



TALCOLEO ALMAZARAS MICRONIZADO

¿Qué es? es un Silicato de Magnesio Hidratado micronizado totalmente natural y ecológico. Este mineral es totalmente natural y ecológico perteneciente a la familia de los silicatos amorfos.

¿Para qué se utiliza? por sus propiedades de alta pureza se utiliza muy especialmente en las Almazaras, con el fin de mejorar el proceso de extracción de aceite en las pastas difíciles, aumentando así el rendimiento industrial y reduciendo el costo. Gracias a su composición química posee una gran absorción. Usado en alimentación es un aditivo E-551 que actúa como agente coadyuvante para la extracción de aceite de oliva. No altera en ningún momento las características organolépticas al ser un producto mineral y totalmente inerte. **TALCOLEO ESPECIAL ALMAZARAS MICRONIZADO** es uno de los coadyuvantes tecnológicos que mejor y mayor rendimiento de aceite obtiene durante el proceso de extracción del aceite de oliva virgen. Está autorizado por la legislación alimentaria, debido a que es un producto que no tiene actividad biológica, bioquímica o química, de forma que no produzca alteraciones en las características físicas y organolépticas del aceite.



Dosificación y modo de empleo:

Dosis Recomendada: Entre 1 y 5 Kg. de **TALCOLEO** por Tonelada de Aceitunas, es decir, entre un 0'1 y un 0'5 % del peso de las aceitunas molturadas, y varía en función del grado de dificultad que presente la pasta. El dosificador habrá de ajustarse a una densidad de 0,45. La adición de **TALCOLEO** debe ser en la batidora debiendo permanecer en esta aproximadamente una hora asegurándonos que la pasta queda bien mezclada y homogénea. Después pasará al decanter y posteriormente a la centrifuga vertical. Finalmente apreciaremos que en el orujo obtenido en este proceso la cantidad de grasa es mucho menor que si no usamos **TALCOLEO ALMAZARAS MICRONIZADO**, pudiendo llegar a perder un mínimo del 0'5 % y en algunos casos hasta un 3 % de grasa en el total de la masa del orujo obtenido.

Beneficios que se obtienen con la adición de TALCOLEO ALMAZARAS MICRONIZADO en el tratamiento de pastas difíciles:

- Aumenta el rendimiento de extracción en el momento de la molturación de las aceitunas.
- Mejora considerablemente la estructura física de la pasta, incrementando la extracción del aceite en frío, llegando a obtener un mínimo del 0'5 % y hasta un 3 % más de aceite de oliva virgen extra en la primera molienda.
- El batido y la centrifugación se realizan con mayor eficacia.
- Clarificación del aceite a la salida del decantador centrífugo.
- Produce Aceite con menor acidez.
- Aumenta la producción de Aceite de Oliva Virgen.
- Descienden los niveles de grasa en los subproductos, orujos.
- Actúa sobre la emulsión de aceite de oliva en agua, rompiendo la molécula y separándola del resto de la masa con lo que se reduce el contenido de aceite en la misma.

**Composición:**

Sílice (% SiO₂ p/p), Magnesio (% MgO p/p), Alúmina (% Al₂O₃ p/p), Calcio (% Ca p/p), Óxido de Manganeso (% MnO), Óxido de Sodio (% Na₂O), Óxido de Potasio (% K₂O), Óxido de Fósforo (% P₂O₅), Óxido de Titanio (% TiO₂ Hierro (mg/kg Fe), pH (Suspensión acuosa al 10%).

DATOS QUÍMICOS: RESULTADO 63,04 33,60 0,06 0,12 0,00 0,01 0,00 0,01

Resultados analíticos:

SÍLICE (SiO ₂)	63 %	
MAGNESIO (Mg O).....	33'60 %	
MANGANESO	0'00 %	
ÓXIDO DE HIERRO Fe ₂ O ₃	0.40 %	
ÓXIDO DE ALUMINIO Al ₂ O ₃	0.70 %	
PERDIDA POR CALCINACION (1000 °C).....	2'36 %	< 2'5 %
PERDIDA POR DESECACION (200º C, 4H).....	0'86 %	<0'2 %

TALCOLEO ALMAZARAS MICRONIZADO

DISTRIBUCION DE LAS PARTICULAS

10% por debajo de 0,5 micras

25% por debajo de 2 micras

50% por debajo de 7 micras

75% por debajo de 10 micras

90% por debajo de 20 micras

Trazas máximas de 45 micras en torno a 0'13 %

Propiedades Físico-Químicas

Densidad aparente (g/L) 339,86

Absorción de aceite (%) 240,12

Absorción de agua (%) 132,36

Porosidad total (%) 91,46

Humedad 5,5 ± 1 %

Cenizas (%) 91,65 ± 0,5

Color Blanco

Olor Inodoro

Densidad real (g/L) 3979

Los datos contenidos en este documento son orientativos

GRUPO OXIREIN

José Reina Cosano e Hijos S.L

Ctra. Casariche-Herrera km 1.5

41580 Casariche (Sevilla) España

Contacto:

Enrique Reina: 653 813 412 enriquereina@oxirein.com

Carmen Reina: 615 027 258 carmenreina@oxirein.com

Jéssica Medina: 666 494 491 jmedina@oxirein.com

Oficina: 615 721 020 oxirein@oxirein.com

www.grupooxirein.com