



AE 4405

Antiespumante para Fermentação

CARACTERÍSTICAS

É uma formulação específica que atua com extrema eficiência no controle de espumas provenientes da fermentação alcoólica, o **AE 4405** é formulado por compostos vegetais que lhe conferem as características de atoxidade e biodegradabilidade, proporcionando imediatamente a diminuição da tensão superficial inibindo a incidência de formação da espuma. Por tratar-se de uma formulação vegetal o **AE 4405** pode ser utilizado em indústrias de alimento sem nenhuma restrição. Composição: Óleos Vegetais, Aminas Graxas Vegetais e Tensoativos.

Aspecto: Líquido Viscoso

Cor: Amarelado

Densidade (25°C): 0,800 – 1,000 g/cm³

Viscosidade (20°C, Brookfield, LVT, Spindle 2, 12 rpm): 300 – 2500 cPs

Embalagem: Tambor 180 kg / Container 900 kg / Granel

BENEFÍCIOS

- Proporciona melhor custo benefício na fermentação.
- Aprovado para uso em indústria de alimentos.
- Isento de materiais insolúveis.
- Não deixa resíduos nas centrífugas.
- Atóxico as leveduras.

APLICAÇÃO E DOSAGEM

Pode ser dosado diretamente na dorna ou continuamente na linha de mosto.

A dosagem correta dependerá da severidade da espuma, das condições operacionais e de testes específicos de campo (FERMENTESTE).

ESTOCAGEM E MANUSEIO

Deverá ser estocado em local coberto e ventilado, as embalagens devem ser mantidas sempre fechadas.

Ao manusear usar equipamento de proteção individual tais como: Luva PVC, Óculos de Proteção, Avental e Botina de Segurança.

OBS: Para obter mais informações, consultar a Ficha de Emergência e a Ficha de Informações de Segurança do Produto (FISPQ). Estas informações têm por objetivo orientar quanto ao uso de nossos produtos, isentando a Alcolina Química e Derivados de responsabilidade pelo uso incorreto.

DATA REVISÃO:	12/6/2015
DATA IMPRESSÃO:	29/3/2016