

Radicel

La cellulosa come ausilio per la filtrazione.

CARATTERISTICHE

Radicel è un aiuto di filtrazione dalla cellulosa pura. È un substrato chimicamente inerte che è insolubile nei liquidi alimentari.

Grazie al pre-trattamento, Radicel acquisisce un'elevata capacità di adsorbimento, risultando in cellulosa adatta alla formazione di pre-strati omogenei nei letti filtranti. Consente una maggiore efficienza nella filtrazione, oltre a un'elevata capacità di ritenzione in profondità, grazie alla rete complessa che forma. Ha una grande resistenza agli shock di pressione grazie all'alta elasticità, specialmente quando si lavora su filtri con piastre verticali.

APPLICAZIONE

Nella fuga di:

- Liquidi dell'industria alimentare: vini, mosti, succhi, birre, sidro e altri.
- Liquidi provenienti da altri settori: chimici, farmaceutici, ecc., che fungono da supporto per il pre-rivestimento ai pannelli filtranti.

Grazie al suo processo di produzione speciale, ottiene una bagnatura perfetta dopo la miscelazione con le terre di diatomee e, di conseguenza, uno strato filtrante totalmente omogeneo.

COMPOSIZIONE

100% cellulosa.

DOSAGGIO

10-25% del volume totale del pre-rivestimento.

COME USARLO

Incorporare miscelati con terras di diatomee Radifil nella preparazione del pre-rivestimento.

Una volta completata la filtrazione, il prestrato formato si separa senza difficoltà dalle piastre o dai supporti filtranti, facilitando così la pulizia del filtro, anche nei filtri a autoscarica.

ASPETTO FISICO

Radicel 150 e 200: Polvere bianca.

Radicel 2000: Fibre bianche.

PRESENTAZIONE

Radicel 150: sacchi da 20 kg. Pallet da 800 kg.

Radicel 200: sacchi da 10 kg. Pallet da 640 kg.

Radicel 2000: sacchi da 10 kg. Pallet da 300 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

	EP 281 (rev.7)	EP 034 (rev.7)	EP 284 (rev.4)
Radicel	150	200	2000
pH (10%)	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5	5.0 – 7.5
Umidità [%]	< 7	< 7	< 7
Ceneri [%]	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
Come [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
CD [mg/kg]	< 1	< 1	< 1
Pb [mg/kg]	< 2	< 2	< 2
Lunghezza media della fibra [µm]	50 - 100	150	800
Volume secco [ml/50g]	140 -165	200 – 230	400 - 500
Granulometria > 420 µm [%]	< 0,5	0	< 30,5
Granulometria < 150 µm [%]	> 95	> 95	< 40,5
Granulometria < 75 µm [%]	> 80	> 55	< 20,5

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.