

Description

- Nouvelle Membrane PES avec caractéristiques améliorées
- Surface de filtration augmentée pour une plus grande capacité de rétention
- Intégrité testable in situ facilement
- Stérilisable à la vapeur in situ
- Lavable et régénérable
- Construction thermo-soudée
- Conforme aux règles Européennes pour le matériel en contact avec les aliments
- Conforme aux règles FDA suivant la norme CFR 21
- Durée de vie augmentée pour réduire les coûts de filtration

La cartouche BIOKLARIS Wine a été spécifiquement étudiée et fabriquée pour répondre aux contraintes de l'industrie du vin. L'élément filtrant fournit une stabilité microbiologique au vin tout en éliminant tout les contaminants non désirés du produit, conservant ainsi sa saveur, sa couleur et toutes les caractéristiques organoleptiques typiques d'un vin.

Il peut être testé simplement avec un volume minimal de rinçage avant son utilisation. Les nouveaux matériaux adaptés et la configuration innovante de la cartouche lui confère une durée de vie étendue.

La fabrication est réalisée dans un environnement contrôlé sous surveillance constante des paramètres de production. L'intégrité des cartouches est testée et vérifiée à 100% lors de la fabrication.

Sécurité & standards

• Sécurité alimentaire

Les cartouches filtrantes BIOKLARIS sont conformes au règlement (UE) 10/2011 et ses ajustements, aux règlement (CE) 1935/2004 et 1895/2005.

Les éléments constitutants de la cartouche sont conformes au règlement FDA selon le CFR 21; par.177-199.

• Standard de qualité

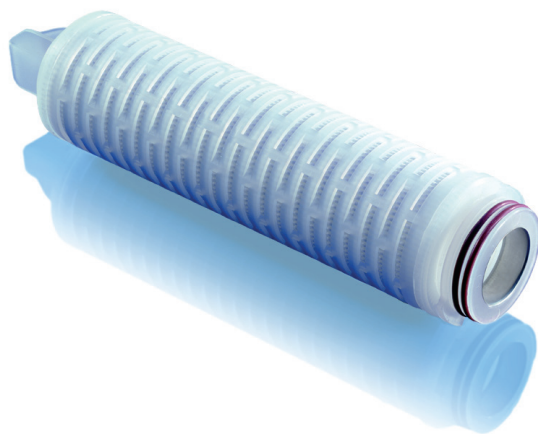
La production est réalisée conformément à la norme ISO 9001, système certifié de qualité garantissant une traçabilité des dossiers de fabrication et des résultats des tests d'intégrité

Résultats des tests d'intégrité*

Code	Seuil de filtration absolue pour liquide (microns)	Tenue à la pression** 8 cartouches de 30"	Test pression	Valeur du débit de diffusion max dans l'eau pour une cartouche 10" (ml/min)
BD	0,45	≤ 0,1 bar	1,1 bar	≤ 20
BG	0,65	≤ 0,1 bar	0,8 bar	≤ 20
BJ	1,0	≤ 0,14 bar	0,7 bar	≤ 28
BN	1,2	≤ 0,125 bar	0,6 bar	≤ 25

*Le test d'intégrité des éléments filtrants peut être réalisé par les tests de diffusion ou de chute de pression.

**Les valeurs sont liées à une durée de test de 5 minutes et sont données à titre indicatif : elles dépendent du volume amont contenu dans le filtre



Matériaux de construction

Média filtrant	Polyéthersulfone (hydrophile)
Support média amont	Polypropylène
Support média aval	Polypropylène
Cage interne	Polypropylène
Cage externe	Polypropylène
Embout / adaptateur	Polypropylène

Conditions d'utilisation

Température maximale de fonctionnement continu	75°C
Durée maximale cumulée de stérilisation à la vapeur	≥ 100 cycles à 121°C, ≥ 80 cycles à 125°C avec ΔP max=0.3 bar (cycle de 30 minutes)
Désinfection à l'eau chaude	90°C max
Désinfection avec agent chimique	Possible avec tous les agents chimiques ordinaires
Régénération	Jusqu'à 3% de solution NaOH à 85°C
Perte de charge maximale	5,0 bar à 25°C et 1,0 bar à 90°C
Pression différentielle de remplacement recommandée	2,0 bar à 25°C

DÉBIT TYPIQUE EN HL/H POUR UNE CARTOUCHE 30"

Code	Vin (hl/h)
BD	15
BG	20
BJ	25
BN	25

Surface filtrante jusqu'à 7 500cm²
pour une cartouche 10"

RÉTENTION DES MICRO-ORGANISMES

Code	Finesse de filtration (µm)	Rétention des micro-organismes* >10 ⁷ par cm ²
BD	0,45	Oenococcus oeni / Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis / Lactobacillus brevis
BG	0,65	Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis
BJ	1,0	Saccharomyces cerevisiae
BN	1,2	Saccharomyces cerevisiae

Conforme au protocole ASTM F838

Finesse de filtration 0,65 micron capable de retenir 10⁷ UFC de Oenococcus oeni pour les cartouches 10"

CODIFICATION DE LA CARTOUCHE BIOKLARIS WINE

RÉFÉRENCE	—	BCM	—	207	—	1	—	BD	—	BG	—	SB	—	
				Tab 1		Tab 2		Tab 3		Tab 4		Tab 5		Tab 6

Table 1 : Embout

Code	Description
200	DOE : double ouverture avec joints plats
203	SOE : simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222. et fermeture plate à l'autre extrémité
207	SOE : simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226. + baïonnette et fermeture en pointe à l'autre extrémité
208	SOE : simple ouverture avec 2 joints toriques 2.222. et fermeture en pointe à l'autre extrémité
212	SOE simple ouverture avec 2 joints toriques 2.226 + baïonnette à 3 branches et fermeture en pointe à l'autre extrémité

Table 2 : longueur nominale

Code	Description
1	10"
2	20"
3	30"
4	40"

Table 3 : Seuil de filtration absolue (microns)

Code	Description
BD	0,45
BG	0,65
BJ	1,0
BN	1,2

Table 4 : Grade de fabrication

Code	Description
BG	Grade biologique testé et pré-rincé
BQ	Grade biologique testé et pré-rincé Certification qualité inclus dans la boîte

Table 5 : Type d'emballage

Code	Description
SB	Boîte individuelle

Table 6 : Joints

Code	Description
No code	Standard
E	Sur demande
V	Sur demande

Traçabilité

Afin d'assurer une traçabilité complète, chaque élément filtrant est identifié par un numéro de pièce, un numéro de lot, un numéro de série et une finesse de filtration.

Qualité

Chaque élément filtrant est testé pendant sa production et avant son conditionnement final.