



# DECORAN® Plus

Carbon decolorante activado

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Decoran Plus** es un carbón decolorante activo para líquidos alimentarios de acción altamente adsorbente. **Decoran Plus** es un carbón activo de efecto decolorante, destinado para ser aplicado en la industria alimentaria. Para tornar más eficaz el efecto decolorante de **Decoran Plus**, la carbonización ocurre mediante catalización química y activación de proceso.

El sistema productivo, que conduce a tener grandes porcentajes de material carbonoso, permite obtener un producto con una elevada área superficial y por consiguiente una alta adsorción específica frente a los constituyentes de más elevado peso molecular, como los polifenoles. A cada partícula de **Decoran Plus**, después de la activación, se adhieren las moléculas de las sustancias colorantes a adsorber.

Dado que el poder absorbente es inversamente proporcional a la diferencia entre la dimensión de las moléculas a adsorber y la de los microporos donde quedan retenidas, **Decoran Plus**, con un área superficial de 900-1100 m<sup>2</sup>/g de producto, y con un diámetro de partículas de 10-100 Angström, garantiza los máximos resultados de actividad decolorante. Por lo tanto, realiza siempre efectos de decoloración reproducibles y estándares, sin necesidad de realizar una prueba preliminar.

**Decoran Plus** no cede impurezas y adsorbe limitadamente los productos volátiles, el cual protege los caracteres organolépticos de prestigio. En los tratamientos decolorantes de los diversos líquidos salimentarios, el producto puede ser aspirado directamente del sacopormedio de un tubo Venturi, sin causar la mínima polvareda.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Carbón activo.

## → DOSIS DE EMPLEO

5-200 g/hL según los casos.

## → FORMA DE EMPLEO

En el líquido a tratar y adicionar 30-60 minutos. Su separación mediante filtración o sedimentación/clarificación en eventual combinación con clarificantes. El producto está indicado para el tratamiento de líquidos alimentarios: mostos, vinos, jarabes, zumos de frutas cítricas, cerveza, etc.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Ilimitada en los envases originales, en las condiciones normales de almacenaje.

Sacos de 10 kg.

