

## CARTOUCHE FILTRANTE MILLIPORE POLYGARD®-CE

### Description

Conçus pour une filtration hautement efficace offrant une protection étendue des filtres finaux placés en aval. Les fibres de verre, la terre de diatomée et le polypropylène sont fusionnés pour un former un média de filtration plissé composite offrant des rendements exceptionnels et une capacité élevée de rétention des colloïdes.

### Applications

Les cartouches de filtration Polygard-CE sont utilisées dans le vin en préfiltration pour la protection des membranes finales, ou encore en clarification. Elles offrent également une excellente préfiltration sur l'eau.

### 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 dans tous les standards internationaux et notamment en code 7 (doubles joints toriques et baïonnettes)

#### MATERIAUX EMPLOYES

Cage interne et externe : polypropylène.

Média filtrant : polypropylène, fibre de verre, adjuvant inorganique.

Joints toriques : silicone.

#### DIMENSIONS DES MODULES

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

#### PRESSION DIFFERENTIELLE MAXIMALE

4,8 bars à 20°C

#### TEMPERATURE MAXIMALE D'UTILISATION

80°C en continu, 121°C en stérilisation vapeur.

#### SURFACE DE FILTRATION

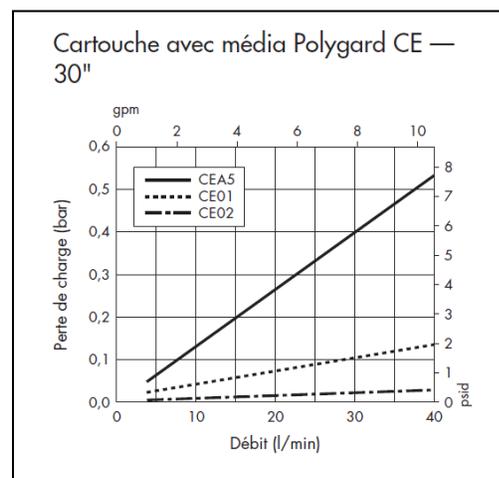
2µm : 0,5 m<sup>2</sup>/10"

1µm : 0,3 m<sup>2</sup>/10"

0,5µm : 0,21 m<sup>2</sup>/10"

#### CERTIFICATS QUALITE

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.

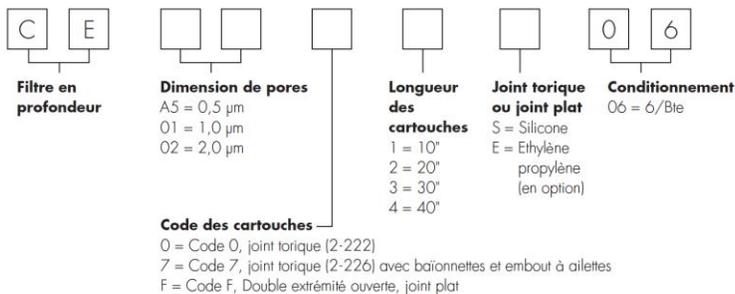
## DEBIT EN FILTRATION VIN :

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



Documentation Millipore : **DS5623FR00**

Réf FTZ006 rév 12/2012