

## FICHE TECHNIQUE

### Plaque Vinextase V5

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs. Les plaques VINEXTASE V5 sont destinées à des filtrations fines (spiritueux, vins, huiles alimentaires...).

#### Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Épaisseur	3.8mm
Grammage	1250 g/m <sup>2</sup>
Densité	0.33
Valeur de rétention	3 – 6 microns
Cendres à 575°C	49%
Perméabilité à 100kPa	5001/m <sup>2</sup> .mn

#### Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE V5 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 V5 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

#### Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE V5 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 V7

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs. Les plaques VINEXTASE V7 sont destinées à des filtrations fines (spiritueux, vins, huiles alimentaires...).

#### Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Epaisseur	3.8mm
Grammage	1300 g/m <sup>2</sup>
Densité	0.34
Valeur de rétention	2 – 5 microns
Cendres à 575°C	49%
Perméabilité à 100kPa	2501/m <sup>2</sup> .mn

#### Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE V7 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 V7 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

#### Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE V7 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.