



CELLULOSA FIBRA 1

1- 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.

2- FILTRAZIONE

La **CELLULOSA FIBRA 1** è indicata per filtrazioni finissime oppure in dispersione parziale preventiva nella messa prima di procedere alla filtrazione alluvionale.

3- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Contenuto Totale in cellulosa	c.a. 99,5 %
Di cui Contenuto Totale in Alfacellulosa	c.a. 90 %
Ceneri Totali Massime Determinabili	0,30%
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

4- MODALITA DI IMPIEGO 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.

5- 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.

6- CONFEZIONAMENTO

Sacchi in carta da Kg. 20 etichettati a norme CE.

