

CELLULOSA PURA

DESCRIZIONE

Miscela omogenea di fibre Alfacellulosiche candeggiate e di particolare purezza. Indicato come filtrante nelle industrie alimentari, birraia, enologica e farmaceutica di base. Può sostituire il coadiuvante di filtrazione, le torte di filtrazione possono essere incenerite, oppure convertite in emendante agricolo.

FILTRAZIONE

Cellulosa Pura è indicata per filtrazioni finissime oppure in dispersione parziale preventiva nella messa prima di procedere alla filtrazione alluvionale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Contenuto Totale in cellulosa c.a. 99,5 %
Di cui Contenuto Totale in Alfacellulosa c.a. 90 %
Ceneri Totali Massime Determinabili 0,3 %
Gruppi di fibre mescolate 3
Densità apparente c.a. 140/175 g/l
pH sospensione 6 +/- 1
Aspetto polvere
Colore bianco 97 %
Curva di distribuzione delle fibre:
Apertura setaccio in micron 32 100 200

Residuo in % 25 5 0

MODALITÀ E DOSAGGIO

Da 200 a 400 gr/mq.come precoat. Per ottenere uno strato dello spessore di un millimetro su un metro quadrato di superficie a circa 5 Atm di pressione occorre una dose di circa 430 gr/mq. Da 100 a 300 gr/metro cubo in alluvionaggio continuo.

OLI ALIMENTARI

Nel campo della filtrazione degli oli extra-vergine d'oliva, è indispensabile aiuto per il trattenimento dell'umidità proveniente dalle acque di vegetazione e per conferire brillantezza per l'imbottigliamento.

Infatti un uso regolare di questo prodotto consente un risparmio notevole nel caso di una eventuale filtrazione con cartoncini a base di cellulosa.

DATI: I dati qui indicati possono subire lievi variazioni in quanto si tratta di fibre naturali.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 20 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.