



OLEAFIN

.....
Coadjuvante de processo de abrillhantamento para azeite de elevado poder adsorvente
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Oleafin é um coadjuvante de filtração inovador, estudado para o abrillhantamento 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 organoléptica 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/m²/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/m² 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.

