

La cartuccia filtrante Oenoclear II rappresenta il più recente sviluppo per la rimozione dei lieviti e dei aggregati organici dal vino.

## Descrizione

Il nuovo setto filtrante Oenoclear II è realizzato con l'esclusivo polimero a cristalli liquidi, noto per la sua stabilità termica, l'elevata resistenza meccanica e la buona compatibilità chimica. Il filtro, configurato in cartucce SOE (single open ended) tipo AB, consente cicli di rigenerazione e sanitizzazione *in situ* ripetute assicurando quindi una lunga vita in esercizio.

La densa matrice polimerica offre eccellenti qualità di filtrazione di lieviti e macro colloidali, una qualità che la rende ideale per il riempimento di serbatoi per vino, per la filtrazione particellare finale in cantina e per la protezione dei filtri a membrana a valle. L'effetto congiunto della lunga vita in esercizio e dell'elevato potere di rimozione, assicura bassi costi operativi, in particolare rispetto ai tradizionali strati filtranti di grado sterilizzante.

## Caratteristiche e vantaggi

Caratteristiche	Vantaggi
Setto filtrante in polimero a cristalli liquidi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impatto trascurabile sulle caratteristiche del vino</li> <li>• Ampia gamma di compatibilità chimica</li> <li>• Sanitizzazione con acqua ad alta temperatura / sterilizzazione con vapore</li> </ul>
Rimozione efficiente di lieviti e aggregati organici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protezione migliorata dei filtri finali a membrana</li> <li>• Bassi costi di esercizio</li> </ul>
Rigenerabile <i>in situ</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita in esercizio estesa.</li> <li>• Possibilità di passaggio da vino rosso a vino bianco</li> <li>• Semplice pulizia</li> </ul>
Struttura fissa dei pori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicura prestazioni ottimali anche in condizioni di flusso pulsato</li> <li>• Riduzione dell'indice di filtrabilità affidabile e riproducibile</li> </ul>
Unità chiusa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzionamento in condizioni igieniche</li> <li>• Basso volume morto</li> <li>• Perdite di prodotto trascurabili</li> </ul>

## Cartucce filtranti Oenoclear™ II

### Una soluzione rigenerabile per la prefiltrazione del vino



Cartucce filtranti Oenoclear II

## Qualità

- Cartucce prodotte in ambiente controllato
- Realizzati secondo un sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001:2008

## Idoneità al contatto con alimenti

Per la dichiarazione di conformità a specifiche leggi nazionali e/o normative regionali in relazione ad applicazioni che prevedono il contatto con alimenti, visitare il sito Web Pall [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

## Potere di rimozione in liquidi<sup>1</sup>

Potere di rimozione in liquidi:  
0,8 micron con efficienza 99,98 % ( $\beta_{5000}$ )

<sup>1</sup> Il potere di rimozione in liquidi della cartuccia filtrante Oenoclear II si basa sul test OSU-F2 modificato.

## Materiali di costruzione

Setto filtrante	Polimero a cristalli liquidi su substrato di cellulosa
Supporto e drenaggio	Poliestere
Gabbia, nucleo, aletta terminale e fondello	Polipropilene
Adattatore	Polipropilene con anello interno di rinforzo in acciaio inox
O-ring	Gomma in etilene-propilene o elastomero di silicone

## Informazioni tecniche

### Caratteristiche operative in fluidi compatibili<sup>2</sup>

Pressione differenziale massima	Temperatura di esercizio
5,5 bard (80 psid) (equicorrente)	50°C (122°F)
4,1 bard (60 psid) (equicorrente)	80°C (176°F)
500 mbard (7 psid) (controcorrente)	20°C (68°F)

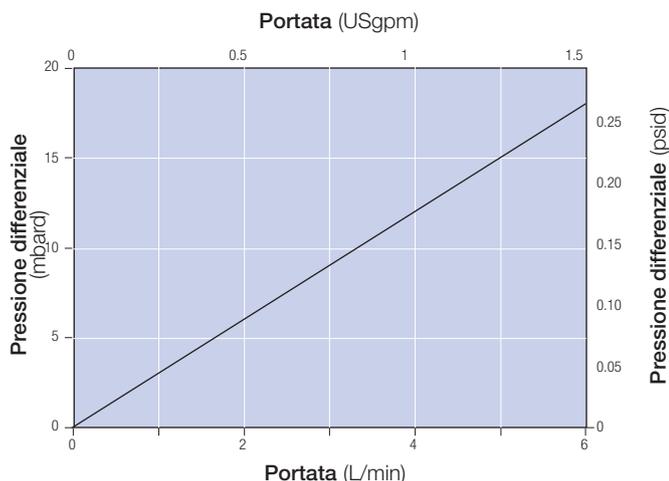
<sup>2</sup> Sono liquidi compatibili quelli che non si propagano, che non ammorbidiscono o intaccano i componenti filtranti.

