

Radicel

La cellulose comme aide à la filtration.

CARACTÉRISTIQUES

Radicel est un aide à filtration à partir de cellulose pure. C'est un substrat chimiquement inerte qui est insoluble dans les liquides alimentaires.

Grâce au prétraitement, Radicel acquiert une grande capacité d'adsorption, ce qui permet à la cellulose de former des précouches homogènes dans les lits filtrants. Il permet une plus grande efficacité de filtration, ainsi qu'une grande capacité de rétention en profondeur, grâce au réseau complexe qu'il constitue. Il offre une grande résistance aux chocs de pression grâce à sa grande élasticité, surtout lorsqu'il travaille sur des filtres à plaques verticales.

APPLICATION

Dans la fuite de:

- Liquides issus de l'industrie alimentaire : vins, moûts, jus, bières, cidres et autres.
- Des liquides provenant d'autres industries: chimique, pharmaceutique, etc., servant de support pour le pré-revêtement des chiffons filtrants.

Grâce à son procédé de fabrication particulier, elle obtient un mouillage parfait après être mélangée avec des terres de diatomée, et donc une couche filtrante totalement homogène.

COMPOSITION

100% cellulose.

DOSAGE

10 à 25 % du volume total du pré-couche.

COMMENT UTILISER

Incorporez des terres de diatomée Radifil mélangées dans la préparation du pré-revêtement.

Une fois la filtration terminée, la précouche formée se sépare sans difficulté des plaques ou supports filtrants, facilitant ainsi le nettoyage du filtre, même dans les filtres à auto-décharge.

ASPECT PHYSIQUE

Radicel 150 et 200: Poudre blanche.

Radicel 2000: Fibres blanches.

PRÉSENTATION

Radicel 150: sacs de 20 kg. Palettes de 800 kg.

Radicel 200: sacs de 10 kg. Palettes de 640 kg.

Radicel 2000: sacs de 10 kg. Palettes de 300 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

	EP 281 (rév. 7)	EP 034 (rév. 7)	EP 284 (rév. 4)
Radicel	150	200	2000
pH (10 %)	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5
Humidité [%]	7 <	7 <	7 <
Cendres [%]	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
En tant que [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
CD [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
Pb [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
Longueur moyenne de la fibre [µm]	50 - 100	150	800
Volume sec [ml/50g]	140 -165	200 – 230	400 - 500
Granulométrie > 420 µm [%]	< 0,5	0	< 30,5
Granulométrie < 150 µm [%]	> 95	> 95	< 40,5
Granulométrie < 75 µm [%]	> 80	> 55	< 20,5

CONSERVATION

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec, sans odeurs. Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 2 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.