



BATFOAM SB1

Antiespumante de base silicônica para uso alimentar

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Um dos principais fatores limitantes para o total aproveitamento dos tanques de fermentação é a produção de espuma. Quando não é deixado um espaço suficiente no topo do tanque é comum ter vazamento, isso constitui um fator determinante de produtividade principalmente no auge da produção, além de ser um importante foco de contaminação.

A adição de um antiespumante de pureza alimentar como **Batfoam SB1**, aumenta os rendimentos industriais, com economia de tempo e mão-de-obra.

Batfoam SB1 permite o uso contínuo dos tanques de fermentação, evitando paradas freqüentes devido à formação de espuma. Desta forma é possível melhorar o aproveitamento industrial de dornas.

Batfoam SB1 não é tóxico para as leveduras e não apresenta qualquer tipo de reações secundárias indesejáveis no processo fermentativo. O produto pode ser usado com segurança, já que é completamente eliminado nas centrífugas e nos filtros.

O **Batfoam SB1** garante um efeito residual prolongado, que inibe a formação de espuma durante todo o processo fermentativo com uma única adição.

Batfoam SB1 deve ser empregado em doses que variam de 2 a 12mL/hL, deve ser previamente dissolvido em água e aplicado na dosagem suficiente para reduzir a espuma até o nível desejado. Pela sua particular pureza, pode ser utilizado nas fermentações de produtos alimentares.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução estabilizada e purificada de dimetilpolisiloxano.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 3 a 5 mL/hL.





BATFOAM SB1

→ MODO DE APLICAR

Dissolver o produto até a espuma atingir o nível desejado.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Aspecto físico: líquido branco

Odor: característico

Densidade: 1,0 g/mL

pH: 3,5 a 5,5

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bombona 5 kg.

Bombona 25 kg.

Big 1000 kg.

