

Vinosart PS

Optimisez votre
filtration tout en
diminuant son coût



Principaux atouts de la Vinosart PS

Structure de la membrane
optimisée

Filtration de haute performance

Longue durée de vie

Fiabilité microbiologique
maximale pour les vins et les
vins mousseux

Intégrité validée par challenge
bactérien et testable en
production

Résistance à la régénération
chimique

Stabilité mécanique et
thermique optimale

Vinosart PS

Une nouvelle technologie de membranes est née pour répondre aux besoins d'un marché de plus en plus dynamique. La nouvelle cartouche de filtration Vinosart PS procure de nouveaux standards de filtration en termes de performance technique et permet d'optimiser les coûts de filtration.

La cartouche Vinosart PS a été spécialement conçue pour la filtration des vins et des vins mousseux. Tous les essais réalisés avec ce nouveau type de cartouche l'ont été exclusivement sur ce type de boissons.

Des débits excellents

Les débits importants générés par la structure asymétrique de la membrane en PESU (Polyéthersulfone) vont permettre de réduire les temps de filtration. Ce média est unique en termes de structure et de performance.

Large compatibilité chimique et longue durée de vie

Notre nouvelle cartouche possède un autre avantage majeur: elle est extrêmement résistante à tous les agents et procédés habituels de régénération chimique dont les pH sont compris entre 1 et 14. L'excellente tenue de la cartouche au cours de la régénération chimique améliore considérablement sa durée de vie, tout en diminuant les coûts de filtration.

Des coûts de filtration minimum pour une performance maximale

La structure asymétrique de la membrane en PESU, assure à la Vinosart PS une grande capacité de filtration. Cette capacité associée à la haute résistance aux régénérations chimiques de cette nouvelle cartouche permettent d'obtenir des coûts de filtration bas.

La membrane en PESU fournit une stabilité mécanique et thermique adaptée à vos besoins. La Vinosart PS résiste facilement à des cycles de 30 minutes de stérilisation à la vapeur, à 121°C et à quelques milliers de cycles de pulsations à une pression différentielle de 2 bar et ceci quotidiennement.

En résumé

La Vinosart PS est adaptée aux process d'embouteillage du vin et du vin mousseux. Elle assure une filtration stérilisante en toute sécurité dans un milieu industriel ainsi qu'une excellente rentabilité.

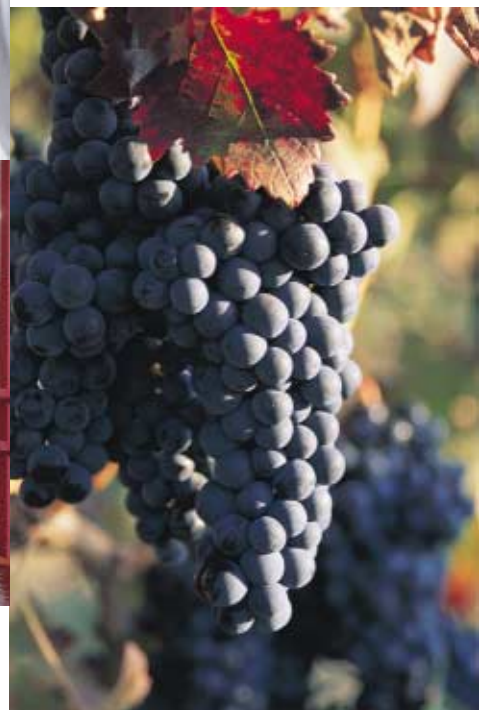
Vinosart PS mérite d'être testée sur vos lignes de filtration stérile

Nos spécialistes sont à votre disposition pour vous faire tester cette nouvelle cartouche et vous faire découvrir les autres produits de notre large gamme destinée aux procédés de filtration des boissons.

Sartorius a non seulement développé des systèmes de filtration avec une fiabilité optimale, mais fournit également des équipements pour le process complet de la production des boissons, de la clarification sur membrane filtrante jusqu'au contrôle du niveau de remplissage.

