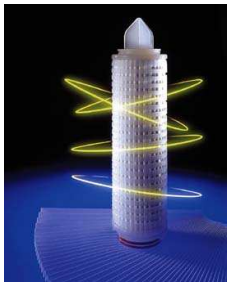
VINOTRAK



- Matriz de nanofibras para una elevada separación
- Gran capacidad de retención de elementos indeseados
- Sanitizable y esterilizable
- Construcción termosellada
- Materiales listados en la normativa CE para productos en contacto con alimentos
- Materiales listados en la FDA según la normativa CFR21

Vinotrak está especialmente diseñado para eliminar microorganismos. Los filtros Vinotrak se fabrican con un medio filtrante innovador hecho de nanofibras de polipropileno, con dimensiones que varían desde 0,5 a 0,8 micras, soportado por microfibras de borosilicato. Las dimensiones controladas de estas fibras proporcionan un comportamiento altamente fiable en la retención de bacterias, levaduras, hongos y macrocoloides. La estabilización microbiológica se alcanza utilizando esta etapa de filtración. También se puede utilizar como un prefiltro de alta eficiencia en el caso de que haya una segunda etapa de filtración final amicróbica mediante membranas.
Test realizados tanto en el laboratorio como en el proceso demuestran que el uso de los filtros Vinotrak aumentan enormemente la vida de las membranas de filtración final proporcionando una reducción significativa de los costes operativos.
Las aplicaciones típicas se dan en el vino, la cerveza, los licores y en general en la mayoría de de los procesos de las bebidas.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Medio filtrante	Matriz de nanofibras de polipropileno con microfibras de borosilicato
Soporte aguas arriba	Polipropileno
Soporte aguas abajo	Polipropileno
Núcleo interior	Polipropileno
Jaula externa	Polipropileno
Extremos/Adaptadores	Polipropileno

DIRECTIVA CE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los componentes del filtro Vinotrak cumplen la normativa europea 10/2011 y sus cambios posteriores EC 1935/2004 y 1895/2005

CONDICIONES DE OPERACIÓN RECOMENDADAS

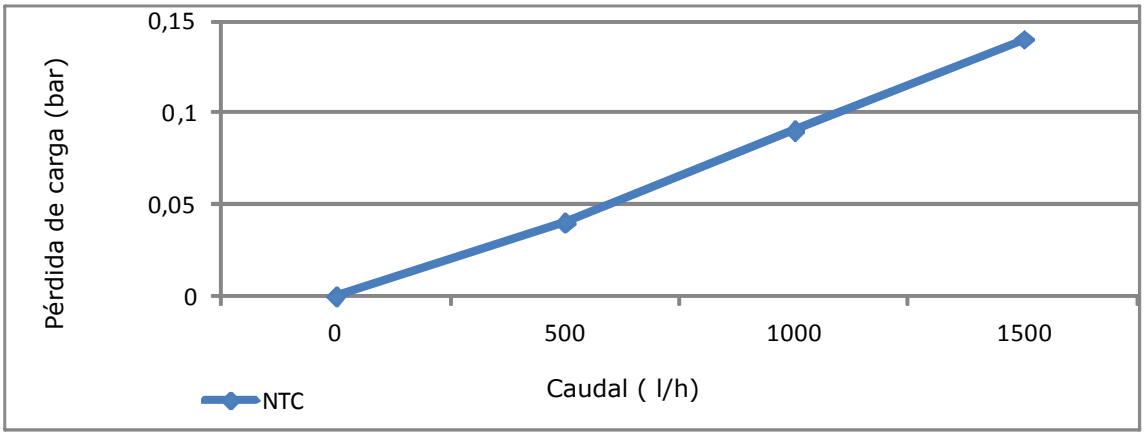
- Máxima temperatura en contínuo	80 °C
- Máximo tiempo acumulado de esterilización con vapor	40 horas a 121ºC (con ciclos de 30 minutos)
- Sanitización con agua caliente	90ºC máximo
- Sanitización con productos químicos	Se puede sanitizar con los productos químicos habituales
- Regenerabilidad	Disolución de NaOH al 2% a temperatura ambiente
- Máxima presión diferencial	5,0 bar a 25 °C
- Presión diferencial recomendada de cambio	2,0 bar a 25 °C

CÓDIGO	GRADO DE FILTRACIÓN EN LÍQUIDOS	MAX. CAUDAL DE AGUA / CARTUCHO DE 10" (l/h)
NTC	0,5 µm	500

RETENCIÓN MICROBIOLÓGICA

CÓDIGO	Serratia marcescens	Oenococcus oenos	Saccharomices cerevisiae
NTC	≥ 10^5	≥ 10^5	≥ 10^{10}

CAUDAL DE AGUA POR CARTUCHO DE 10”



CODIFICACIÓN DE LOS CARTUCHOS VINOTRAK

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

EXTREMOS	CÓDIGO
DOE: Dos extremos abiertos con junta plana	**200**
SOE: Un extremo abierto con doble junta tórica 2-226 y 2 aletas de fijación. El extremo ciego con bayoneta	**207 ***
SOE: Un extremo abierto con doble junta tórica 2-222 y el extremo ciego con bayoneta	**208 ***
SOE: Un extremo abierto con doble junta tórica 2-222 y 3 aletas de fijación. El extremo ciego con bayoneta	**212 ***

* Con inserción de acero inoxidable en el adaptador

GRADO FILTRACIÓN	CÓDIGO
0,5	**NTC**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
SB	Caja individual
MB	Caja múltiple

JUNTA	CÓDIGO
Silicona	**S**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
GG	Grado general enjuagado con agua

CÓDIGO	LONGITUD NOMINAL
1	10”
2	20”
3	30”
4	40”

Los datos contenidos en este catalogo son informativos y sujetos a cambio sin previo aviso.
El usuario es el responsable para determinar si el producto se adapta a su utilización particular y es adecuado según los métodos de aplicación del usuario.

DS-VNA-593-ES-16

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