FICHE TECHNIQUE

Plaque Vinextase VS12

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs.
Les plaques VINEXTASE VS12 sont destinées à des filtrations fines (spiritueux, vins, parfum…).

Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Epaisseur	3.8mm
Grammage	1350 g/m2
Densité	0.35
Valeur de rétention	1 – 3 microns
Cendres à 575°c	49%
Perméabilité à 100kPa	1501/m2.mn

Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE VS12 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 VS12 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE VS12 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.

Le Pont Rouge - RN 6 - BP 125 - 69654 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Téléphone : 04 74 65 31 04 - Fax : 04 74 60 36 27
SA au capital de 721 570 € - RCS Villefranche-sur-Saône – Tarare B 623 780 178 – TVA FR 623 780 178

FICHE TECHNIQUE

Plaque Vinextase VS15

Plaque pour la filtration, principalement à base de celluloses traitées et de kieselguhrs.
Les plaques VINEXTASE VS15 sont destinées à des filtrations fines ou stérilisantes (bière, spiritueux, vins, parfum…).

Caractéristiques techniques

Couleur	blanche
Epaisseur	3.8mm
Grammage	1350 g/m2
Densité	0.35
Valeur de rétention	0.6 – 1.5microns
Cendres à 575°c	49%
Perméabilité à 100kPa	1101/m2.mn

Normes alimentaires

Les plaques VINEXTASE VS15 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 VS15 avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

Conditionnement – Stockage

Les plaques VINEXTASE VS15 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.

Le Pont Rouge - RN 6 - BP 125 - 69654 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Téléphone : 04 74 65 31 04 - Fax : 04 74 60 36 27
SA au capital de 721 570 € - RCS Villefranche-sur-Saône – Tarare B 623 780 178 – TVA FR 623 780 178