



QEMISURF 44

SURFACTANTE PARA MASAS COCIDAS

QEMISURF 44 es un tenso activo / surfactante no-iónico, formulado para utilizarse en las operaciones finales de las fabricación de azúcar. Su uso permite aumento en la producción de azúcar, y reduce la pureza de la melaza, mejora la purga, mejora la fluidez de la masa cocida, y ayuda formar mejores cristales. Reduce la tensión superficial, aumenta la fluidez y la recuperación de sacarosa de las masas cocidas en tachos, cristalizadores, mezcladores de centrifugas, etc., facilitando a la vez el manejo de templeas de alto brix. Este producto se usa en los Ingenios Estadounidenses para azúcar crudo y de refino. Cumple con los reglamentos de la FDA y tiene certificación Kosher.

PROPIEDADES TIPICAS	VALOR	PROPIEDADES TIPICAS	VALOR
Aspecto físico	Líquido aceitoso		
No. de Acido	1.0-2.5		
Clasificación	no-iónico		
Viscosidad 25°C	~500 cps		
Grav. específ. 25°C	~1		

APLICACION

Las dosis se refieren, como punto de partida, a litros de QEMISURF 44 por cada 1000 pies cúb. (283 hectolitros) de masa cocida. Aplicados siempre dispersados en agua.

Para mayor efectividad es muy importante mantener dentro de todo el sistema de cocimientos la presencia del tenso activo, a fin de incrementar la fluidez de las masas cocidas, la recuperación de sacarosa y el agotamiento de las mieles finales:

TEMPLAS A y B: Use 1 litro de QEMISURF 44 por cada 250 HL (1000 pies cúbicos) Debe dispersarlo en 1-3 galones de agua y adicionarlo al tacho en 3 partes, una a la carga del tacho, otra a llegar a 2/3 de la templa, y el resto 10-15 minutos antes de dar punto a la masa.

TEMPLAS C: Use 3/4 de litro del QEMISURF 44 por cada 1000 pies cubico. Adicione 1/2 de solución al a la carga el resto antes de dar punto a la masa. El producto puede diluirse con agua antes de ser adicionado.

CRISTALIZADORES: Lubricación. 2 lts en 200 lts agua, agregado a la masa fría.

MANEJO y ALMACENAJE

Es un producto seguro de utilizar. No contiene ingredientes nocivos. En casos de contacto con los ojos o la piel, lávese con abundante agua fresca durante 15 minutos.
Almacénelo en lugares frescos y ventilados.
Consulte la hoja de seguridad para mas información sobre el manejo de este producto.

PRESENTACION: Tambores de 209 kgs. Neto.

The information given herein is believed to be reliable. However, no guarantee is made or liability assumed. Qemi International, Inc. does not know of all of the uses to which its products may be utilized or the condition of use. Therefore, Qemi International makes no warranty concerning the fitness or suitability of the product for a particular use or purpose.