

La cartouche filtrante Oenoclear II est l'outil de toute dernière génération pour éliminer les levures et colloïdes résiduels du vin.

Description

Le nouveau milieu filtrant Oenoclear II est constitué d'un polymère à cristaux liquides unique, spécialement apprécié pour sa stabilité thermique, sa résistance mécanique élevée et sa bonne compatibilité chimique. Lorsqu'il est assemblé en cartouches de style AB, à une seule extrémité ouverte (SOE), le filtre obtenu offre *in situ* une longue durée de vie en réalisant des processus de régénération et de désinfection répétés.

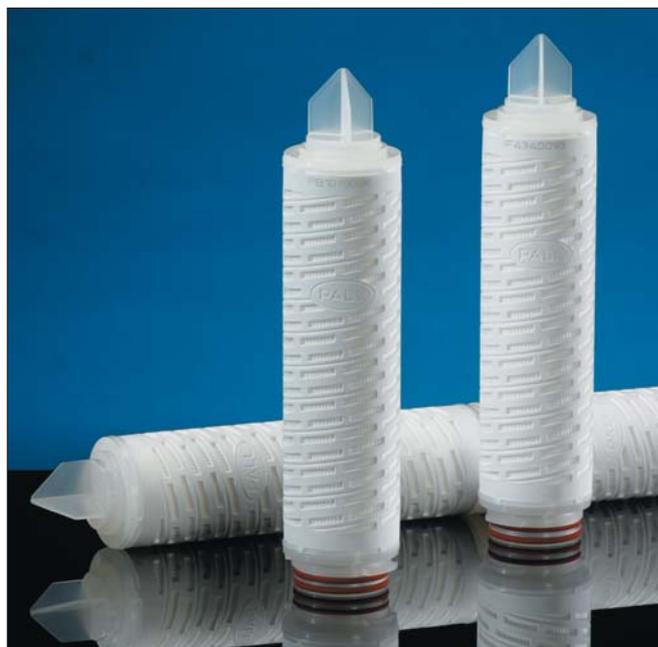
Sa matrice dense en polymère procure une excellente diminution des levures et colloïdes, rendant ce filtre idéal pour le remplissage des cuves de transport de vin en vrac, la filtration de finition en cave et la protection des filtres à membrane en aval. La longue durée de vie associée à sa haute efficacité d'élimination entraîne de faibles coûts de fonctionnement, comparés notamment à ceux des filtres à plaques classiques.

Caractéristiques et avantages

Caractéristiques	Avantages
Milieu filtrant polymère à cristaux liquides	<ul style="list-style-type: none"> Impact négligeable sur les caractéristiques organoleptiques du vin. Large plage de compatibilité chimique Désinfection à l'eau chaude / stérilisation à la vapeur
Diminution efficace des levures et colloïdes	<ul style="list-style-type: none"> Meilleure protection des filtres à membrane fins Faibles coûts de production
Régénérable <i>in situ</i>	<ul style="list-style-type: none"> Longue durée de vie Capacité à passer d'une filtration de vin rouge à celle d'un vin blanc Nettoyage simple
Structure à pores stabilisés	<ul style="list-style-type: none"> Maintient la performance dans des conditions de débit pulsé Réduction fiable et homogène de l'indice de filtrabilité
Ensemble clos	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène de fonctionnement Volume de rétention faible Pertes de produit négligeables

Cartouches filtrantes Oenoclear™ II

Une solution régénérable pour la préfiltration du vin



Cartouches filtrantes Oenoclear II

Qualité

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

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.

Seuil de rétention dans les liquides¹

Seuil de rétention dans les liquides :
0,8 micron @ efficacité de 99,98 % (5 000β)

¹ Le seuil de rétention dans les liquides du filtre Oenoclear II est calculé d'après le test OSU-F2 modifié.

