



EXXcellent

Pain en laine de roche pour les professionnels de la culture de légumes

Description du produit

Cultilene EXXcellent est un pain de laine de roche, fabriqué selon la technologie X-fibre. Au lieu d'avoir la direction habituelle horizontale ou verticale, avec cette technique, les fibres se trouvent dans toutes les directions du substrat. Cela associe deux avantages: l'enracinement rapide d'une structure de fibre verticale et le meilleur développement racinaire du volume de substrat d'une structure de fibre horizontale. EXXcellent est un pain solide avec une plus grande densité, qui contribue à un bon contrôle végétatif.

Application de produit

Les pains Cultilene EXXcellent sont utilisés pour la culture des légumes sous verre ou plastique.

Garantie

La durée de vie garantie en culture maraîchère est d'une saison de culture, sous réserve d'utilisation dans des conditions de culture normales.

Cultilene EXXcellent est produit sous le certificat RHP. Ce certificat RHP est un accord de qualité conclu entre les fournisseurs de laine de roche et la Dutch Trade Association pour les entreprises du secteur des matériels de multiplication végétale. Le bureau de certification KIWA est la partie exécutante en ce qui concerne le certificat. Plus d'informations peuvent être trouvées sur le site RHP:

www.rhp.nl.



Caractéristiques de produit

Le pain EXXcellent est l'une des solutions proposées par Cultilene pour la production de plantes. Ce système de rétention d'eau contrôlable présente les caractéristiques suivantes.

Paramètres

Temps de coulée	Classe 1 RHP (< 25 sec)
Teneur en eau nominale – après drainage libre	90%
Teneur en eau nominale – pF1	65%
Plage de contrôle *	45 – 80%

* Indication des moyennes en pratique.

Pour les spécifications des tolérances, veuillez consulter MOD 550 de RHP.

Données techniques

Normes physiques

Parameter

Matière organique	1,0 – 5,5%
Masse volumique à la livraison *	50 kg/ m ³ *
Compression relative (CR)	≤ 30% à 5 kPa
Résistance à la compression	≥ 98% +/- 2% à 5 kPa
Porosité	≥ 95%

* La tolérance + / - 10%.

EXXcellent

Pain en laine de roche pour les professionnels de la culture de légumes

Exigences au niveau chimique

Paramètres	Normes
EC	≤ 0,5 dS/m
pH dans la solution nutritive	5,5 – 7,0 Si pH ≥ 7,0 détermination de la valeur tampon en acide
Taux de fixation d'acide	Si pH ≥ 7,0 détermination de la valeur tampon en acide Avant la première impulsion : pH ≤ 7,5 et quantité d'acide ≤ 5,00 mmol d'acide chlorhydrique/kg Avant la dixième impulsion pH ≤ 6,0 et quantité d'acide ≤ 0,50 mmol d'acide chlorhydrique/kg

Tolérances du substrat

Par rapport aux dimensions nominales du produit fini, les tolérances suivantes s'appliquent (produit sec):

Dimensions des pains	
Longueur	+ / - 7 mm
Largeur	+ / - 5 mm
Hauteur	+ / - 5 mm
Trous de perçage des pains	
Distance centre à centre	+ / - 2 mm
Position 1er trou	+ / - 10 mm
Centre trou jusqu'au bord du pain (côté)	+ / - 10 mm
Profondeur du trou	+ / - 3 mm
Diamètre du trou (trous ronds)	+ / - 2 mm
Longueur x largeur (autres trous)	+ / - 2 mm

Dimensions standard du produit

Les dimensions les plus utilisées des pains EXXcellent sont les suivantes:

Longueur (mm)	Largeur (mm)	
	150	195
1000	75 100	75 100
1200	75 100	75 100
1330	x	75
2000	75	75

D'autres dimensions sont disponibles sur demande.

Si vous le souhaitez, le pain EXXcellent peut être fourni avec des trous de perçage. Après la production et le traitement des pains, ceux-ci sont empilés sur une palette et préparés pour le transport.

Instructions d'utilisation

Les pains EXXcellent sont livrés dans un conditionnement standard sur des palettes standard de 1200 x 1000 mm. Sur demande, d'autres dimensions de palettes sont possibles.

Les palettes doivent être entreposées au sec (à l'intérieur).

Il ne faut pas empiler plus de 4 palettes les unes sur les autres. Nous vous renvoyons ici expressément aux règles de sécurité devant être prises en considération concernant l'empilage des palettes. Veillez à éviter tout endommagement du conditionnement.

Les pains EXXcellent doivent être totalement saturés en eau avant utilisation. Vous devez donc les laisser au minimum 24 heures, mais de préférence 48 heures, se saturer totalement en eau avec l'Ec et le pH prescrits pour votre culture.



EXXellent

Pain en laine de roche pour les professionnels de la culture de légumes

Effectuez ensuite les fentes de drainage, 24 heures avant la plantation. La position des fentes de drainage, en combinaison avec la dose d'arrosage appropriée, influence la distribution de l'eau et de l'Ec dans le pain et le drainage des éléments. Il est important que les écarts de teneur en eau et d'Ec dans l'ensemble du pain soient les plus faibles possible, car cela a une grande influence sur la répartition racinaire dans le pain.

La réalisation de fentes de drainage est une opération qui doit être effectuée avec soin, car cela influencera la croissance de la plante pour le reste de la saison.

