



DECORAN®

Carbón decolorante para líquidos alimentarios



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

Decoran es un carbón decolorante activo para líquidos alimentarios de acción altamente adsorbente. **Decoran** es un carbón activo de efecto decolorante, destinado para ser aplicado en la industria alimentaria. Para tornar más eficaz el efecto decolorante de **Decoran**, 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**, después de la activación, se adhieren las moléculas de las sustancias colorantes aadsorber.

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**, con un área superficial de 900-1100 m²/g de producto, y con un diámetro de partículas de 10-100 Angstrom, garantiza los máximos resultados de actividad decolorante. Por lo tanto, realiza siempre efectos de decoloración reproducible y standars, sin necesidad de realizar una prueba preliminar. **Decoran** 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 alimentarios, el producto puede ser aspirado directamente del saco por medio de un tubo Venturi, sin causar la mínima polvareda.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Carbón activo decolorante.

→ DOSIS DE EMPLEO

5-100 g/hL según los casos.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el líquido a tratar y adicionarla a la masa mediante remontado continuo por lo menos de 30-60 minutos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 10 kg.