Sartorius vous propose les produits suivants :

- Système de filtration tangentielle pour la clarification ou la filtration finale au chai
- Cartouches de filtration standards et JUMBO STAR pour l'élimination des particules ou la clarification
- Lentilles ou plaques pour la filtration en profondeur
- Cartouches de filtration sur membrane pour la filtration stérilisante du vin pendant l'embouteillage
- Cartouches de filtration pour la préfiltration et la filtration stérilisante des eaux de process
- Matériels et consommables pour le contrôle microbiologique et balances analytiques de laboratoire
- Cartouches pour la filtration d'air et de gaz, événements de cuve
- Cartouches en inox pour la filtration de vapeur



Vinosart PS

Une haute stabilité microbiologique pour une performance optimale

La garantie d'une rétention optimale des microorganismes présents dans le vin, associé à des coûts de filtration les plus bas, sont les critères importants dans le choix d'une membrane de filtration du vin. Vinosart PS répond à cette exigence en assurant la stabilité microbiologique la plus haute pour vos boissons. De plus Vinosart PS possède tous les critères d'une cartouche destinée à la filtration stérilisante des vins :

- Test d'intégrité réalisable et corrélé avec le challenge bactérien
- Rétention microbienne validée avec le challenge bactérien
- Seuils de rétention définis (0,65 et 0,45 µm)
- Résistance à la stérilisation thermique
- Résistance à la régénération chimique

Intégrité testable

L'intégrité des cartouches Vinosart PS peut être testée quotidiennement en utilisant, par exemple, l'appareil de test d'intégrité le Sartochek Junior.

Le test d'intégrité en production a deux objectifs importants. Premièrement, il permet de déterminer si les cartouches stérilisées sont intègres avant que la production ne commence. Deuxièmement, il permet de confirmer en fin de lot à filtrer, que l'ensemble de la filtration stérilisante est resté intègre au cours de la production.

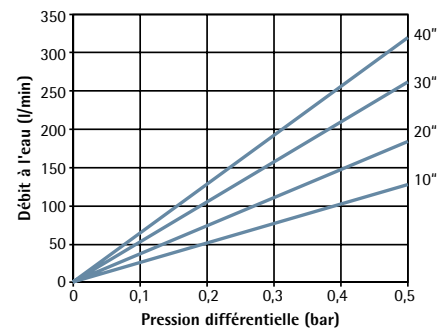
Géométrie de la membrane

La membrane de la cartouche Vinosart PS a été spécialement développée pour la filtration des vins. Vinosart PS est une cartouche mono membrane avec une géométrie de pores asymétrique. Cette configuration asymétrique permet d'assurer de très hauts débits ainsi qu'une excellente capacité de rétention grâce à une filtration fractionnée.

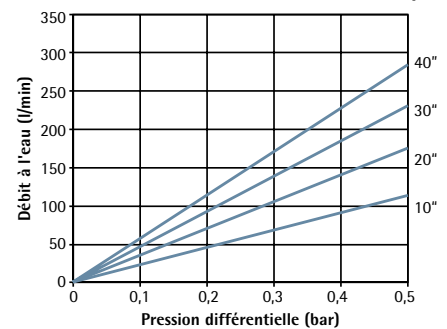
En conclusion

La filtration des vins avec Vinosart PS garantit une sécurité microbiologique supérieure, une excellente résistance mécanique, thermique et chimique, tout en abaissant les coûts de filtration.

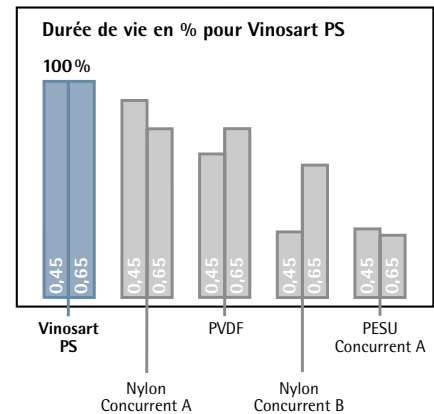
Débit à l'eau de la Vinosart PS 0,65 µm



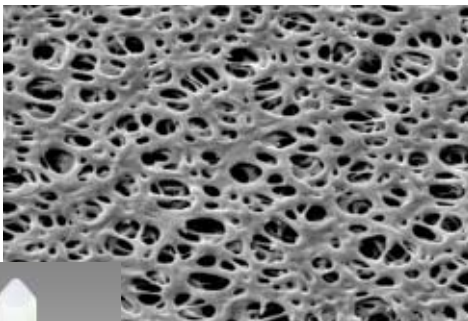
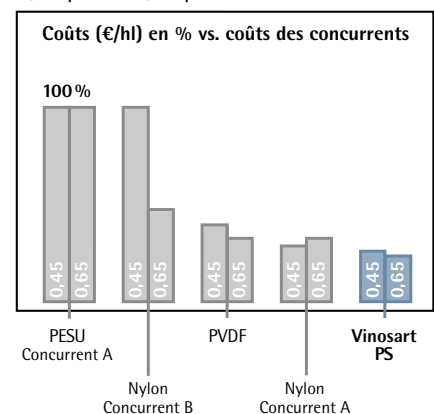
Débit à l'eau de la Vinosart PS 0,45 µm



