

FICHE TECHNIQUE

Plaque Vinextase V2

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs.
Les plaques VINEXTASE V2 sont destinées à des filtrations dégrossissantes (spiritueux, vins, huiles alimentaires...).

Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Epaisseur	3.8mm
Grammage	1000 g/m ²
Densité	0.26
Valeur de rétention	5 – 9 microns
Cendres à 575°C	45.5 %
Perméabilité à 100kPa	1200 l/m ² .mn

Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE V2 répondent aux critères de qualité internationaux ci-dessous :

- Règlement Européen 1935/2004/CE
- Codes FDA (Food and Drug Administration) chapitre 21 & 177.2260
- Recommandations XXXVI/1 du BfR (German Federal Institute for Risk Assessment)

La conformité des plaques VINEXTASE V2 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE V2 peuvent être conservées 3 ans à compter de la date de livraison, si elles sont stockées dans leur emballage d'origine, dans un local, à l'abri de l'humidité et de toute substance volatile, entre 5 et 20°C.

Responsable Qualité / Sécurité
Aude LEHNER

Les caractéristiques techniques mentionnées ci-dessus sont des valeurs moyennes typiques et sont donc susceptibles de variations de fabrication normales. Elles sont fournies à titre indicatif. Elles ne constituent pas une garantie et nous vous recommandons d'effectuer un essai avant la mise en œuvre définitive.

FICHE TECHNIQUE

Plaque Vinextase V3

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs. Les plaques VINEXTASE V3 sont destinées à des filtrations dégrossissantes (spiritueux, vins, huiles alimentaires...).

Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Epaisseur	3.8mm
Grammage	1200 g/m ²
Densité	0.32
Valeur de rétention	4 – 7 microns
Cendres à 575°C	46.5 %
Perméabilité à 100kPa	7001/m ² .mn

Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE V3 répondent aux critères de qualité internationaux ci-dessous :

- Règlement Européen 1935/2004/CE
- Codes FDA (Food and Drug Administration) chapitre 21 & 177.2260
- Recommandations XXXVI/1 du BfR (German Federal Institute for Risk Assessment)

La conformité des plaques VINEXTASE V3 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE V3 peuvent être conservées 3 ans à compter de la date de livraison, si elles sont stockées dans leur emballage d'origine, dans un local, à l'abri de l'humidité et de toute substance volatile, entre 5 et 20°C.

Responsable Qualité / Sécurité
Aude LEHNER

Les caractéristiques techniques mentionnées ci-dessus sont des valeurs moyennes typiques et sont donc susceptibles de variations de fabrication normales. Elles sont fournies à titre indicatif. Elles ne constituent pas une garantie et nous vous recommandons d'effectuer un essai avant la mise en œuvre définitive.