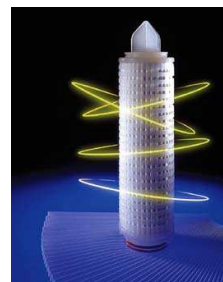


## VINOTRAK

- Matrice di nano fibre ad alto potere di separazione
- Elevata capacità di trattenimento
- Sanitizzabile e sterilizzabile
- Assemblaggio per termosaldatura
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo i regolamenti (CE) e (UE)
- Materiali in accordo ai requisiti FDA-CFR21



La cartuccia filtrante VINOTRAK è stata progettata per essere utilizzata come filtro per la rimozione di microorganismi.

L'elemento filtrante Vinotrak adotta un innovativo setto filtrante costituito da nanofibre di polipropilene con dimensioni tra 0,5 e 0,8 micron supportate da microfibre di borosilicato.

Le dimensioni controllate di queste fibre consentono ottime prestazioni di trattenimento di batteri, lieviti, muffe e macro colloidali; con un unico stadio di filtrazione viene garantita la stabilizzazione microbiologica del liquido trattato e una prefiltrazione di altissima efficienza in caso di un secondo stadio per la filtrazione finale con membrana sterilizzante.

Prove condotte sia in laboratorio che in campo, hanno dimostrato che gli elementi filtranti Vinotrak permettono di migliorare notevolmente il service life delle membrane finali con un conseguente notevole risparmio economico per l'utilizzatore.

Le applicazioni tipiche sono nella filtrazione del vino, della birra, dei liquori e in generale di tutte le bevande.

### MATERIALI DI COSTRUZIONE

<b>Filter media</b>	Matrice di nanofibre di polipropilene con microfibre di borosilicato
<b>Supporto a monte</b>	polipropilene
<b>Supporto a valle</b>	polipropilene
<b>Canotto interno</b>	polipropilene
<b>Canotto esterno</b>	polipropilene
<b>Terminali</b>	polipropilene

### DIRETTIVE EC IDONEITA' CONTATTO CON ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce Vinotrak sono in accordo al D.M. 21/3/73 (S.O. della G.U. n° 104 del 20.04.73) e successivi aggiornamenti, al regolamento europeo (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti, ai regolamenti (CE) 1935/2004 e 1895/2005.

### CONDIZIONI OPERATIVE CONSIGLIATE

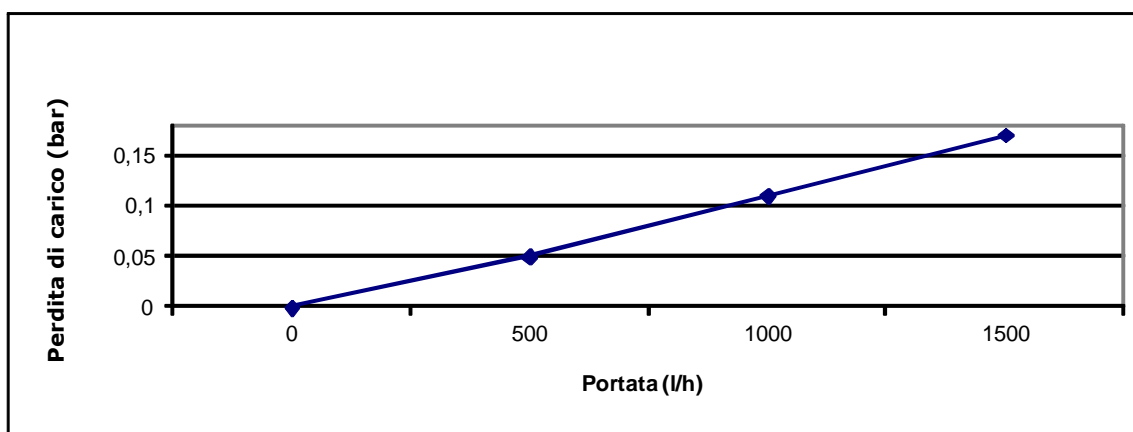
<b>- max. temperatura in continuo</b>	80 °C
<b>- tempo cumulativo di sterilizzazione con vapore</b>	40 ore a 121 °C (con cicli di 30 minuti)
<b>- sanitizzazione con acqua calda</b>	90 °C max
<b>- sanitizzazione chimica</b>	compatibile con ampia gamma di sanitizzanti
<b>- rigenerabilità</b>	Soluzione NaOH al 2% a temperatura ambiente
<b>- max. pressione differenziale</b>	5,0 bar a 25 °C
<b>- perdita di carico raccomandata per la sostituzione</b>	2,0 bar a 25 °C

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE IN LIQUIDI	MAX PORTATA DI ACQUA CONSIGLIATA CARTUCCIA 10"	MAX PORTATA DI VINO CONSIGLIATA CARTUCCIA 10"
<b>NTC</b>	0,5 µm	500 l/h	300 l/h

### PRESTAZIONI MICROBIOLOGICHE

CODICE	Serratia marcescens	Oenococcus oenos	Saccharomices cerevisiae
<b>NTC</b>	≥ 10 <sup>5</sup>	≥ 10 <sup>5</sup>	≥ 10 <sup>10</sup>

## CURVE DI PORTATA CON ACQUA PER CARTUCCIA DA 10"



### SELEZIONE CODICI PER ORDINARE VINOTRAK

**VNA - 207 1 - NTC - GG - SB - S**

TERMINALE	CODICE
DOE: aperta entrambi i lati con guarnizione piana	<b>200</b>
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222. Lato cieco con terminale piatto.	<b>203*</b>
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.226 e attacco a baionetta a 2 punti. Lato cieco con puntale.	<b>207 *</b>
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222 e lato cieco con puntale.	<b>208 *</b>
SOE: lato aperto con (2) O-Ring 2.222 e attacco a baionetta a 3 punti. Lato cieco con puntale.	<b>212 *</b>

GRADO FILTRAZIONE MICRON	CODICE
0,5	<b>NTC</b>

CODICE	DESCRIZIONE
<b>SB</b>	Scatola singola
<b>MB</b>	Scatola multipla

GUARNIZIONE	CODICE
Silicone	<b>S</b>

CODICE	DESCRIZIONE
<b>GG</b>	General grade flussata con acqua

\* con anello di rinforzo in AISI 316

CODICE	LUNGHEZZA NOMINALE
<b>1</b>	10"
<b>2</b>	20"
<b>3</b>	30"
<b>4</b>	40"

BEA Technologies S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. E' responsabilità dell'utilizzatore determinare l'idoneità del prodotto richiesto per un uso specifico e l'adattabilità dello stesso alle proprie procedure d'impiego.



**Bea Technologies Spa Via Newton, 4 - 20016 Pero (Milano) ITALY**  
 Tel +39 02 339271 FAX +39 02 3390713 e-mail: [info@bea-italy.com](mailto:info@bea-italy.com)  
 web: [www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)