

MASTERPORE PVDF

Membrana testabile in PVDF ad elevata resistenza e rigenerabilità, ideale per la stabilizzazione microbiologica delle bevande.

FILTRAZIONE

MEMBRANE TESTABILI

La membrana di microfiltrazione MASTERPORE® PVDF è stata sviluppata e selezionata dal FILTRATION HUB di VASONGROUP per l'industria delle bevande ed in particolare per quella enologica. MASTERPORE® PVDF si distingue per la sua performance nel trattenimento microbiologico.

Il materiale PVDF (polivinilidenefluoruro) rende queste membrane ideali al loro utilizzo nel settore delle bevande, in cui livelli minimi di adsorbimento e di estraibili sono fondamentali per la qualità del prodotto finito. La struttura simmetrica del polimero permette un'ottima resistenza meccanica, un'elevata compatibilità chimica e la possibilità di lavaggio in contro corrente. Questo consente di applicarvi procedure in linea con le richieste moderne, tra cui riduzione consumo di acqua e longevità del sistema filtrante.

VANTAGGI



- ✓ Setto filtrante in PVDF (Polivinilidenefluoruro), privo di carica elettrica, con massimo rispetto organolettico del vino
- ✓ Facile rigenerazione con acqua calda
- ✓ Sicurezza microbiologica
- ✓ Elevata autonomia produttiva
- ✓ Basso adsorbimento aspecifico
- ✓ Elevata compatibilità chimica e resistenza meccanica
- ✓ Struttura simmetrica
- ✓ Possibilità di eseguire il lavaggio in controcorrente con notevole beneficio sull'autonomia di esercizio

CONFEZIONAMENTO



Scatole da
1 pezzo

MATERIALE DI COSTRUZIONE

Supporti strutturali

Polipropilene

Membrana filtrante

Polivinilidenefluoruro (PVDF)

Adattatore

Polipropilene

O-ring

Silicone

GRADI DI FILTRAZIONE

GRADO DI FILTRAZIONE	AREA FILTRANTE (m ² /10")	ATTACCO
0,45 µm	0,58 m ²	Codice 7
0,65 µm	0,58 m ²	Codice 7
1 µm	0,58 m ²	Codice 7

RITENZIONI MICROBIOLOGICHE

GRADO DI FILTRAZIONE	MICROORGANISMO	ABBATTIMENTO (ufc/cm ²)
0,45 µm	<i>S. Cerevisiae</i>	> 10 ⁷
	<i>O.oeni</i>	> 10 ⁷
0,65 µm	<i>S. Cerevisiae</i>	> 10 ⁷
	<i>O.oeni</i>	> 10 ³
1 µm	<i>S. Cerevisiae</i>	> 10 ⁷

Abbattimento microbiologico determinato in laboratorio su soluzione modello con membrana da 254 mm (10").

TEST D'INTEGRITÀ

GRADO DI FILTRAZIONE	DIFFUSIONE ARIA A 25°C
0,45 µm (10")	≤ 10 mL/min a 1.000 mbar
0,65 µm (10")	≤ 10 mL/min a 620 mbar
1 µm (10")	≤ 5 mL/min a 320 mbar

IMPIEGHI

Le membrane MASTERPORE® PVDF sono ideali per la stabilità microbiologica pre-imbottigliamento. Possono essere utilizzate come stadio finale dei sistemi di filtrazione a freddo per la rimozione dei microrganismi.

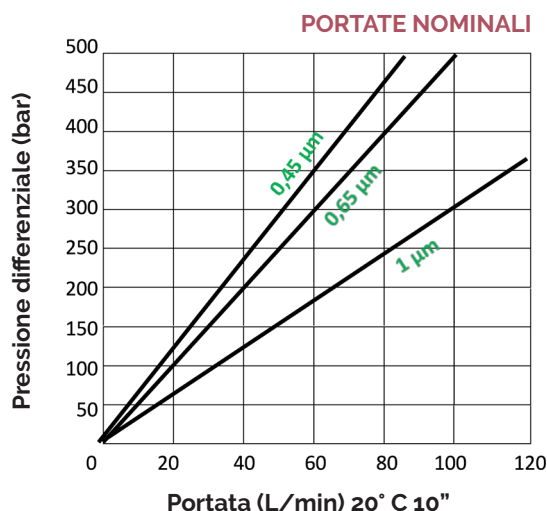
CARATTERISTICHE OPERATIVE

Di seguito i massimi differenziali di pressione accettabili in equi-corrente.

MASSIMA PRESSIONE DIFF. TOLLERATA	TEMPERATURA
690 kPa (6,9 bar)	20 °C
240 kPa (2,4 bar)	80 °C

Di seguito i massimi differenziali di pressione accettabili in contro-corrente.

GRADO DI FILTRAZIONE	DIFFUSIONE ARIA A 2v5°C
300 kPa (3 bar)	20 °C
100 kPa (1 bar)	40 °C



LAVAGGIO E CONSERVAZIONE

MASTERPORE® PVDF può essere sterilizzata ripetutamente con vapore, in autoclave o con acqua calda secondo le specifiche riportate nella seguente tabella. Le specifiche procedure di lavaggio sono messe a disposizione dal FILTRATION HUB di VASONGROUP.

MEZZO	TEMP.	TEMPO CUMULATIVO
Vapore*	125 °C	30 min 100 cicli
Acqua calda	85 °C	30 min 50 cicli
Acido peracetico (max 100 ppm)	20°C	30 min 50 cicli

*Il differenziale di pressione massimo con vapore è di 30 kPa (0.3 bar)

CONTATTO ALIMENTARE E QUALITÀ



Le membrane MASTERPORE® PVDF sono conformi ai Reg (UE) N. 1935/2004, N. 10/2011, N. 2023/2006 riguardanti i materiali e gli oggetti destinati ad essere a contatto con i prodotti alimentari. Inoltre la loro produzione è in linea con i dettami di un sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001:2008. L'Ufficio Tecnico di VASONGROUP è a disposizione per fornire certificati di conformità.