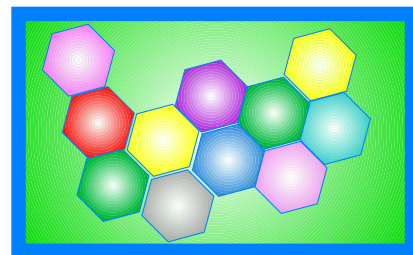


Charbon activé décolorant pour liquides alimentaires

Decoran®



DECORAN®

OBTENU PAR CARBONISATION EN ATMOSPHERE CONTROLÉE

EXTREMEMENT SÉLECTIF SUR LES SUBSTANCES COLORANTES

POSSEDE UNE GRANDE EFFICACITÉ ADSORBANTE ET DÉCOLORANTE

PRÉSERVE LES CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

PEUT ÊTRE ASPIRÉ À SEC

est un charbon activé décolorant pour liquides alimentaires à action très adsorbante.

DECORAN® est un charbon activé à effet décolorant destiné à l'industrie alimentaire. Pour améliorer le pouvoir décolorant de **DECORAN®**, la carbonisation est réalisée par catalyseurs chimiques et activation de process.

Le système de production permet d'augmenter les quantités de matières carbonées des produits et dans le même temps d'obtenir une surface développée importante qui confère au charbon un pouvoir d'adsorption très élevé sur les composants de poids moléculaires importants, tels que les polyphénols.

Après activation, chaque particule de **DECORAN®**, adhère sur les molécules des substances colorantes à adsorber.

Le pouvoir adsorbant est inversement proportionnel à la différence entre les dimensions des molécules à adsorber et celles des micropores dans lesquels elles sont retenues.

La surface développée de **DECORAN®**, est comprise entre 900 et 1100 m²/g. Le diamètre des particules est compris entre 10-100 Angström et garantit une activité décolorante maximale. Ceci donne des effets de décoloration standards, sans avoir à réaliser des essais préliminaires.

DECORAN® ne cède pas d'impureté et adsorbe très peu les produits volatils, ce qui permet donc de préserver les caractères organoleptiques de qualité.

Pendant le traitement de décoloration des différents liquides alimentaires, le produit peut être aspiré à sec, directement dans son emballage à l'aide de tube Venturi, pour minimiser l'émission de poussière.

DOSES D'EMPLOI

5-200 g/hL selon les cas.

MODE D'EMPLOI

Délayer la dose nécessaire à traiter et l'ajouter à la masse au cours d'un remontage et homogénéiser pendant au moins 30-60 minutes.

Sa séparation est réalisée par filtration ou sédimentation/clarification éventuellement combiné au sol de silice ou ichtio-colle.

Le produit est préconisé dans le traitement des liquides alimentaires: mouûts, vins, sirops, jus de fruits et d'agrumes, bières etc...

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- poudre noire très fine
 - pouvoir décolorant (test SPINDAL sur les proanthocyanidines): 94-96
 - poids spécifique apparent sans tassement: 0,35-0,37
avec tassement: 0,45-0,47
 - pH suspension 1%: 6,4
 - solubilité dans l'eau: excellente
 - surface développée: 900-1100 m²/g (B.E.T.)
 - humidité: max 12%
 - cendres totales: inférieures à 4%
 - insolubles dans les liquides alimentaires et solvants.
- Pour usage alimentaire.
Conforme aux normes CE.

COMPOSITION

Charbon activé. Produit conforme pour le traitement des liquides alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg - Cod. prod. 000350.

Disponible également sous forme granulée.
Carton de 25 kg - Cod. prod. 008007

030807



SPINDAL - AEB Group
ZONE INDUSTRIELLE - 3 RUE AMPERE - 77220 GRÈTZ-ARMAINVILLIERS
Tél. +33 (0) -1-64078000 - Fax +33 (0) -1-64075920
E-mail : spindal@spindal.fr - www.aeb-group.com

