



# ZUCCHELLI enologica

## VINOFLUS VSP

- Doppia membrana
- Testabile in situ
- Sterilizzabilità in linea
- Sanitizzabile e rigenerabile
- Assemblaggio per termosaldatura (assenza di resine o collanti)
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo le direttive EC
- Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21



La cartuccia filtrante VINOFLUS VSP è progettata per essere utilizzata come filtro finale per la stabilizzazione microbiologica a freddo del vino e di soluzioni alcoliche.

Il setto filtrante è costituito da due membrane idrofiliche in PES (Polietersulfone) che, oltre a resistere a 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

Filter media	membrana in PES
Supporto a monte	polipropilene
Supporto a valle	polipropilene
Canotto interno	polipropilene
Canotto esterno	polipropilene
Terminali	polipropilene

### DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

Le cartucce VINOFLUS VSP 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

- max. temperatura in continuo	65 °C
- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore	40 ore a 121 °C (cicli di 30 minuti)
- sanitizzazione con acqua calda	80 °C max
- sanitizzazione chimica	compatibile con ampia gamma di sanitizzanti
- rigenerabilità	soluzione NaOH al 2% a temperatura ambiente
- max. pressione differenziale	5,0 bar a 25 °C
- perdita di carico raccomandata per la sostituzione	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"	
AH	0,45 µm doppia membrana	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos	$\leq 0,10$ bar	0,10 bar	1,1 bar
AG	0,65 µm doppia membrana	$\geq 10^{12}$ Saccharomyces cerevisiae	$\leq 0,15$ bar	0,12 bar	0,9 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 sono indicativi in quanto dipendono dal 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>AH</b>	300
<b>AG</b>	400

## SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOFLUS VSP

