
Composto Clarificante de açúcar à base de Fósforo

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Composição:	Fosforo
Aspecto:	Líquido Límpido
Cor:	Amarelado
Densidade à 25°C (g/cm ³)	1,40
Solubilidade	Muito solúvel em água e pouco solúvel em etanol
Flamabilidade	Inflamável

PROPRIEDADES:

O Prosugar® 1812 é um clarificante inorgânico a base de fósforo, utilizado na linha produtiva da fabricação de açúcar, em caldos e xaropes. O Prosugar® 1812 é uma solução à base de fósforo, usado para clarificar alimentos, solúvel em água. A clarificação de caldos natural é muitas vezes auxiliada pela adição de fosfatos.

O Prosugar® 1812 auxilia na remoção de materiais corantes e parte dos colóides do caldo/xarope. O Prosugar® 1812 é um líquido estável e em condições ácidas é um clarificante.

BENEFÍCIOS: A utilização da Tecnologia Prosugar® propicia remoção de cor em todas as etapas subsequentes a sua aplicação, chegando as massas de açúcar e méis, e assim promove uma série de benefícios, dentre os quais podemos ressaltar:

- Melhor qualidade do açúcar produzido
- Menor quantidade de água na lavagem das massas de açúcar conferindo assim um maior rendimento na produção de açúcar;
- Menor produção de mel circulante;
- Menor viscosidade das massas;
- Menor consumo de vapor de processo
- Maior preservação de sacarose real
- O processo de remoção de cor é irreversível, não remove massa do processo, e promove maior estabilidade durante todo o processo produtivo;
- Não escurecimento do açúcar durante a estocagem;
- Otimização do consumo dos tradicionais insumos químicos tradicionalmente empregados;
- Possibilita processar elevados percentuais de variedades de cana de açúcar que apresentam alta eficiência agrícola, mas também uma maior concentração de compostos formadores de cor.

DOSAGEM / APLICAÇÃO:

Para se obter uma perfeita de clarificação do açúcar, a dosagem do Prosugar® 1812 no processo produtivo de açúcar deverá ser dimensionada e associada à utilização do Prosugar® 1806, de forma a proporcionar a remoção dos compostos coloridos presentes no caldo e/ou xaropes de cana de açúcar, de acordo com o controle recomendado para o tratamento químico, levando-se em consideração a qualidade da matéria prima, a especificação do açúcar a ser produzido e as variabilidades do processo.

Se a dosagem do Prosugar® 1812 for insuficiente, ou seja, se não for observado a correta relação proporcional com o Prosugar® 1806, poderá não ocorrer os efeitos desejados no processo de clarificação do açúcar.

O Prosugar® 1812 já se encontra em sua forma de aplicação, e a sua dosagem poderá variar entre 20 a 115 gramas por saco de açúcar produzido; a variação depende do tipo e qualidade do açúcar. É interessante a realização de testes em bancada momentos antes da aplicação, segue contudo quadro resumo de dosagens referenciais:

Tipo de Açúcar a Produzir	Dosagem mínima(ppm)	Dosagem máxima(ppm)
VHP	20	40
Branco	35	115

MANUSEIO DO PRODUTO:

NOTA: Antes de manusear o produto aconselhamos verificar as informações contidas na FISPQ do produto.

ARMAZENAMENTO:

As soluções comerciais do Prosugar® 1812 são estáveis quando em sua forma líquida em condições ideais de estocagem e temperatura ambiente. Armazenado em container de 1.000 litros com peso de 1.260 Kg. As tubulações e as bombas devem ser de material resistente ao produto, no caso do uso do Prosugar® 1812 que já se encontra na forma de aplicação e deverá ter o uso de tubulação de aço inoxidável.

PRECAUÇÕES A SEREM TOMADAS NO ARMAZENAMENTO:

- Armazenamento em recipiente bem fechado (container 1.000 L);
- Em todas as etapas de armazenamento, descarregamento, manuseio ou utilização, o produto deve estar em local arejado, à sombra, sem contato com a água.

ROTULAGEM DE EMBALAGEM/RECIPIENTES: Substância corrosiva

- Usar equipamento de proteção individual (EPI) apropriado (ver FISPQ do produto).

ACIDENTE:

Havendo acidente com os olhos e pele há possibilidade de irritação. Nesse caso lavar as partes em água corrente e encaminhar o acidentado ao hospital mais próximo.

EMBALAGEM:

O Prosugar 1812® encontra-se disponível em container (IBC) de 1.000 L ou 1260 Kg.