

CARTOUCHE FILTRANTE MILLIPORE BEVIGARD™-P

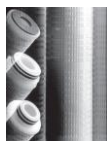
Description

Ces cartouches polyvalentes, composées d'un filtre en profondeur et d'un filtre de surface, retiennent les contaminants aussi bien dans l'épaisseur de la matrice en microfibrilles de verre borosilicaté, qu'en surface de la membrane en esters de cellulose. L'association de ces 2 médias filtrants combine grande efficacité de rétention et grande capacité de rétention.

Applications

Les cartouches de filtration Bevigard-L sont recommandées pour la clarification du vin et de l'eau. Elles sont idéales pour la rétention des matières colloïdales et particulaires en raison de leur grande efficacité d'élimination des particules déformables et indéformables..

Principe de fonctionnement



La cartouche est placée dans un carter spécial. Le liquide trouble remplit l'espace entre le carter et la partie extérieure de la cartouche. Le liquide traverse l'épaisseur du média dans lequel sont retenues les particules de troubles. Le liquide clarifié est collecté dans la partie centrale rigide vers la sortie du filtre.

Caractéristiques

TYPE DE CARTOUCHE

Disponibles en code 7 (doubles joints toriques et baïonnettes) et en code 0

MATERIAUX EMPLOYÉS

Cage interne et externe : polypropylène.

Média filtrant : microfibrilles de verre borosilicatées et esters de cellulose.

Joints toriques : silicone.

DIMENSIONS DES MODULES

Disponibles en longueur de 10", 20", 30" et 40".

PRESSION DIFFÉRENTIELLE MAXIMALE

3,5 bars à 25°C

TEMPÉRATURE MAXIMALE D'UTILISATION

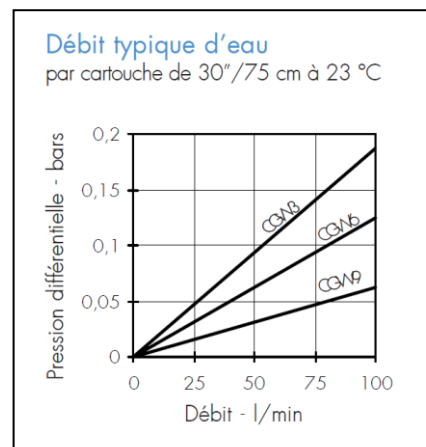
80°C en continu, 126°C en stérilisation vapeur.

SURFACE DE FILTRATION

0,46 m² /10"

CERTIFICATS QUALITÉ

Joints à chaque cartouche : ISO 9000, absence de relargage de fibre (21 CFR 210.3(b)(6)), USP Class VI, additif alimentaire indirect (21 CFR 177-182).



Guide d'utilisation pour la filtration du vin :

DIMENSIONNEMENT ET CHOIX DU GRADE DE FILTRATION.

Le choix du grade de filtration peut-être déterminé précisément à l'avance grâce aux tests de filtration réalisés au laboratoire Zaegel Œnologie. Le choix est ainsi opéré sur des bases analytiques (turbidité) et organoleptiques (dégustation des résultats).

ALIMENTATION DU FILTRE

Le filtre peut être alimenté soit par gravité si la hauteur nécessaire est disponible, soit au moyen d'une pompe volumétrique de débit adéquat, sans à-coups de pression, et dont le débit chute peu en fonction de la pression générée par le colmatage filtre.

RINÇAGE

Les cartouches neuves sont utilisables sans rinçage préalable.

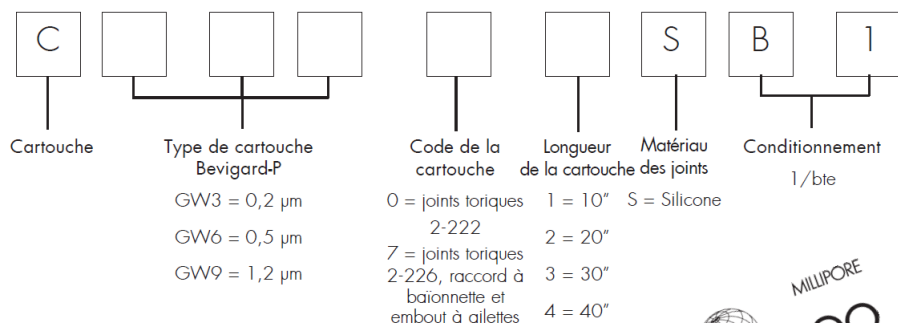
DEBIT EN FILTRATION VIN :

2 à 2,5 hl/h/module de 10"

DIFFERENCE DE PRESSION MAXIMALE POUR EVITER LES RELARGAGES DE TROUBLES :

1,5 bars

Guide d'achat



Rendez-nous visite sur Internet : <http://www.millipore.com>



Documentation Millipore : **EF099FR00**

Réf FTZ010 rév 12/2012