a valle</b>	polipropilene
<b>Canotto interno</b>	polipropilene
<b>Canotto esterno</b>	polipropilene estruso
<b>Terminali</b>	polipropilene

### DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

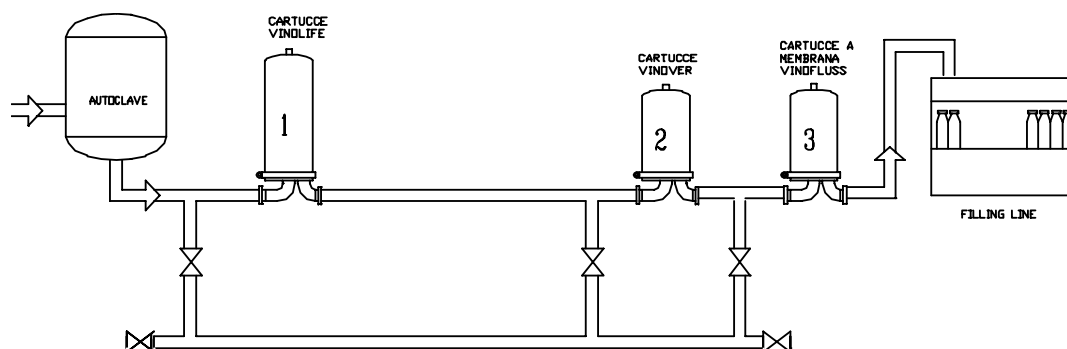
Le cartucce VINOLIFE sono in accordo al D.M. n° 104 del 21.03.73 e successivi aggiornamenti ed alle Direttive Europee 82/711/ECC, 85/572/ECC, 89/109/ECC, 93/8/ECC, 97/48/EC, 2001/61/EC, 2002/16/EC, 2002/72/EC e 2004/19/EC.

### CONDIZIONI OPERATIVE

<b>- max. temperatura in continuo</b>	65 °C
<b>- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore</b>	50 ore a 125 °C (cicli di 30 minuti)
<b>- sanitizzazione con acqua calda</b>	80 °C max
<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

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE IN LIQUIDI	MAX PORTATA DI VINO CONSIGLIATA CARTUCCIA 10"	RITENZIONE CARICA BATTERICA/ CARTUCCIA 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.D.
<b>TL</b>	10,0 µm	400 l/h	N.D.

## SCHEMA DI INSTALLAZIONE TIPICO PER VINO BIANCO E ROSSO



## SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOLIFE

VPR -		207	1	-	TB	-	
-------	--	-----	---	---	----	---	--

TERMINALE	CODICE
DOE: aperta entrambi i lati con guarnizione piana	200
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222. Lato cieco con terminale piatto.	203
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.226 e attacco a baionetta a 2 punti. Lato cieco con puntale.	207
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222 e lato cieco con puntale.	208
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222 e attacco a baionetta a 3 punti. Lato cieco con puntale.	212

GRADO FILTRAZIONE MICRON	CODICE
0,5	TB
1,0	TC
3,0	TD
5,0	TH
10,0	TL

CODICE	GUARNIZIONI		
Nessun codice	Standard	EPDM	200
S	Su richiesta	Silicone	
Nessun codice	Standard	Silicone	203
E	Su richiesta	EPDM	207
			208
			212

CODICE	LUNGHEZZA NOMINALE
1	10"
2	20"
3	30"
4	40"

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-VPR-590-IT-06-6



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)