

Sartocool® PS (0,65 µm)

La cartuccia filtrante per
il trattenimento di particelle
e cellule di lievito



Descrizione

Le cartucce Sartocool® PS sono caratterizzate da uno strato singolo di membrana pieghettata in PES dalle grandi prestazioni. Sono la scelta ideale per filtrazioni nell'industria alimentare e delle bevande e sono state sviluppate specificatamente per la filtrazione di birra e vini frizzanti. Sartocool® PS (0,65 µm) garantiscono la ritenzione di particelle e di cellule di lievito, combinando le migliori portate totali con la massima sicurezza del prodotto.

Applicazioni

Le cartucce filtranti a membrana Sartocool® PS vengono utilizzate per la filtrazione finale prima dell'imbottigliamento, o come prefiltri sottoponibili al test di integrità, per le seguenti bevande:

- Birra
- Vino
- Vino frizzante

Prestazioni

Le cartucce filtranti Sartocool® PS incorporano una membrana di polietersulfone appositamente sviluppata per soddisfare le più critiche esigenze di processo dell'industria food & beverage per quanto riguarda le pulsazioni di pressione ed i cicli di sterilizzazione. Le Sartocool® PS ottengono le massime portate totali per minimizzare i costi di filtrazione. La membrana è chimicamente resistente ad un range di pH da 1 a 14. Per la rigenerazione chimica possono essere usati acidi e soda caustica.

Sicurezza e qualità

L'integrità delle cartucce a membrana Sartocool® PS può essere facilmente verificata eseguendo un test di integrità prima e dopo la filtrazione, per assicurare la massima sicurezza biologica. Queste cartucce filtranti sono progettate e prodotte secondo il sistema di quality management Sartorius certificato ISO 9001. Tutte le materie prime usate per la produzione di Sartocool® PS sono conformi alle norme 1935/2004/EC o sono elencate nei regolamenti (EU) N. 10/2011 per materiali plastici e articoli che entrano in contatto con prodotti alimentari.

Tutti i materiali usati nella costruzione sono conformi ai requisiti FDA per l'uso in applicazioni alimentari.

Dati tecnici

Materiali

Mezzo filtrante	Strato singolo di membrana in PES
Strati drenanti protettivi non tessuti	Polipropilene
Supporto interno ed esterno testate attacco	Polipropilene
O-rings	Silicone

Porosità

0,65 µm

Superficie filtrante

0,78 m² per elemento da 10"

Altezza | Superficie filtrante

Altezza 1 = 10"	0,78 m ²
Altezza 2 = 20"	1,56 m ²
Altezza 3 = 30"	2,34 m ²
Altezza 4 = 40"	3,12 m ²

Attacchi disponibili

25, 27, 28

Parametri operativi

Pressione differenziale massima consentita	5 bar 72,5 psi a 20°C 2 bar 29 psi a 80°C 0,5 bar 7 psi a 121°C
Contropressione massima consentita	2 bar 29 psi a 20°C

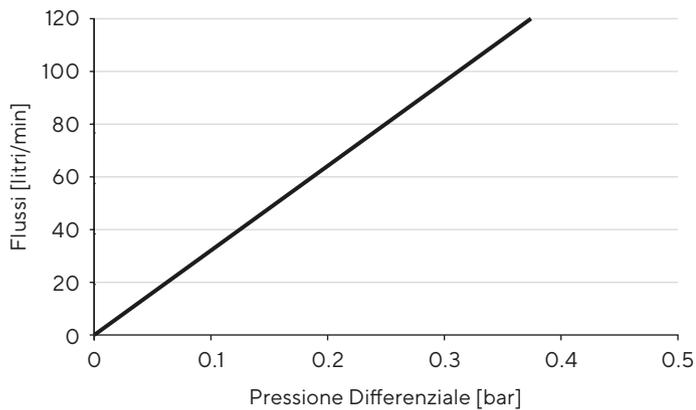
Specifiche tecniche

Flussi consigliati	10-12 hl birra/h/30" 3.000 litri acqua/h/30"
Sterilizzazione	Acqua calda (85-95°C) o vapore (110°C), almeno 100 cicli
Potere ritenzione microbiologica	Saccharomyces cerevisiae > 10 ⁷ /cm ²
Stabilità pH	1-14

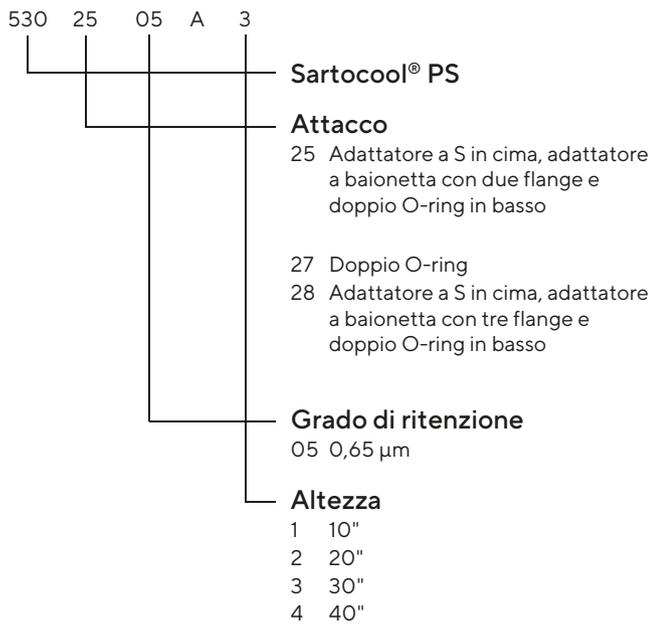
Dati test d'integrità

Pressione del test	0,8 bar
Diffusione massima (elemento da 10")	8 ml
Tempo del test	10 minuti
Punto di bolla	> 0,8 bar

Flussi per acqua cartucce Sartocool® PS (0,65 µm da 10")



Struttura codici



Germany

Sartorius Stedim Biotech GmbH
August-Spindler-Strasse 11
37079 Goettingen
Phone +49 551 308 0

USA

Sartorius Stedim North America Inc.
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Toll-Free +1 800 368 7178

Italy

Sartorius Stedim Italy S.r.l.
Via A. Meucci, 4
50012 Grassina – Bagno a Ripoli (FI)
Phone +39 055 6340 500

 For further contacts, visit
www.sartorius.com

Specifications subject to change without notice.

©2023 Sartorius Stedim Biotech GmbH, August-Spindler-Strasse 11, 37079 Goettingen, Germany

DIR No.: 2640686-004-00

Status: 12|2023