

Cartone	Grammatura g/m²	Spessore mm	Flusso l/h al m²	Diametro medi pori micron	Tipologia	Descrizione
CKP V0	950	3,4	3000	18,0-20,0	Sgrossante	Strato filtrante lavabile di supporto alle farine fossili con elevata resistenza meccanica anche in condizioni critiche. Trova applicazione anche nella filtrazione finale di liquori opalescenti derivati dagli estratti di agrumi.
CKP V4	1000	3,4	2300	11,5-9,5	Sgrossante	Strato filtrante sgrassante utilizzato principalmente per eliminare la torbidità da liquidi con elevata viscosità come gli oli e nei vini dopo il primo travaso.
CKP V8	1100	3,4	1500	7,0-5,5	Sgrossante	Strato filtrante che consente una buona chiarifica di soluzioni torbide e viscosi. E' usato nella prefiltrazione dei vini, su liquori colorati e con alte concentrazioni di zucchero, sui sciroppi, sugli oli e preparazioni chimico-farmaceutiche.
CKP V12	1200	3,4	1100	4,8-3,5	Medio Brillantante	Strato filtrante di media brillantatura per vini rossi, liquori secchi, soluzioni idroalcoliche e aceti. Altri utilizzi sono nel trattenimento di carboni attivi e coadiuvanti di filtrazione da soluzioni farmaceutiche e per la filtrazione finale a freddo degli oli extra vergini.
CKP V16	1250	3,4	750	3,0-2,5	Brillantante	Strato filtrante per la perfetta brillantatura di qualsiasi liquido e per la riduzione dei lieviti. E' consigliato per la filtrazione dei vini bianchi, delle grappe e dei distillati. Importanti applicazioni anche su estratti e infusi alcolici, succhi e prodotti farmaceutici.
CKP V20	1350	3,4	320	1,0-0,5	Sterilizzante	Strato filtrante sterilizzante impiegato in enologia nella filtrazione finale a freddo di vini e spumanti secchi prima dell'imbottigliamento, perché garantisce completa stabilità ai prodotti. E' il filtro finale per soluzioni farmaceutiche. Rappresenta la miglior protezione alle membrane da 0,45
CKP V24	1400	3,4	220	0,6-0,3	Sterilizzante Extra	Strato filtrante con il massimo potere di ritenzione capace di eliminare totalmente la carica batterica. E' perciò impiegato per la filtrazione di prodotti critici nel settore farmaceutico e nell'imbottigliamento di vini e spumanti dolci. Garantisce una perfetta protezione alle membrane assolute da 0,2 micron.