

EMULTROL DFM OLV-55 FG

ANTIESPUMANT ALIMENTARI BASAT EN OLIS VEGETALS

PROPIETATS

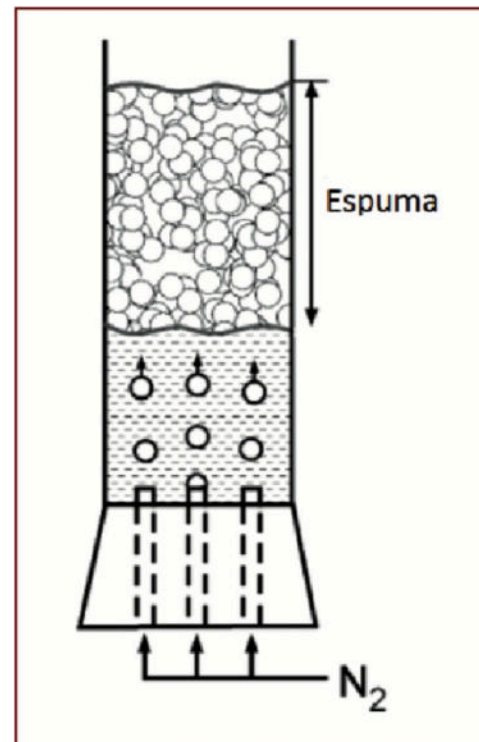
- Permet la utilització dels recipients al màxim de la seva capacitat, evitant desbordaments i facilitant el bombeig
- Manté una major estabilitat que antiespumants silicònics
- Ampli espectre d'aplicació
- Dosi, habitualment entre 0.01 y 0.5%
- Apte per el processat de productes làctics, begudes, fruites, hortalisses, sopes y derivats cárnicos, entre altres.

AVANTATGES

- **Optimitza els processos de producció**
- **Eficàcia de llarga durada amb poca dosi**
- **Ampli espectre d'aplicació**

EMULTROL DFM OLV-55 FG

ANTIESPUMANT ALIMENTARI BASAT EN OLIS VEGETALS

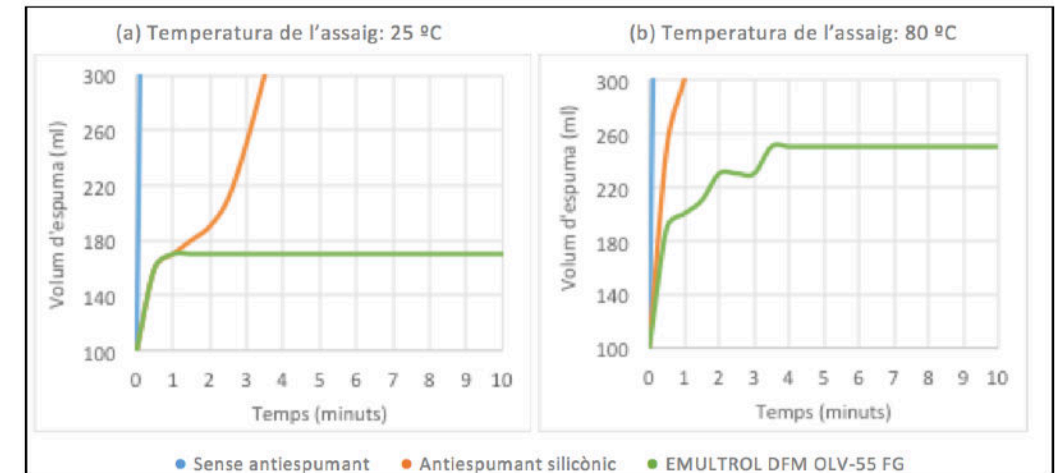


TEST DE BIKERMAN O MÈTODE DEL BOMBOLLEIG

En el nostre estudi, es disposen 100 ml de medi espumós en una proveta de 250 ml i s'addiciona 0.1% d'antiespumant. Les bombolles es generen insuflant nitrogen a un cabdal constant de 0,2 l/min.

El volum d'espuma es mesura en funció del temps per determinar l'activitat antiespumant.

ASSAIGS REALITZATS EN UNA SUSPENSÍO AQUOSA DE CIGRONS



ASSAIGS REALITZATS EN UNA SUSPENSÍO AQUOSA D'ESPINACS