Matériaux de fabrication

Milieu filtrant	Polymère à cristaux liquides sur substrat en cellulose
Support et drainage	Polyester
Cage, âme, extrémité fermée à ailette et embout	Polypropylène
Adaptateur	Polypropylène avec bague de renforcement interne en acier inoxydable
Joint torique	Caoutchouc éthylène propylène ou silicone élastomère

Données techniques

Caractéristiques de fonctionnement avec les fluides compatibles²

Pression différentielle maximale	Température de service
5.5 bard (co-courant)	50 °C (122 °F)
4.1 bard (co-courant)	80 °C (176 °F)
500 mbard (contre-courant)	20 °C (68 °F)

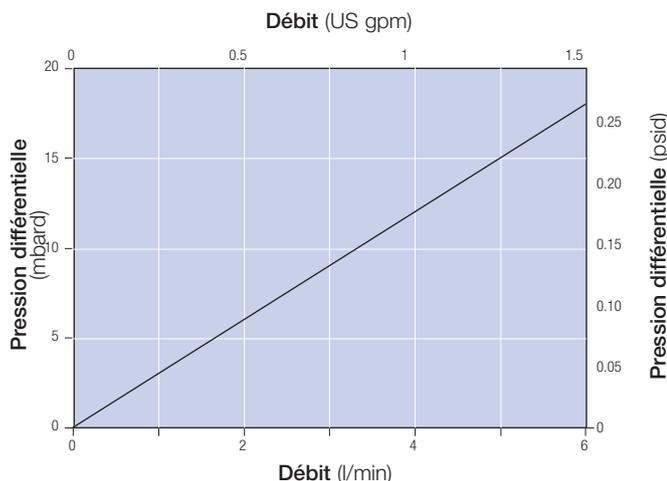
² Sont compatibles les fluides qui n'entraînent pas de gonflement, ne ramollissent pas et n'affectent pas les composants du filtre

Stérilisation et désinfection

Milieu filtrant	Température	Durée cumulée ³
Vapeur	121 °C (250 °F)	25 heures
Eau chaude	90 °C (194 °F)	50 heures
Désinfectant à base d'acide peroxyacétique (300 ppm de peroxyde total)	20 °C (68 °F)	50 heures

³ Mesuré dans des conditions de test en laboratoire. La durée cumulée réelle dépend des conditions de réalisation du processus. Pall recommande d'utiliser les adaptateurs Code 7 afin d'assurer l'étanchéité du filtre après refroidissement. Les cartouches doivent être refroidies à la température de fonctionnement du système avant utilisation. Contacter Pall pour les procédures recommandées.

Débits typiques⁴



⁴ Cartouche de 254 mm (10") à milieu filtrant propre avec une pression différentielle ΔP initiale typique pour de l'eau à 20 °C ; viscosité de 1 mPa/s. Pour les configurations de 508 mm, 762 mm et 1016 mm, diviser la pression différentielle respectivement par 2, 3 et 4.

Information pour les commandes

Ces informations précisent uniquement la structure des références. Pour les options spécifiques, veuillez contacter Pall.

Exemple de référence : **AB1ST7WH4**

Voir les codes de référence en gras dans les tableaux.

Référence de l'élément : **AB** **ST** **W**
Tableau 1 Tableau 2 Tableau 3

Tableau 1 : Longueur nominale

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

Tableau 2 : Adaptateur

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

Tableau 3 : Matériau des joints toriques

Code	Description
H4	Silicone
J	Éthylène propylène



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, NY 11050
+1 516 484 3600 téléphone
+1 886 905 7255 appel gratuit

Saint Germain en Laye - France
+33 (0)1 30 61 38 00 téléphone
+44 (0)23 9230 2509 fax
industrialeu@pall.com

Filtration. Separation. Solution.SM

Consultez notre site Internet à l'adresse
www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation dispose de bureaux et d'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 votre législation nationale et/ou aux 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 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 2010, Pall Corporation. Pall, et Oenoclear sont des noms de marques de Pall Corporation. ® indique une marque déposée enregistrée aux États-Unis. *Filtration. Separation. Solution.SM* est une marque de service de Pall Corporation.