

Descrição:

Os cartuchos **SAI microFILTER VINO PFT-PES** são constituídos por membranas múltiplas de polietersulfona sobre um suporte de microfibras de borosilicato, que atuam como suporte e simultaneamente como pré-filtro integrado.

A fase de microfibras de borosilicato atua como filtro de profundidade, retendo partículas deformáveis como sejam os colóides normalmente presentes no vinho.

Os cartuchos **SAI microFILTER VINO PFT-PES** são totalmente construídos em materiais *food-grade* de acordo com a Directiva 2002/72/EC e os Regulamentos EC 1935/2004 e 1895/2005.

Recomendações de operação:

Temperatura máxima	65°C
Esterilização por vapor (121°C) - tempo acumulado	40h (fracções de 30'máx)
Sanitização com água quente	<80°C
Sanitização com químicos	Compatível
Pressão diferencial máxima	5.0 Bar a 25°C
Pressão diferencial recomendada para a mudança de cartuchos	2.0 Bar a 25°C

Teste de Integridade:

Porosidade absoluta (µm)	Pressão de teste (Bar)	Queda de pressão (Bar)
0.45	1.1	≤0.10
0.65	0.9	≤0.12
0.80	0.6	≤0.12
1.2	0.5	≤0.12

Nota: Valores indicativos para 1cartucho de 30"

Caudal recomendado (L/h):

Porosidade absoluta (µm)	DP=0.1 Bar
0.45	300
0.65	350
0.80	400
1.2	450

Nota: Valores de referência dos cartuchos de 10"