

 Harborlite	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Página: 1 de 1
	Código: EsAF-H100	Fecha: 05/04/2010

AUXILIAR FILTRANTE HARBORLITE GRADO 100

1. Perlita, mineral y expansión: Geológicamente el “Mineral de Perlita” es una roca industrial de origen volcánico, con la propiedad saliente de tener del 2 al 7 % de agua en estado de adsorción. El mineral es procesado y sometido a un shock térmico de 900 ± 100 °C, que produce la “Perlita Expandida” disminuyendo su densidad 30 veces. Los minerales se extraen de la provincia geológica “Puna”, de diferentes minas situadas en Salar de Pocitos y San Antonio de los Cobres – Salta – norte de Argentina.

2.1. Especificaciones:

Parámetros	Norma	Unidad	Rango
Densidad Húmeda Comparativa	PI-501/83	PCF (g/dm ³)	6 – 8 (96.1 – 128.1)
Permeabilidad	PI-501/83	Darcies, a 20°C	4 - 6
Flotantes	AF001	% en vol.	60 – 65
No expandidos	AF003	ml	< 0.5
Peso Neto	AF012	Kg	11. 9 – 12. 5

2.2. Propiedades típicas:

Propiedades	Norma	Unidad	Rango
Densidad Aparente	PI-200/77	g/dm ³	60 - 110
Retenido #140 // #325	PI-117/77	% peso	65-70 // 75- 80
Color	Visual	-	Blanco
Humedad Máxima	PI-117/77	% peso	<1
Pérdida por ignición (a 900°C/ 4h)	PI-118/77	% peso	<1.5
Hierro	AF004	ppm	< 600
Arsénico	AF015	ppm	< 1
Metales Pesados (en Plomo)	INV	ppm	< 40
ph	AF016	-	6 - 8

2.3. Composición química típica: ver Especificaciones qcas, EsQAF

2.4. Presentación: envases de papel virgen, apto para estar en contacto con alimentos.

3. Características y aplicaciones:

“APTO PARA ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS / NO PERECEDERO”

Brinda una alta velocidad de filtración y una buena claridad en el filtrado. Se lo utiliza en la filtración de líquidos con muchos sólidos en suspensión. Generalmente se filtra: jugos y borras de manzana, jugos y borras de vino, antibióticos, caldos de cultivos, fructosa, maltosa, jarabes enzimáticos y de caña de azúcar y enzimas.

ENSAYOS Y CONTROLES SEGÚN NORMAS DEL “PERLITE INSTITUTE”