Comparaison de la durée de vie 0,45 µm et 0,65 µm



Comparaison des coûts de filtration 0,45 µm et 0,65 µm



Spécifications techniques

Média filtrant	Mono-membrane asymétrique en polyéthersulfone
Couches de support et de drainage	Polypropylène
Cage support externe embouts adaptateur	Polypropylène
Joint toique	Silicone
Surface de filtration	0,78 m ² Cartouche 10"
Seuil de rétention absolu	0,45 µm et 0,65 µm
Hauteur	10" (250 mm), 20" (500 mm), 30" (750 mm), 40" (1000 mm)
Pression différentielle maximum A co-courant	5 bar at 20°C 2 bar at 80°C
A contre-courant	2 bar at 20°C
Stérilisation	Voir mode d'emploi des cartouches
Paramètres de test d'intégrité	Voir mode d'emploi des cartouches
Débit recommandé	Approximativement 600–1000 l/h (10")

Rèfèrence

542	28	05	A	3	Vinosart PS
					Adaptateur
					Seuil de rétention
					Mono-membrane
					Hauteur

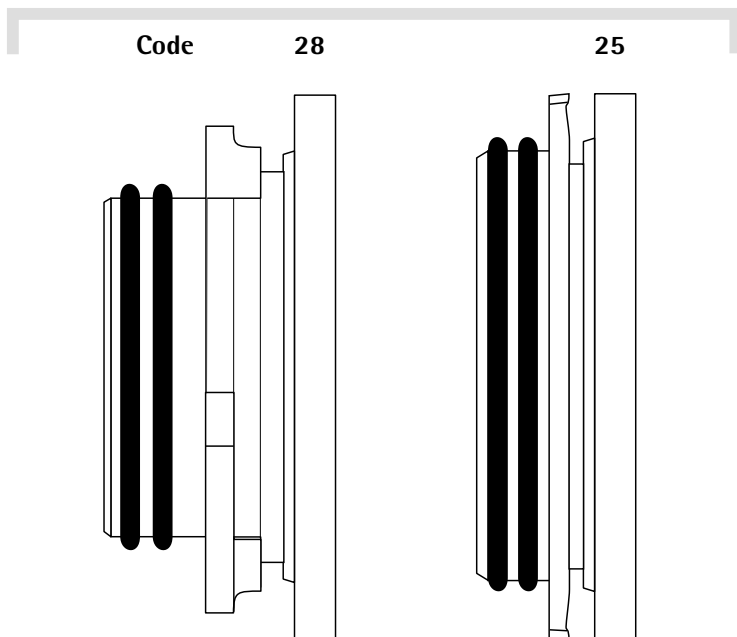
Adaptateur

- 25 Ailette en fourne de S au dessus, adaptateur avec 2 joints toriques et baïonnettes.
 28 Ailette en fourne de S au dessus, adaptateur avec 3 joints toriques et baïonnettes.

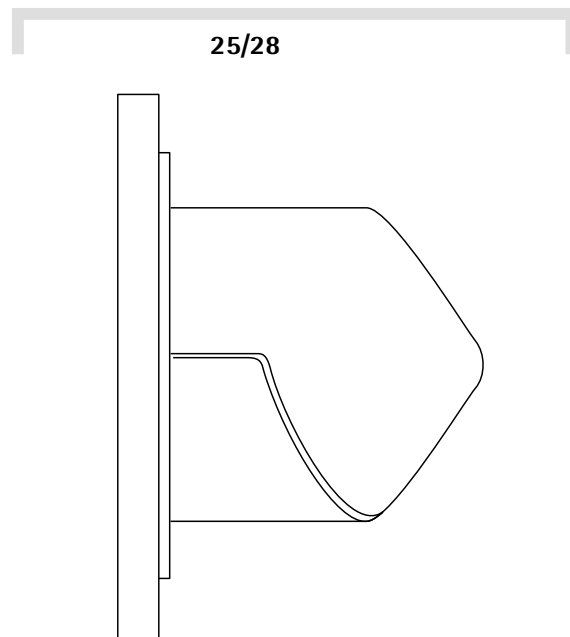
Seuil de Rétention

- 05 0,65 µm
 06 0,45 µm

Adaptateur



Ailette



Sartorius S.A.
4, rue Emile Baudot
91127 Palaiseau, France
Phone +33.1.69192100
Fax +33.1.69200922
www.sartorius.com

Sous réserve de modifications techniques.
Imprimé en Allemagne sur papier non blanchi
au chlore.
W/sart-075 - G
Publication No.: SGK1510-f05051
Order No.: 85030-522-66