

## CARTOUCHE FILTRANTE MILLIPORE DURAPORE® CVDR

### Description

Les filtres membranes Durapore CVDR sont utilisés pour éliminer les micro-organismes des boissons, responsables de leur altération. Ils sont constitués d'une membrane Durapore® en fluorure de polyvinylidène, offrant une large compatibilité chimique, une excellente résistance mécanique et thermique.

### Applications

Les cartouches Durapore CVDR sont utilisées en filtre final sur vins propres pour la rétention des micro-organismes (levures et bactéries). Elles sont testables en intégrité (point de bulle, maintien en pression, etc.). Elles sont disponibles en 0,65µm.

### Principe de fonctionnement



La cartouche est placée dans un carter spécial. Le liquide clarifié remplit l'espace entre le carter et la partie extérieure de la cartouche. Le liquide traverse l'épaisseur du média dans lequel sont retenus les micro-organismes. Le liquide stabilisé 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).

#### MATERIAUX EMPLOYÉS

Cage interne et externe : polypropylène.

Média filtrant : PVDF.

Joints toriques : silicone.

#### DIMENSIONS DES MODULES

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

#### PRESSION DIFFÉRENTIELLE MAXIMALE

Co-courant : 5,5 bars à 25°C ; 1,7 bars à 80°C ; 0,35 bar à 121°C

Contre-courant : 1,7 bars à 25°C

#### TEMPÉRATURE MAXIMALE D'UTILISATION

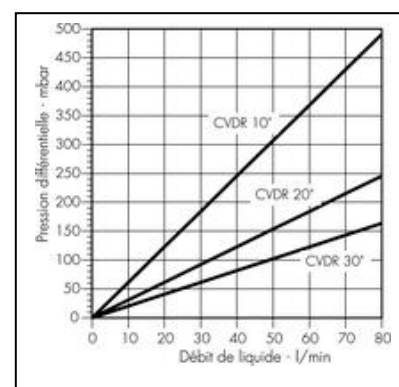
80°C en continu, 135°C en stérilisation vapeur.

#### SURFACE DE FILTRATION

0,7 m<sup>2</sup> /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). Ces cartouches sont de plus testées à 100% au cours de leur fabrication. Le certificat de conformité est fourni dans chaque boîte.



Guide d'utilisation pour la filtration du vin :

**DIMENSIONNEMENT ET CHOIX DU GRADE DE FILTRATION.**

Le choix du grade de filtration est fonction de la nature des micro-organismes à retenir. Le dimensionnement de l'installation doit prendre en compte ce grade final, le débit souhaité et les volumes journaliers à traiter. L'équipe Zaegel Œnologie est à votre disposition pour toutes ces questions..

**DEBIT EN FILTRATION VIN :**

5 hl/h/module de 10''

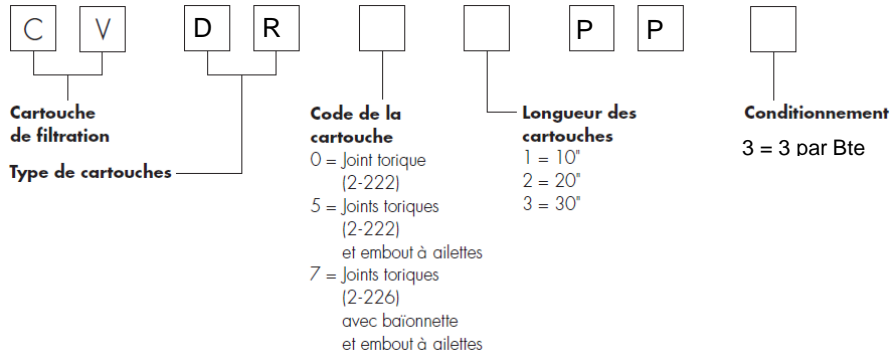
**DIFFERENCE DE PRESSION MAXIMALE POUR CONSERVER UN DEBIT DE PRODUCTION :**

2 bars

**VALEURS DE TEST D'INTEGRITE :**

<b>Point de bulle à 23°C</b>	<b>&gt;965 mbars</b>
<b>Diffusion d'air à 23°C</b>	<b>&lt;10 ml/min à 620 mbars</b>

Guide d'achat



Documentation Millipore : **RF1510EN00**

Réf FTZ013 rév 12/2012