



エノピュアⅡ

微生物管理用フィルター ワイン、日本酒、清涼飲料水、果汁、液糖、香料のろ過除菌



“エノピュアⅡ”は、ワインのろ過除菌用に開発された最新の高性能フィルターです。このフィルターは、耐性の高い不活性メディアを使用しているため、官能評価の結果が良好で、コロイド粒子による干渉もほとんど認められません。また、ウルチプリーツ構造によって機械的強度を高め、さらに、ろ過面積が広く、温水やスチームによるサニテーションも繰り返すことができるため、ろ過寿命が向上します。

ABスタイルのカートリッジは、シングルオープンエンド（SOE）構造でサニタリーハウジングにセットできるため、効果的な微生物除去とアッセンブリーとしての完全性も保証できます。

特長

メディア

- 親水性のため湿潤と完全性試験が容易
- 孔径が均一で剥離がなく、レジンや界面活性剤は不使用
- 吸着が少なく、ワインの品質への影響が最小限
- 幅広い耐薬品性

製造及び環境

- ISO 9001:2000認証を取得した品質管理システム
- カートリッジ製品は管理された環境で製造

カートリッジ

- ホールドアップボリュームを抑え、製品のロスを最小化
- ウルチプリーツ構造により機械的強度を向上
- ろ過面積が広く、ろ過寿命が向上
- 個々のフィルターカートリッジにシリアルNo.を刻印

サニテーション/滅菌

- 温水サニテーションが可能
- ハウジングに設置したままスチーム滅菌可能
- 過酢酸でのサニテーションが可能

材質

構成部品*1	材質
フィルターメディア	親水性ポリエーテルスルホン
メディアサポート/ドレネージ	ポリプロピレン
エンドキャップ	ポリプロピレン（ステンレススチール補強リングを含む）
アウターケース	酸化チタン含有ポリプロピレンおよびポリプロピレン
サポートコア	ポリプロピレン
O-リング	シリコン

*1 食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準に適合。

エノピュアII

製品 No. : AB W H4

コード	カートリッジ長さ (インチ)
1	10
2*2	20
3	30

*2 受注生産品

コード	形 状
7	SOEフィン 226 O-リング
3	SOE 222 O-リング
8	SOEフィン 222 O-リング

コード	O-リング材質
H4	シリコン

カートリッジコード	ろ過精度 (μm)	菌 種	微生物除去性能
LB	0.45	<i>Oenococcus oeni</i>	$>10^7$
LK	0.65	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	$>10^9$

最大許容差圧*3

条 件	差 圧 (目安)
正方向	~40°C : 550 kPa
	40~80°C : 400 kPa

*3 適合する液体をろ過する場合。

耐差圧*3

流体名	差 圧 (目安)
スチーム	~125°C : 30 kPa
温水	~ 85°C : 200 kPa

*3 適合する液体をろ過する場合。

サニテーション耐性の目安*4

流体名	使用温度 (°C)	累積時間*4 (時間)	回 数
スチーム	125	50	150回
スチーム	110	80	160回
温水	85	75	150回
過酸化水素 (320ppm)	20	2000	—

*4 試験条件下の値です。実際の累積時間は、プロセス条件により異なります。

流量-圧力損失特性*5

LB	25L/min : 10kPa
LK	28L/min : 10kPa

*5 新品の10インチ (254 mm) カートリッジの標準的な初期差圧。20°Cの水、粘度1mPa・sを使用した場合。20インチ、30インチの製品については、この差圧をそれぞれ2、3で割った数値となります。

本カタログに記載されているデータは特定条件下で得られた代表値です。本カタログに記載された情報により得られる結果並びに本製品の安全性については保証するものではありません。本製品をご使用になる前に、本製品が使用目的に対して適正かつ安全であることをご確認ください。なお、本カタログに記載されている内容は予告無しに変更される場合がございます。



ポール インダストリアル カンパニー
食品フィルター事業部

東京営業所 〒163-6017 東京都新宿区西新宿 6-8-1 TEL.03(6901)5760
大阪営業所 〒532-0003 大阪市淀川区宮原 3-5-36 TEL.06(6397)3719