



DIATOCEL

.....

Tierras diatomeas

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las tierras infusorias o diatomeas proceden de rocas sedimentarias compuestas por acumulación de caparazones. Son utilizadas como coadyuvantes de filtración, debido a su elevada porosidad, alta capacidad de adsorción y efecto tamizado.

La extracción de las tierras infusorias se realiza de yacimientos de origen marino, siendo los más importantes los de USA, Francia y Norte de África.

Los productos de la gama **Diatocel** son diatomeas naturales y/o calcinadas a 800°C, molidas, secadas, trituradas para obtener los diferentes grados de permeabilidad. La fabricación persigue: purificación mineral, eliminación del agua y obtención de tierras filtrantes de diferentes grados.

Diatocel puede ser utilizado para filtración de líquidos alimentarios como mostos, jarabes, vinos, cerveza, sidras, vinagres, etc., en filtraciones de desbaste o de abrillantado, pudiéndose emplear en diferentes sistemas de filtración en aluvionado y/o en la formación de precapas complejas como productos de la gama Fibroxcel.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tierras infusorias o diatomeas.

Diatocel Mini Speed: 50-85 permeabilidad (L/m²/min).

Diatocel Normal Speed: 180-280 permeabilidad (L/m²/min).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-200 g/hL en aluvionado continuo.

Las dosis varían en función del tipo de producto y características del mismo, mejorado las prestaciones del producto con un estudio de la filtración.

→ FORMA DE EMPLEO

Para la formación de la precapa, preparar una suspensión del 5-10% con agua y/o producto límpido. Mantener la agitación 15-20 minutos y formar el soporte filtrante.

Para aluvionado, preparar una suspensión en agua del 5-10%. Mantener en agitación para su dosificación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en ambiente fresco y seco, protegido de la humedad y de fuertes olores.

Diatocel Mini Speed: sacos de 20 kg netos.

Diatocel Normal Speed: sacos de 25 kg netos.

