

# Radichel

**Celulosa como coadyuvante de filtración.**

## CARACTERÍSTICAS

Radichel es un coadyuvante de filtración a partir de celulosa pura. Se trata de un sustrato químicamente inerte e insoluble en líquidos alimentarios.

Gracias al tratamiento previo, Radichel adquiere una elevada capacidad de adsorción, resultando la celulosa adecuada para la formación de precapas homogéneas en lechos filtrantes. Permite una mayor eficacia en la filtración, así como una elevada capacidad de retención en profundidad, debido al complejo entramado que forma. Presenta gran resistencia a golpes de presión gracias a su elevada elasticidad, sobre todo cuando se trabaja en filtros con placas verticales.

## APLICACIÓN

En la filtración de:

- Líquidos de la industria alimentaria: vinos, mostos, zumos, cervezas, sidras y otros.
- Líquidos de otras industrias: químicas, farmacéuticas, etc. actuando como soporte de la precapa a las telas filtrantes.

Por su especial proceso de fabricación, consigue tras su mezcla con tierras diatomeas una perfecta humectación, y por tanto, una capa filtrante totalmente homogénea.

## COMPOSICIÓN

100% celulosa.

## DOSIS

10-25 % del volumen total de la precapa.

## MODO DE EMPLEO

Incorporar en la preparación de la precapa mezclado con tierras de diatomeas Radifil.

Una vez finalizada la filtración, la precapa formada se separa sin dificultad de las placas o soportes filtrantes, facilitando así la limpieza del filtro, incluso en filtros de descarga automática.

## ASPECTO FÍSICO

Radichel 150 y 200: Polvo de color blanco.

Radichel 2000: Fibras de color blanco.

## PRESENTACIÓN

Radichel 150: Sacos de 20 kg. Palets de 800 kg.

Radichel 200: Sacos de 10 kg. Palets de 640 kg.

Radichel 2000: Sacos de 10 kg. Palets de 300 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Radichel	EP 281 (rev.7)	EP 034 (rev.7)	EP 284 (rev.4)
	150	200	2000
pH (10%)	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5
Humedad [%]	< 7	< 7	< 7
Cenizas [%]	< 0.5	< 0.5	< 0.5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
As [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
Cd [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
Pb [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
Longitud media de fibra [µm]	50 - 100	150	800
Volumen seco [ml/50g]	140 -165	200 – 230	400 - 500
Granulometría > 420 µm [%]	< 0.5	0	< 30.5
Granulometría < 150 µm [%]	> 95	> 95	< 40.5
Granulometría < 75 µm [%]	> 80	> 55	< 20.5

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.*