

## HOJA TÉCNICA ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade)

### Descripción:

El ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade), es un antiespumante al 30% de concentración; está especialmente formulado con aceites de silicón grado alimenticio y emulsificantes no iónicos que le proporcionan gran estabilidad y resistencia en procesos donde la espuma representa problemas que requieren de solución inmediata.

El ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade), puede ser usado en tratamiento de aguas residuales, procesos de fermentación, producción de jalea, mermeladas, vino, tequila, ron; procesamiento de frutas, vegetales, pescado, pollo, huevo, entre otros.

La estabilidad del ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade), puede verse afectado por las condiciones de proceso, temperaturas superiores a 45° C, por lo que es necesario su evaluación antes de ser utilizado en el proceso productivo. Funciona en sistemas iónicos, catiónicos y aniónicos.

El ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade), presenta gran eficiencia, no toxicidad y larga permanencia en el medio.

### Características Físico Químicas:

| Parámetro               | Especificación         |
|-------------------------|------------------------|
| Apariencia              | Líquido blanco lechoso |
| Estabilidad             | Estable                |
| % Sólidos Totales       | 20 - 23                |
| pH                      | 6.0 - 7.0              |
| Viscosidad 25°C         | 200 - 2500             |
| Actividad antiespumante | T1 <60s<br>T2 <60s     |

Para determinar la concentración que se requiere para la aplicación en particular, empiece por la concentración mínima recomendada de entre 0.5% al 2.0% con respecto al peso total del líquido espumante, los resultados del indicarán si deberá incrementar o disminuir el nivel de ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade) para su óptima ejecución.



SILYCOM.MX

Miguel Hidalgo S/N INT 9  
San Nicolas Tolentino, Méx. C.P. 50230



sfsilycom@hotmail.com  
www.silycom.com  
722 481 3280  
722 303 5323

En algunos casos es necesario que el ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade) se agregue de manera concentrada. Para facilitar su dispersión puede ser diluido con agua desde 1-2 hasta 1-4, antes de adicionarlo al líquido generador de espuma.

El agua de dilución se debe agregar al ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade) con ligera agitación, hasta obtener una dispersión homogénea.

No se recomienda preparar diluciones que puedan estar almacenadas por períodos prolongados, es preferible preparar únicamente la cantidad de ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade ) que se va utilizar en ese momento.

### **Seguridad y manejo:**

Debe evitarse el contacto con la piel y especialmente con los ojos.

El producto se mantiene estable, sin cambio de color y olor por un período de 6 meses una vez abierto, a partir de la fecha de fabricación; así como un año en su envase cerrado, siempre y cuando se mantenga en su envase original. El ANTIESPUMANTE SILAS1032 FG(Food Grade) puede presentar una ligera separación la cual es corregida con agitación simple. Por ningún motivo esto afectará el buen desempeño del producto.

No se garantiza la estabilidad del material ni su funcionamiento, cuando éste se ha mezclado con otro que esté fuera de nuestro control.

Dependiendo del uso y del material por formular deberá hacerse las pruebas pertinentes.



SILYCOM.MX

Miguel Hidalgo S/N INT 9  
San Nicolas Tolentino, Méx. C.P. 50230



sfsilycom@hotmail.com  
www.silycom.com  
☎ 722 481 3280  
📞 722 303 5323