

FILTRAÇÃO



VINOLIFE

FILTRO DE PROFUNDIDADE COM POROSIDADE ABSOLUTA COM ELEVADA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DAS LEVEDURAS

VINOLIFE é utilizado em enologia como pré-filtro absoluto com uma elevada capacidade de retenção das leveduras no vinho.

O meio filtrante é em Polipropileno e a sua construção é efetuada envolvendo vários estrados para se obter uma porosidade progressiva. A superfície interna assegura um grau de filtração com uma eficiência na retenção de 99,98%, permitindo assim a redução das leveduras.

A estrutura externa em Polipropileno estruado garante uma excelente resistência aos ciclos de esterilização com vapor.

MATERIAIS

Meio filtrante	Suporte superior	Suporte inferior	Estrutura interna	Estrutura externa	Terminações
Polipropileno	Polipropileno	Polipropileno	Polipropileno	Polipropileno	Polipropileno

CONDIÇÕES OPERATIVAS RECOMENDADAS

Temperatura máxima em contínuo	65°C
Regeneração	Cross Caust Plus 1%
Esterilização a vapor	50 horas a 125°C (Ciclos de 30 min.)
Sanitização com água quente	80°C máxima
Sanitização com químicos	Solução de Ácido Peracético a 1%
Pressão diferencial máxima	5,0 Bar @ 25°C
Queda de pressão	2,0 Bar @ 25°C
Conservação	3 < dias de cons. < 30 MembraLife Plus 1%

POROSIDADE E CAUDAL

Código	Porosidade (µm)	Caudal máximo recomendado com água, filtro de 10" (l/h)
TB	0,5 µm	150
TC	1,0 µm	200
TD	3,0 µm	200
TH	5,0 µm	350
ΔP= 0,1 bar		

RETENÇÃO MICROBIOLÓGICA

Código	Grau de filtração absoluto	Retenção microbiológica filtro de 10"
TB	0,5 µm	≥ 10 ⁸ <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
TC	1,0 µm	≥ 10 ⁸ <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
TD	3,0 µm	≥ 10 ³ <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
TH	5,0 µm	-----
ΔP= 0,1 bar		

Legislação - Os materiais utilizados estão de acordo com a Diretiva Europeia 2002/72/CEE e sucessivas atualizações, com EC e FDA-CFR 21 para o contato com alimentos, e aos regulamentos CE 135/2004 e 1895/2005

Segurança biológica - Os materiais superam os testes toxicológicos previstos da USP-Class VI e as provas químico físicas previstas pelo USP-Materiais plásticos.

É da responsabilidade do utilizador determinar a idoneidade do produto para uma utilização específica e sua adaptabilidade aos procedimentos de utilização.