

CARTOUCHE FILTRANTE MILLIPORE VITIPORE® II

Description

Les filtres membranes Vitipore II 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 Vitipore II 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 0,45µm / 0,65µm et 1µm.

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) et en code 0

MATERIAUX EMPLOYÉS

Cage interne et externe : polypropylène.
Média filtrant : PVDF.
Esters de cellulose (Vitipore II Plus)

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 135°C
Contre-courant : 3,5 bars à 25°C

TEMPÉRATURE MAXIMALE D'UTILISATION

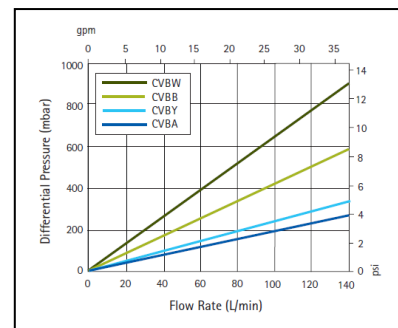
80°C en continu, 109°C en stérilisation vapeur.

SURFACE DE FILTRATION

0,78 m² / 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). 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 :

Microbiological Performance	Reduction Titer	Vitipore® II Cartridge			Vitipore® II Plus Cartridge		
		CVBW	CVBB	CVBY	CVBA	CVPB	CVPY
Microorganism reduction efficiency: Vitipore® II and Vitipore® II Plus cartridge filters have the following microorganism retention capabilities (cfu/cm ²):	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10 ⁷	10 ⁶				
	<i>Escherichia coli</i>	10 ⁷	10 ⁷			10 ⁷	
	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>		10 ⁷	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁷
	<i>Lactobacillus hilgardii</i>		10 ⁷	10 ^{3.5}		10 ⁷	10 ⁶
	<i>Oenococcus oeni</i>		10 ⁷	10 ³		10 ⁷	10 ⁶
	<i>Brettanomyces</i>				10 ⁶		

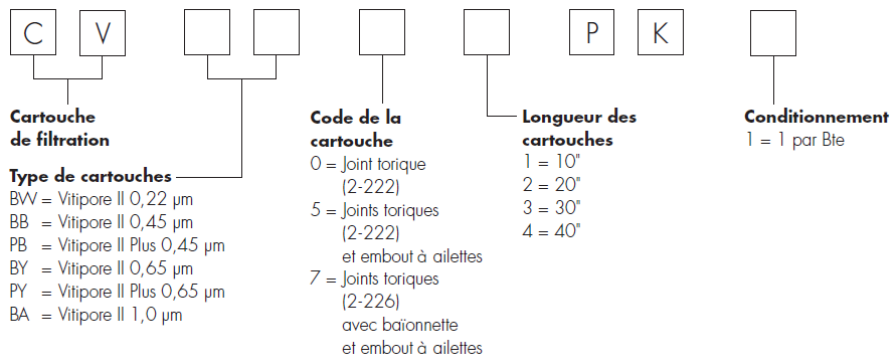
DEBIT EN FILTRATION VIN :
5 hl/h/module de 10''

DIFFERENCE DE PRESSION MAXIMALE POUR CONSERVER UN DEBIT DE PRODUCTION :
2 bars

VALEURS DE TEST D'INTEGRITE :

Point de bulle à 25 °C	CVBW: 3100 mbar CVBY, CVPY: 970 mbar	CVBB, CVPB: 1930 mbar CVBA: 620 mbar
Diffusion d'air à 25 °C	CVBW: 15,2 ml/min à 2760 mbar CVBB, CVPB: 17,1 ml/min à 1520 mbar CVBY, CVPY: 9,1 ml/min à 620 mbar CVBA: 6,3 ml/min à 480 mbar	

Guide d'achat



Documentation Millipore : **DS0137EN00**

Réf FTZ012 rév 12/2012