

ВОЛТЕС® ПАВ

Пеногаситель для продуктового отделения

Описание:

Волтес®ПАВ является поверхностно-активным веществом, которое обладает свойствами пеногасителя и снижает вязкость при варке сахарного утфеля. В процессе уваривания, могут возникать явления, свойственные утфелям низших ступеней кристаллизации, появляется необходимость интенсификации процесса, особенно в заключительный период работы сахарного завода. Утфеля II и III ступени кристаллизации, а также утфеля I кристаллизации при переработке свеклы плохого качества, характеризуются повышенной вязкостью и способностью к пенообразованию, пониженной скоростью кристаллизации сахарозы.

Применение:

Волтес®ПАВ оказывает существенное влияние на снижение вязкости и увеличение подвижности утфелей.

Преимущества:

- ✓ Предупреждение пенения сиропа с клеровкой;
- ✓ Получение необходимого количества центров кристаллизации, минимизация образования конгломератов;
- ✓ Снижение вязкости утфеля, предотвращение образования вторичных кристаллических центров;
- ✓ Увеличение теплообмена и, как следствие, сокращенное время варки, экономия топлива;
- ✓ Ускорение процесса очистки в центрифугах, за счет более быстрого освобождения мелассы от кристаллов, что способствует повышению производительности установки (центрифуги);

Величина дозировки и точки ввода:

Средний расход пеногасителя 5-20 г/тн утфеля, подбирается в процессе работы сахарного завода. Точкой ввода пеногасителя является пробный кран в вакуум – аппарате. Расход **Волтес®ПАВ** при уваривании утфеля I кристаллизации составляет менее 10г/тн утфеля. При уваривании утфеля II и III ступени кристаллизации может составлять от 10 до 30 г/тн утфеля.

Способ применения:

Волтес®ПАВ-2 вводится в вакуум-аппарат в неразбавленном виде сразу же после его заполнения.

Хранение:

Пеногаситель **Волтес®ПАВ-2** рекомендуется хранить в крытых складских помещениях или помещениях полужакрытого типа. Температура хранения от 0°С до +30°С.