



BATFOAM FG



Nonfood Compounds
5A

Antiespumante em emulsão aquosa

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

BATFOAM FG é um antiespumante de emulsão aquosa, sem silicone, que pode ser usado para supressão de espuma em processos industriais em que são processados alimentos para uso humano ou animal. Certificado pela NSF como antiespumante em contato direto com alimentos para a produção de vegetais e gorduras animais.

BATFOAM FG atua na superfície quebrando a tensão superficial das bolhas de espuma. O produto exerce sua ação tanto na superfície quanto no sistema em que é introduzido.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de princípios antiespumantes de origem vegetal

Aspecto físico: líquido viscoso branco-creme

pH (100%): $7,5 \pm 1,0$

Densidade relativa a 20°C: $0,99 \pm 0,02$

Tensão superficial em solução a 0,5% a 20°C: 15 din/cm.

Os dados físico-químicos indicados representam características típicas do produto resultantes das análises a que foi submetido. Estes valores não constituem uma lista pormenorizada.

→ DOSES RECOMENDADAS

3-10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

BATFOAM FG é diretamente miscível com líquidos nos quais o desenvolvimento de espuma deve ser controlado, mesmo com máquinas de dosagem automática.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

BATFOAM FG deve ser armazenado longe de temperaturas extremas, de preferência em uma temperatura $<20^{\circ}\text{C}$. Se o **BATFOAM FG** congelar, leve-o de volta à temperatura ambiente e misture-o antes de usar. O prazo de validade do **BATFOAM FG** na embalagem original fechada é de 6 meses a partir da data de fabricação.

Bombona 25 kg.

Big 1000 kg.

