



**ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.**

Azienda fondata nel 1892

[www.andreagallo.it](http://www.andreagallo.it)

## SCHEDA TECNICA AGAR AGAR

Cod. 308063

### DESCRIZIONE

L'agar - agar è un polisaccaride colloidale idrofilo costituito principalmente da molecole di d-galattosio. L'agar - agar si estrae da ceppi naturali di alghe marine delle famiglie delle Gelidiaceae e Sphaerococcaceae, nonché da ceppi naturali di alghe rosse con esse apparentate della classe delle Rhodophyceae.

### APPLICAZIONI

Il prodotto trova applicazione come addensante e stabilizzante in svariate tipologie di prodotti.

### ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere cremosa di colore bianco o giallino inodore e insapore.

Solubilità: insolubile in acqua fredda, solubile in acqua calda.

### SPECIFICHE

Umidità	max. 15 %
Ceneri	max. 6,5 %
Ceneri insolubili in acidi	max. 0,5 %
Granulometria su 80 mesh	max. 15 %
Solubilità (sol 1,5% a 80°C)	min. 90 %
Forza del gel (soluzione 1,5%): 5 minuti a 100°C	min. 600 g/cm <sup>2</sup>
Temperatura di gelificazione	32 - 42 °C

### METALLI PESANTI

Cadmio	max. 1 ppm
Piombo	max. 5 ppm
Mercurio	max. 1 ppm
Arsenico	max. 3 ppm

### ETICHETTA CONSIGLIATA

Addensante o stabilizzante.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 20 kg/netto.

### CONSERVAZIONE

Conservare nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta.

Rev.04 del 05/04/2019

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Metodi di analisi disponibili su richiesta.