

El cartucho de filtración Oenoclear II representa el método más avanzado para la eliminación de levaduras y coloides en vino.

Descripción

El medio de filtración de los nuevos cartuchos Oenoclear II se compone de un exclusivo polímero de cristal líquido especialmente destacable por su estabilidad térmica, su gran resistencia mecánica y su buena compatibilidad química. Al incorporarlo a un cartucho de tipo AB con un solo extremo abierto (SOE), el filtro resultante permite llevar a cabo múltiples operaciones de regeneración y desinfección *in situ* y proporciona una prolongada vida útil.

Su matriz de polímero denso proporciona una reducción excelente de levaduras y coloides y convierte a éste en un filtro ideal para operaciones de llenado de cisternas de vino, filtración de clarificación final en bodegas y protección de filtros de membrana instalados aguas abajo. En conjunto, su prolongada vida útil y su alta eficacia de retención redundan en una reducción de los costes de funcionamiento en comparación con los que generan los filtros de placas de “grado estéril” convencionales.

Características y ventajas

Características	Beneficios
Medio fabricado en polímero de cristal líquido	<ul style="list-style-type: none"> Efecto despreciable sobre las características del vino Compatible con una amplia variedad de productos químicos Sanitizable con agua caliente / esterilizable con vapor
Reducción de levaduras y coloides con gran eficacia	<ul style="list-style-type: none"> Mayor protección de los filtros de membrana finales Costes de funcionamiento reducidos
Regenerable <i>in situ</i>	<ul style="list-style-type: none"> Vida útil prolongada Posibilidad de alternar entre vinos tintos y blancos Limpieza sencilla
Estructura porosa fija	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene el nivel de rendimiento en condiciones de flujo pulsante Reducción consistente y fiable del índice de filtrabilidad
Conjunto cerrado	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamiento higiénico Volumen de retención reducido Pérdidas de producto despreciables

Cartuchos de filtración Oenoclear™ II

Una solución regenerable para la prefiltración de vino



Cartuchos de filtración Oenoclear II

Calidad

- Cartuchos fabricados en un entorno controlado
- Fabricación sujeta a un sistema de gestión de calidad homologado de acuerdo con la norma ISO 9001:2008

Conformidad para el contacto con alimentos

Visite el sitio web de Pall www.pall.com/foodandbev si desea consultar una Declaración de Cumplimiento de los requisitos específicos de la Legislación Nacional y/o la Reglamentación Regional para el uso en contacto con los alimentos.

Grado de Filtración en Líquidos¹

Grado de filtración en líquidos:

0.8 micras @ eficacia del 99.98 % (β5000)

¹ El grado de retención en líquidos del cartucho de filtración Oenoclear II ha sido calculado empleando la prueba OSU-F2 modificada.

Materiales de construcción

Medio filtrante	Polímero de cristal líquido sobre sustrato de celulosa
Soporte y drenaje	Poliéster
Armazón, núcleo, extremo de aleta y tapa	Polipropileno
Adaptador	Polipropileno con anillo de refuerzo interno en acero inoxidable
Junta tórica	Caucho de etileno-propileno o elastómero de silicona

Información técnica

Características de funcionamiento con fluidos compatibles²

Presión diferencial máxima	Temperatura de funcionamiento
5.5 bard (80 psid) (sentido directo)	50 °C (122 °F)
4.1 bard (60 psid) (sentido directo)	80 °C (176 °F)
500 mbard (7 psid) (sentido inverso)	20 °C (68 °F)

