



ANTIESPUMANTE PARA PROCESOS ALIMENTARIOS

WA 533

Emulsión silicónica de gran estabilidad y solubilidad en sistemas acuosos para tratamiento en procesos alimentarios en los que se desea controlar la espuma.

APLICACIONES

- Control de espuma en procesos de elaboración de alimentos: lavado, cortado, pelado, escaldado, cocción, etc.
- Testado en sistemas de lavado en agua fría.
- Testado en sistemas de cocción o escaldado hasta 100°C.
- Testado en procesos de limpieza de patata.
- Testado en procesos de escaldado de champiñón.

MODO DE EMPLEO

Aplicar puro o prediluido sobre el medio a desespumar.

DOSIFICACIÓN

En todo caso es aconsejable la realización de test previos para el ajuste de la dosis. Orientativamente recomendamos dosificaciones del 0.05 – 0.1%

Eficacia probada

BENEFICIOS

- ✓ **Eficacia probada** en procesos alimentarios de referencia
- ✓ **Calidad alimentaria:** no se ha fabricado a partir de materias primas de origen animal, ni derivados de alérgenos alimentarios, ni OGM y puede ser utilizado como agente antiespumante – contacto indirecto con alimentos según la Regulación 21CFR173.340.
- ✓ **Alta efectividad** y fácilmente diluible en medios acuosos.
- ✓ **No deja residuos**
- ✓ **Cumple Halal y Kosher**

INDUSTRIA ALIMENTARIA.

DÓNDE

CÓMO

CUÁNTO