



OLEAFIN

.....
Coadjuvante de processo de abrilhantamento para azeite de elevado poder adsorvente
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Oleafin é um coadjuvante de filtração inovador, estudado para o abrilhantamento dos azeites, que elimina a humidade residual graças ao elevado poder adsorvente dos seus constituintes.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulose ativada associada a coadjuvantes de filtração quimicamente inertes.

Pela sua particular estrutura alveolar, **Oleafin** garante uma perfeita retenção de profundidade, com dosagens de produto até três vezes inferior em comparação aos coadjuvantes normais. Permite alcançar ótimos valores de brilho no azeite, melhorando a qualidade organoléptica do produto. A sua baixa dosagem e a sua elevada permeabilidade relativa permitem aumentar a capacidade total dos filtros por ciclo de filtração.

A sua particular composição permite eliminar completamente o conteúdo normal de ácidos gordos saponificados nos azeites.

→ DOSES DE APLICAÇÃO

De 500 a 1.000 g/m² de superfície filtrante. Em caso de excessiva humidade, aumentar proporcionalmente as doses.

→ FORMA DE APLICAR

Adicionar diretamente ao azeite no depósito de armazenagem, ou no aluvião em contínuo sobre o filtro.

→ CONSERVAÇÃO E CONFEÇÃO

Conservar em lugar fresco e arejado.

Sacos de 20 kg.