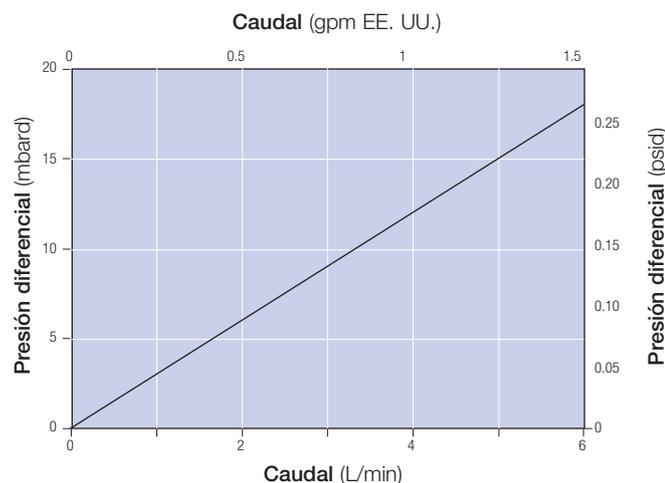
² Se entiende por líquidos compatibles aquellos líquidos que no hinchan, ablandan ni atacan ninguno de los componentes del filtro.

Esterilización y desinfección

Medios Sanitizantes	Temperatura	Tiempo acumulado ³
Vapor	121 °C (250 °F)	25 horas
Agua caliente	90 °C (194 °F)	50 horas
Agente sanitizante basado en ácido peroxiacético (concentración total de peróxidos equivalente a 300 ppm)	20 °C (68 °F)	50 horas

³ Medidas realizadas en condiciones de ensayo en laboratorio. El tiempo acumulado real dependerá de las condiciones del proceso. Pall recomienda el uso de adaptadores Código 7 para garantizar la estanqueidad del filtro tras la enfriamiento. Los cartuchos deben enfriarse a la temperatura de trabajo del sistema antes del uso. Póngase en contacto con Pall si desea obtener información acerca de los procedimientos recomendados.

Caudales típicos⁴



⁴ ΔP típica de un medio inicial limpio con cartucho de 254 mm (10") para agua a 20 °C (68 °F); viscosidad de 1 centipoise. Para obtener los valores correspondientes a las configuraciones de 508 mm, 762 mm y 1016 mm, divida la presión diferencial por 2, 3 y 4, respectivamente.

Información para realizar pedidos

Esta guía sólo explica la estructura de los números de referencia. Si desea solicitar una opción determinada, póngase en contacto con Pall.

Ejemplo de número de referencia: **AB1ST7WH4**

Las cifras corresponden a los códigos marcados en negrita en las tablas.

N.º de referencia del elemento: **AB** **ST** **W**

Tabla 1 Tabla 2 Tabla 3

Tabla 1: Longitud nominal

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

Tabla 2: Adaptador

Código	Descripción
3	SOE – un solo extremo abierto con extremo cerrado plano y juntas tóricas 222 externas
7	SOE – un solo extremo abierto con extremo de aleta, juntas tóricas 226 externas y pestañas de cierre
8	SOE – un solo extremo abierto con extremo de aleta y juntas tóricas 222 externas
28	SOE – un solo extremo abierto con extremo de aleta, juntas tóricas 222 externas y pestañas de cierre

Tabla 3: Material de las juntas tóricas

Código	Descripción
H4	Silicona
J	Etileno-propileno



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
Port Washington, Nueva York 11050
+1 516 484 3600 teléfono
+1 866 905 7255 teléfono gratuito en EE.UU.

Madrid - España
+34 91 657 9812 teléfono
+34 91 657 9837 fax

Visítenos en la web a través de la dirección
www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation tiene oficinas y plantas en todo el mundo. Si desea obtener más información acerca de los representantes de Pall disponibles en su zona, acceda a la dirección www.pall.com/contact

Póngase en contacto con Pall Corporation si desea verificar la conformidad del producto de acuerdo con los requisitos establecidos por la legislación de su país y/o las normativas regionales de agua y uso en contacto con alimentos.

Debido a los desarrollos tecnológicos relacionados con los productos, sistemas y/o servicios descritos en este documento, los datos y procedimientos están sujetos a cambios sin notificación previa. Por favor, consulte a su representante de Pall o visite www.pall.com para verificar que esta información sigue siendo válida.

© Copyright 2010, Pall Corporation, Pall, y Oenoclear son marcas comerciales de Pall Corporation. © indica una marca comercial registrada en EE. UU. *Filtration. Separation. Solution.SM* es una marca de servicio de Pall Corporation.