



# DEODAL

.....  
 Desodorierende Aktivkohle für flüssige Lebensmittel  
 .....

## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Deodal** ist eine spezielle Holzkohle, die durch ein besonderes Verfahren der Verkohlung von pflanzlichen Stoffen gewonnen wird, die sehr kohlenstoffreich sind und mit geeigneten Mitteln aktiviert wurde, um ihre Porosität und folglich ihre Adsorptionsfähigkeit zu erhöhen.

**Deodal** weist eine besondere Adsorptionsaktivität gegenüber unangenehmen Gerüchen und Geschmäckern auf, die manchmal in Lebensmittelflüssigkeiten zu finden sind.

Dies geschieht durch Kapillaraktivierung mit physikalisch-chemischen Prozesskatalysatoren über seiner Struktur. Es weist eine sehr hohe Selektivität bei der Adsorption von unangenehmen Gerüchen auf, was den Erhalt von saubereren Lebensmittelflüssigkeiten garantiert.

Obwohl es eine hohe desodorierende Wirkung hat, beeinträchtigt **Deodal** die Farbstoffe nur in geringem Maße. Es kann daher auch in sehr hohen Dosen bei farbigen Lebensmitteln eingesetzt werden, bei denen die charakteristische Farbe nicht entfernt werden darf und die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben müssen.

Dank der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und der Produktionssysteme führt seine Verwendung auch bei hohen Dosierungen nicht zur Freisetzung von Metallen oder anderen anomalen Substanzen in die behandelten Flüssigkeiten.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Aktivkohle zur Geruchsbeseitigung.

## → DOSIERUNG

Von 5 bis 100 g/hL je nach den Gegebenheiten.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Mischen Sie die benötigte Menge in einen Teil der zu behandelnden Flüssigkeit und fügen Sie sie dann durch kontinuierliches Umpumpen für mindestens 30-60 Minuten dem Rest hinzu.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

20 kg netto Säcke.

