



AE-GA

Antiespumante Grau Alimentício

CARACTERÍSTICAS

É um produto grau alimentício desenvolvido especialmente para inibir e eliminar a formação de espumas em processos de fermentação alcoólica. É composto por uma mistura de Poliglicóis.

Aspecto: Líquido Viscoso

Cor: Incolor a Amarelado

Densidade (25°C): 0,800 – 1,100 g/cm³

Embalagem: Bombona Plástica 200 kg / Container 1.000 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:	4/8/2015
DATA IMPRESSÃO:	29/3/2016

