OLEAFIN

Coadjuvante de processo de abrilhantamento para azeite de elevado poder adsorvente

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Oleafin é um coadjuvante de filtração inovador, estudado para o abrilhantamento dos azeites, que elimina a humidade residual graças ao elevado poder adsorvente dos seus constituintes.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulose ativada associada a coadjuvantes de filtração quimicamente inertes.

Pela sua particular estrutura alveolar, **Oleafin** garante uma perfeita retenção de profundidade, com dosagens de produto até três vezes inferior em comparação aos coadjuvantes normais. Permite alcançar ótimos valores de brilho no azeite, melhorando a qualidade organolética do produto. A sua baixa dosagem e a sua elevada permeabilidade relativa permitem aumentar a capacidade total dos filtros por ciclo de filtração. A sua particular composição permite eliminar completamente o conteúdo normal de ácidos gordos saponificados nos azeites.

Permeabilidade (L/m^2/min.): 200 - 240

Coadjuvante de filtração. Uso alimentar.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

DOSES A APLICAR

De 500 a 1.000 g/m^2 de superfície filtrante. Em caso de excessiva humidade, aumentar proporcionalmente as doses.

MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao azeite no depósito de armazenagem, ou no aluvião em contínuo sobre o filtro.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar num lugar fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos de 20 kg.

Referência: OLEAFIN_TDS_PT_1171024_FILTRAÇÃO Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com