

CELULOSE PURA

DESCRIÇÃO

Mistura homogênea de fibras Alfacelulósicas branqueadas e de particular pureza. Indicado como filtrante nas indústrias alimentares, cervejeira, enológica e farmacêutica de base. Pode substituir o coadjuvante de filtração, as tortas de filtração podem ser incineradas, ou convertidas em corretivo agrícola.

FILTRAÇÃO

Celulose Pura é indicada para filtrações finíssimas ou em dispersão parcial preventiva na massa antes de proceder à filtração aluvional.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Conteúdo Total em celulose c.a. 99,5 %

Dos quais Conteúdo Total em Alfacelulose c.a. 90 %

Cinzas Totais Máximas Determináveis 0,3 %

Grupos de fibras misturadas 3

Densidade aparente c.a. 140/175 g/l

pH suspensão 6 +/- 1

Aspecto pó

Cor branco 97 %

Curva de distribuição das fibras:

Abertura peneira em microns 32 100 200

Resíduo em % 25 5 0

MODO E DOSAGEM

De 200 a 400 gr/m² como precoat. Para obter uma camada da espessura de um milímetro sobre um metro quadrado de superfície a cerca de 5 Atm de pressão é necessária uma dose de cerca de 430 gr/m². De 100 a 300 gr/metro cúbico em aluvionagem contínua.

ÓLEOS ALIMENTARES

No campo da filtração dos óleos extra-virgem de azeite, é indispensável ajuda para a retenção da umidade proveniente das águas de vegetação e para conferir brilho para o engarrafamento.

De facto um uso regular deste produto permite uma poupança notável no caso de uma eventual filtração com cartões à base de celulose.

DADOS: Os dados aqui indicados podem sofrer ligeiras variações pois trata-se de fibras naturais.

EMBALAGEM

Sacos de 20 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.