

Cartouches filtrantes Oenopure™

Pour la filtration finale du vin

Les cartouches filtrantes Oenopure ont été développées spécifiquement pour la stabilisation microbiologique du vin.

Description

La cartouche Oenopure constitue la solution de filtration de vin sur membrane filtrante la plus innovante de Pall Corporation. La cartouche est construite à partir d'un milieu particulièrement inerte permettant d'assurer un niveau négligeable d'interférence organoleptique et colloïdale. La membrane en polyéthersulfone est constituée d'un surplissage convexe destiné à augmenter la résistance mécanique, la surface de filtration et l'exposition à des cycles répétés de désinfection à l'eau chaude et à la vapeur, pour une durée de vie plus longue.

Les cartouches sont disponibles dans des configurations avec une seule extrémité ouverte afin de s'adapter aux corps de filtre sanitaires, pour garantir des efficacités de rétention des microorganismes significatives et pour assurer l'intégrité de l'ensemble.



Caractéristiques	Avantages
Milieu en polyéthersulfone inerte	- Impact minimal sur les caractéristiques organoleptiques - Interaction minimale avec les colloïdes d'intérêt - Large plage de compatibilité chimique
Membrane hydrophile	Facile à mouiller et contrôlable à l'aide d'un test d'intégrité
Configuration de surplissage convexe	- Surface importante pour une durée de vie plus longue - Répartition optimale du débit - Résistance mécanique plus importante
Validé avec les microorganismes spécifiques du vin	- Protection de la marque - Sécurité des procédés
Test d'intégrité	- Protection de la marque - Documentation pour les dossiers qualité
Résistant à de nombreux cycles de désinfection	- Économique - Fiabilité des procédés
Cartouches avec numéros de série individuels	Traçabilité totale

Qualité

- Cartouches fabriquées dans un environnement contrôlé
- Fabriqué selon le système de management de la qualité certifié ISO 9001: 2008

Réduction de titre typique¹

Seuil de rétention	Organisme de test	Réduction de titre
0,45 µm	<i>Oenococcus oeni</i>	>10 ⁷
0,65 µm	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	>10 ⁹

¹ La réduction de titre typique est déterminée en laboratoire, sur un élément de longueur de 254 mm (10"), grâce à un challenge liquide.

Matériaux de construction

Composant	Description
Membrane	Polyéthersulfone hydrophile
Couches de support et de drainage	Polypropylène
Adaptateurs et âme	Polypropylène
Cage	Polypropylène contenant du TiO ₂ et polypropylène
Adaptateur	Polypropylène (bague en acier inoxydable pour les adaptateurs 7, 8 et 28)
Joints toriques	Copolymère éthylène propylène ou élastomère de silicone

Aptitude au contact alimentaire

Vous trouverez sur le site Internet de Pall www.pall.com/foodandbev une déclaration de conformité aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant l'utilisation au contact des aliments.

Informations techniques

Pression différentielle maximum admissible

La pression différentielle maximum admissible dans le sens de filtration pour les filtres Oenopure est indiquée dans le tableau ci-dessous.

Température	Pression différentielle maximale ²
Jusqu'à 40 °C	5,5 bard
Jusqu'à 80 °C	4 bard

² Dans les fluides totalement compatibles qui n'attaquent pas chimiquement, ne ramollissent pas, ni n'affectent le filtre.

Stérilisation et désinfection

Les filtres Oenopure peuvent être soumis à des cycles de stérilisation répétés à la vapeur ou à l'autoclave *in situ*, ou être désinfectés à l'eau chaude ou au moyen de produits chimiques.

Fluide	Température	Durée cumulée ³
Vapeur ⁴	125 °C	30 heures
Eau chaude	90 °C	80 heures
Désinfectant à base d'acide peracétique (PAA) (320 ppm de peroxydes totaux)	20 °C	1 000 heures

³ Mesuré dans des conditions de test en laboratoire. La durée cumulée réelle dépend des conditions de réalisation du processus.

⁴ La perte de charge maximale admissible (co-courant) durant la stérilisation à la vapeur à 125 °C est de 0,3 bard.

Perte de charge typique par rapport au débit de liquide⁵

GB : 20 Litre/minute pour 100 mbar

GK : 26,8 Litre/minute pour 100 mbar

⁵ Perte de charge initiale typique ΔP par élément de 254 mm (10"), eau à 20 °C, viscosité 1 cP. Pour une assistance concernant le filtre, le dimensionnement ou la sélection du corps de filtre, veuillez contacter votre représentant Pall. Chaque courbe est étiquetée avec le code de commande approprié pour le grade testé. Veuillez consulter le paragraphe d'informations sur les références de commande pour une description du seuil de filtration.

Références de commande

Ceci est un guide pour la structure des références uniquement. Pour les options spécifiques, merci de contacter Pall.

Exemple de référence : **AB1GB7WH4**

Voir les codes de référence en gras dans les tableaux.

Référence:

AB    **W** 
Tableau 1 Tableau 2 Tableau 3 Tableau 3

Tableau 1: Options de longueur

Code	Longueur nominale
1	254 mm (10")
2	508 mm (20")
3	762 mm (30")
4	1016 mm (40")

Tableau 2: Grade de filtration

Code	Grade
GB	0,45 µm
GK	0,65 µm

Tableau 3: Options d'adaptateur

Code	Adaptateur
3	SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée plate et joints toriques 222 externes
7	SOE - une seule extrémité ouverte à ailette, 2 ergots de verrouillage et joints toriques 226 externes
8	SOE - une seule extrémité ouverte à ailette et joints toriques 222 externes
28	SOE - une seule extrémité ouverte à ailette, 3 ergots de verrouillage et joints toriques 222 externes

Tableau 4: Options pour les joints toriques

Code	Matériau des joints toriques
H4	Elastomère de silicone
J	Copolymère éthylène propylène



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York – États-Unis
+33 1 30 61 32 21 téléphone
+1 866 905 7255 appel gratuit

foodandbeverage@pall.com

Consultez notre site Internet à l'adresse

www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation a des bureaux et des usines partout dans le monde. Pour trouver le représentant Pall de votre région, rendez vous sur le site : www.pall.com/contact

Veuillez contacter Pall Corporation pour vérifier si les produits sont conformes aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant l'utilisation au contact de l'eau et des aliments.

En raison des évolutions technologiques liées aux produits, systèmes et/ou services décrits ici, les données et les procédures sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Veuillez contacter votre représentant Pall ou consulter le site www.pall.com pour vérifier que les informations sont toujours en vigueur.

© Copyright 2012, Pall Corporation. Pall et  et OenoPure sont des noms de marques de Pall Corporation. ® indique une marque déposée par Pall aux États-Unis. *Filtration. Separation. Solution.*SM est une marque de service de Pall Corporation.