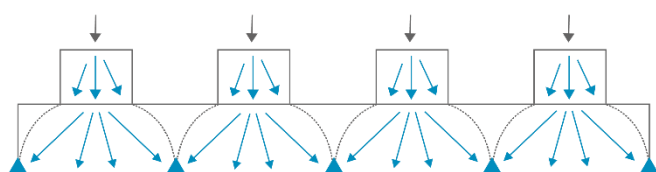
L'objectif est d'obtenir une teneur en eau et une EC homogène dans tout le pain. Si des fentes de drainage supplémentaires sont effectuées plus tard en cours de culture, la distribution de l'eau et l'Ec dans le pain seront modifiées, ce qui pourra avoir un impact sur la qualité des racines.

Conseils supplémentaires pour la réalisation de fentes de drainage:

- réalisez les fentes de drainage aux deux extrémités du pain, à chaque coin. Les fentes de drainage intermédiaires doivent se trouver exactement entre les cubes;
- Il en résulte un modèle de drainage homogène dans l'ensemble du pain, ce qui permet un meilleur renouvellement et une utilisation plus efficace de l'eau et des éléments nutritifs;
- pour les gouttières suspendues, si le pain n'est pas tout à fait droit, des fentes de drainage peuvent être créés sur les deux côtés, afin que le drainage soit homogène dans l'ensemble du pain;
- toutes les fentes de drainage doivent aller jusqu'au fond du pain et être suffisamment hautes (3 - 4 cm). Et ce, afin d'empêcher de maintenir de l'eau dans le fond du pain;
- ne créez jamais de fente de drainage sous un goutteur, car cela peut conduire à un « faux drainage ».

La valeur cible de la teneur en eau se situe entre 50 et 80 % du volume.

▲ =Fente de drainage ↓ =Goutteur



Veillez consulter le guide technique Cultilene Framework pour de plus amples informations sur la phase de production de jeunes plants et de culture. Vous le trouverez dans l'application Cultilene Smart Root Zone Management App et via app.cultilene.com.



Instructions pratiques

Chaque palette est munie d'une étiquette de palette comprenant des informations sur le numéro de commande de production, le numéro d'article, la description du produit et les caractéristiques de produit, entre autres.

Cultilene		1851444-H5103-PHS-001	
Itemcode	Dimensions (LxWxH)	Contents	
H5103-PHS	1000 X 195 X 75	192 STUKS	
Delivery Address		Cultilene® EXXellent Ingehoud plantg.folie	Cultilene® EXXellent wrapped pl.holes foil
Productnaam:	Substraat van rectorgevoerbare minerale wol		
Samenstelling:	Wolframandol: Minerale steenwol toevoeging binder, bevochtiger		
Eigenschappen:	Bulkdichtheid voor aflevering: 50 kg/m ³ Porositeit: 90% Watergehalte bij uitbak: 102		
Veiligheidsadvies:	Landgebruik bij uitbak: 0-40% Aanraking zonder gloves, permanent gebruik dient te worden voorkomen. "Zie ook de "Practical instructions"		
Productdesc.:	Substrate from extruded long mineral wool		
Composition:	Main constituent: Mineral Stone wool additives binder, wetting agent		
Properties:	Bulk density prior to delivery: 50 kg/m ³ Pore Volume: 90% Watercontent by drain: 102		
Safety Instruct.:	Account by drain: 0-40% Touch without gloves, never use should be prevented. See also "Practical instructions for use"		
		NR 3759 MADE IN CZECH REPUBLIC	
		Levensduur / longevity: 1 jaar / Annual	
		RHP - K23900 Support de culture NFU 44 551 - Origine EU	

- Numéro de commande de production (Trois derniers chiffres sur le numéro de palette)
- Numéro d'article / dimension du pain / nombre de pains par palette
- Descriptif du pain
- Certificat RHP (contrôle de produit indépendant)
- Caractéristiques du produit

EXXellent

Pain en laine de roche pour les professionnels de la culture de légumes

Environnement, santé et sécurité

Environnement – recyclage

Cultilene accorde une grande attention au recyclage des flux de matières premières. Sur ses propres sites de production et après utilisation, chez les producteurs. La laine de roche recyclée sert par exemple de matière première pour la production de briques.

Pour de plus amples informations sur le recyclage de votre laine de roche, veuillez contacter votre interlocuteur chez Cultilene.

Santé

Si vous êtes directement en contact avec le substrat de laine de roche, nous vous conseillons de porter des gants. Dans les espaces insuffisamment ventilés, nous vous recommandons de porter un masque sur la bouche. Avant et après avoir travaillé avec du substrat en laine de roche, il est nécessaire de se laver les mains. Il est préférable de se rincer d'abord les mains à l'eau pour éliminer la poussière, puis de se laver les mains au savon.

La laine de roche de Cultilene est une laine dite minérale, produite dans des usines certifiées EUCEB. EUCEB certifie la conformité des fibres de laine minérale à la Note Q du règlement (CE) n° 1272/2008.

Sécurité

Si vous le souhaitez, vous pouvez nous demander la Fiche d'informations générales de sécurité Laine de roche (SUIS).

Certification

Tous les sites de production et de transformation de Cultilene en Europe sont certifiés selon la norme ISO 9001 & 14001.

De plus, EXXellent rentre dans la certification RHP MOD 550 de laine de roche substrat.

Vous avez des questions ou des remarques ?

Pour toute question sur les cubes Cultilene EXXellent, veuillez contacter :

Vahid Bagheri Nobakhti
Sales Manager

Tel: +31 (0)6 12 08 69 81
E-mail: vahid.bagherinobakhti@saint-gobain.com

Saint-Gobain Cultilene B.V.
www.cultilene.com
E-mail: info.cultilene@saint-gobain.com



Cette fiche de données de produit a été élaborée avec le plus grand soin. La société Saint-Gobain Cultilene décline toute responsabilité en cas d'éventuelles erreurs et/ou d'informations incomplètes ; par ailleurs, le contenu de ce document ne peut conférer aucun droit.