



Celatom® FW

DATA:	01/01/2023
REVISÃO:	--

PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

	FW 6		FW 12		FW 50	
Origem	Diatomite de água doce		Diatomite de água doce		Diatomite de água doce	
Estrutura	Fluxo-calcinado		Fluxo-calcinado		Fluxo-calcinado	
Cor	Rosa a branco		Branco rosado		Branco	
Análise granulométrica (Tyler) % +150 mesh (> 105 µm)	5,0		6,6		22,8	
Diâmetro médio das partículas (µm)	18,0		24,0		42,0	
pH (suspensão 10%)	9,0		9,5		10,0	
Humidade livre (máx % H ₂ O)	0,5		0,5		0,5	
Densidade	lb/ft ³	g/l	lb/ft ³	g/l	lb/ft ³	g/l
Volume Molhado	21	336	21	336	20	320
Volume Seco	12	192	13	224	15	240
Permeabilidade (mildarcy)*	550,00		900,00		3850,00	
Gravidade específica	2,33		2,33		2,33	

	FW 60		FW 80	
Origem	Diatomite de água doce		Diatomite de água doce	
Estrutura	Fluxo-calcinado		Fluxo-calcinado	
Cor	Branco		Branco	
Análise granulométrica (Tyler) % +150 mesh (> 105 µm)	25,5		49,5	
Diâmetro médio das partículas (µm)	48,0		77,0	
pH (suspensão 10%)	10,0		10,0	
Humidade livre (máx % H ₂ O)	0,5		0,5	
Densidade	lb/ft ³	g/l	lb/ft ³	g/l
Volume Molhado	20,5	328	20	320
Volume Seco	15,0	240	16	256
Permeabilidade (mildarcy)*	5000,00		13000,00	
Gravidade específica	2,33		2,33	

*Determinado utilizando um permeâmetro VEL

ANÁLISES QUÍMICAS

SiO ₂	89,00 %	Na ₂ O	4,00%
Al ₂ O ₃	4,10%	P ₂ O ₅	0,02%
Fe ₂ O ₃	1,50 %	MnO	<0,01%
CaO	0,60 %	K ₂ O	0,20%
MgO	0,30 %	Cr ₂ O ₃	<0,01%
TiO ₂	0,20 %	Perda por ignição	0,10 %

FT. 03FT05E37/03FT06E3703FT04E37/03FT07E37/03FT08E37/03/0323



Celatom® FW

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénia, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante;

Não contém nanopartículas, não contém pesticidas;

Em conformidade com FCC 12;

Em conformidade com Codex Enológico Internacional;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis.

FT. 03FT05E37/03FT06E3703FT04E37/03FT07E37/03FT08E37/03/0323

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.