





BATFOAM SB1

Antiespuma

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Batfoam SB1 é uma emulsão à base de silicone de qualidade alimentar.

Pode ser utilizado puro ou diluído, em qualquer intervalo de pH e a temperaturas entre os 10 e 100°C.

Produto eficaz à base de silicone alimentar, estudado para fazer frente a problemas de espuma na indústria das bebidas, por exemplo, na fermentação, graças à redução da tensão superficial, tem o enorme poder de dispersão em líquidos e partículas de espuma e à incorporação de aditivos capazes de destruir a espuma que se volta a formar. Para utilização em tanques de fermentação de cerveja no início do enchimento dos tanques.

-> COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Silicone de grau alimentar.

→ DOSE A APLICAR

De 0,01 a 0,3%. Recomenda-se a realização de ensaios preliminares.

→ MODO DE APLICAR

Diluir em 3-10 vezes o seu volume em água fria. Para uma melhor diluição, adicionar **Batfoam SB1** agitando lentamente.

-> INFORMAÇOES ADICIONAIS

Campos de utilização: setor agroalimentar, indústria de bebidas e em fermentações.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco protegido da luz e calor diretos.

Bidão de 25 kg.