### Sterilizzazione e sanitizzazione

Setto	Temperatura	Tempo cumulativo <sup>3</sup>
Vapore	121°C (250°F)	25 ore
Acqua calda	90 °C (194 °F)	50 ore
Sanitizzante a base di acido perossiacetico (perossidi totali 300 ppm)	20°C (68°F)	50 ore

<sup>3</sup> Misurato in condizioni di laboratorio. Il tempo cumulativo effettivo dipende dalle condizioni di processo. Pall consiglia l'uso di adattatori codice 7 per assicurare la tenuta dopo il raffreddamento. Prima dell'uso è necessario raffreddare le cartucce alla temperatura d'esercizio del sistema. Per le procedure consigliate, contattare Pall.

### Portate tipiche<sup>4</sup>



<sup>4</sup> Setto pulito iniziale tipico  $\Delta P$  254 mm (10"); cartuccia per acqua a 20 °C (68 °F); viscosità 1 centipoise. Per i modelli da 508 mm, 762 mm e 1016 mm, dividere la pressione differenziale rispettivamente per 2, 3 e 4.

## Informazioni per l'ordinazione

Queste informazioni rappresentano una guida per la struttura del codice articolo. Per informazioni sulla disponibilità di opzioni specifiche, contattare Pall

Codice di esempio: **AB1ST7WH4**

Vedere i codici di riferimento in grassetto nelle tabelle.

Codice dell'elemento: **AB**  **ST**  **W**   
Tabella 1      Tabella 2      Tabella 3

### Tabella 1: Lunghezza nominale

Codice	Lunghezza
<b>1</b>	254 mm (10")
<b>2</b>	508 mm (20")
<b>3</b>	762 mm (30")
<b>4</b>	1016 mm (40")

### Tabella 2: Adattatore

Codice	Descrizione
<b>3</b>	SOE – terminale a singola apertura con terminale piatto chiuso e O-ring 222 esterni
<b>7</b>	SOE – terminale a singola apertura con alette terminali, O-ring esterno 226 e linguette di chiusura
<b>8</b>	SOE - terminale a singola apertura con alette terminali e O-ring 222 esterni
<b>28</b>	SOE – terminale a singola apertura con alette terminali, O-ring 222 esterni e linguette di chiusura

### Tabella 3: Materiale della guarnizione o-ring

Codice	Descrizione
<b>H4</b>	Silicone
<b>J</b>	Etilene-propilene



Pall Food and Beverage

25 Harbor Park Drive  
Port Washington, NY 11050  
+1 516 484 3600 telefono  
+1 866 905 7255 numero verde

Milano - Italia  
+39 02 488 8701 telefono  
+39 02 488 0014 fax  
info\_italy@pall.com

Visitate il nostro sito Web all'indirizzo  
[www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall Corporation ha sedi e stabilimenti in tutto il mondo. Per informazioni sui rappresentanti Pall nella vostra area, visitate il sito web di Pall all'indirizzo [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Per verificare la conformità del prodotto alla legislazione nazionale e/o alle normative regionali relativamente alle applicazioni che prevedono il contatto con acqua e alimenti, contattare Pall Corporation.

A seguito di miglioramenti di natura tecnologica relativi ai prodotti, agli impianti e/o ai servizi qui descritti, le procedure e i dati sono soggetti a modifica senza preavviso. Per verificare la validità di tali informazioni, consultate i rappresentanti Pall o visitate il sito [www.pall.com](http://www.pall.com)

© Copyright 2010, Pall Corporation. Pall, e Oenoclear sono marchi di fabbrica di Pall Corporation. © contraddistingue un marchio registrato negli Stati Uniti. *Filtration. Separation. Solution.SM* è un marchio di servizio di Pall Corporation.