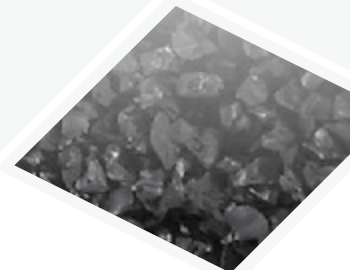


## AA-7

El AA-7 se utiliza principalmente para la decoloración de destilados, vinos y otras bebidas.

La selección de la materia prima, así como el método de activación, le da a AA-7 la capacidad de retener moléculas grandes, como grasas, proteínas y otras que aportan color a los destilados y bebidas alcohólicas preservando en gran medida el perfil sensorial original de la bebida.



## ESPECIFICACIONES

Propiedad	Especificación		Norma
Densidad aparente (g / cm <sup>3</sup> , típico)	0.23		ASTM D-2854
Humedad (% , máx.)	12		ASTM D-2867
Granulometría: (Us Std. Mesh) Material que sale del rango de tamaño de partícula especificado (% máx. de gruesos / % máx. de finos)	14x35	5.0 / 2.5	NA
Número de yodo (mg/g, mín.)	800		ASTM D-4607
Decoloración de melazas (mín.)	160		NA
Adsorción de azul de metileno (g AM/100 g, mín.)	19		NA
<b>Presentación</b>	ft <sup>3</sup> , sacos de 20 kg		

### Garantía de Carbotecnia

Las especificaciones e información contenidas en esta ficha técnica están basadas en fuentes que consideramos serias y confiables, así como en mediciones realizadas por nuestro laboratorio de control de calidad. Dado que las condiciones y métodos de aplicación se encuentran fuera de nuestro control, este documento no implica ninguna garantía implícita o explícita del funcionamiento del producto. Es recomendable que el usuario realice siempre pruebas piloto para determinar si las características y rendimientos aquí reportados son los adecuados para su proceso."