



ZUCCHELLI enologica

VINOTEST

- i Prefiltro Testabile in situ
- i Sterilizzabilità multipla in linea o in autoclave
- i Sanitizzabile e rigenerabile
- i Assemblaggio per termosaldatura
- i Materiali idonei al contatto con alimenti secondo le direttive EC
- i Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21



La cartuccia filtrante VINOTEST è progettata per essere utilizzata come prefiltro TESTABILE per la rimozione a freddo di lieviti e muffe dal vino.

Il setto filtrante è costituito da una membrana idrofila in PES (Polietersulfone) con grado di filtrazione assoluto protetto da uno strato di microfibre di borosilicato.

La matrice filtrante di profondità dello strato di borosilicato rende la cartuccia particolarmente adatta nel trattenimento di sostanze sia deformabili (colloidi) che indeformabili.

La costruzione avviene in camera bianca; tutte le cartucce sono sottoposte a test di integrità.

MATERIALI DI COSTRUZIONE

Filter media	membrana in PES +microfibre di borosilicato
Supporto a monte	polipropilene
Supporto a valle	polipropilene
Canotto interno	polipropilene
Canotto esterno	polipropilene
Terminali	polipropilene

DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce VINOTEST sono in accordo al D.M. 21/3/73 (S.O. della G.U. n° 104 del 20.04.73) e successivi aggiornamenti, alla Direttiva Europea 2002/72/CE e successivi aggiornamenti, ai regolamenti CE 1935/2004 e 1895/2005.

CONDIZIONI OPERATIVE CONSIGLIATE

- 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

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE ASSOLUTO IN LIQUIDI	LIMITE ACCETTABILE PER TEST DI DECADIMENTO DI PRESSIONE*		TEST DI PROVA
		1 cartuccia 30"	8 cartucce 30"	
AR	0,45 µm	≤ 0,10 bar	≤ 0,10 bar	1,1 bar
AM	0,65 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,9 bar
AF	0,80 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 bar	0,6 bar
AE	1,2 µm	≤ 0,12 bar	≤ 0,12 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
l/h CARTUCCIA 10"**

Le portate sono indicative in quanto esse sono in relazione alla qualità del vino e al grado zuccherino.

CODICE	$\Delta P = 0,1 \text{ bar}$
AR	300
AM	350
AF	400
AE	450

RITENZIONE BATTERICA

Le cartucce VINOTEST rimuovono i microrganismi riportati in tabella:

CODICE	GRADO FILTRAZIONE ASSOLUTO micron	RITENZIONE DI CARICA BATTERICA/CARTUCCIA 10"
AR	0,45	$\geq 10^{10}$ Leuconostoc oenos
AM	0,65	$\geq 10^9$ Leuconostoc oenos
AF	0,8	$\geq 10^{11}$ Saccharomyces cerevisiae
AE	1,2	$\geq 10^{10}$ Saccharomyces cerevisiae

SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOTEST

VST - 207 1 - AR -

TERMINALE	CODICE
DOE: aperti 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 baionetta a 3 punti. Lato cieco con puntale.	212

GRADO FILTRAZIONE ASSOLUTO MICRON	CODICE
0,45	AR
0,65	AM
0,80	AF
1,20	AE

CODICE	GUARNIZIONI	
Nessun codice	Standard	Silicone
E	Su richiesta	EPDM

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