

# Byocell RH



DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

**Byocell RH** es un polímero catiónico de alta eficiencia en solución acuosa. Su principal función es incrementar la resistencia en húmedo en papel, ya sea en medios ácidos o alcalinos, sin embargo ayuda en el drenado y secado del papel, actúa como agente cationizante.

## Propiedades

Apariencia:	Líquido color ámbar
pH:	4,0 – 6,0
Solubilidad en agua:	100% Soluble
Punto de congelamiento[°C]:	-1,65
Punto de ebullición[°C]:	100
Vida de anaquel:	3 meses

## Aplicaciones

**Byocell RH** es altamente efectivo para incrementar la resistencia en húmedo del papel higiénico, facial, servilletas, toallas, corrugados, bolsas de papel, cartón y otras especialidades.

**Byocell RH** es efectivo en un rango de pH de 4.0 a 9.0, sin embargo el mejor desempeño se da a un pH de 6.5 a 8.0, previamente diluido y agregándose a una pasta de alta consistencia con muy buena agitación. **Byocell RH** se debe agregar después del encolante y alumina. Dosificaciones típicas van de 0.2% a 1.0% (base seca), el cual depende directamente del grado de resistencia en húmedo que se quiera alcanzar.

## Regulaciones FDA

**Byocell RH** puede ser usado como componente en la fabricación de papel y cartón para empaques que estén en contacto directo con alimentos acuosos y grasos (21 CFR 176.170(a)(5)) y para empaques que estén en contacto directo con alimentos secos(21 CFR 176.180) los cuales están aprobados por la FDA. La resina no debe exceder en 1.5% en peso del papel.

## Envasado Estándar

Contenedores de 1 000 Kg. y Pipas de 20 000 Kg.

## Almacenaje

**Byocell RH** no está clasificado como producto peligroso. Este producto debe almacenarse a temperaturas menores a los 25°C para prolongar su vida de anaquel. Este producto debe almacenarse en tanques ácido – resistentes, fibra de vidrio.

## Nota

**Byocell RH** deberá ser manejado de acuerdo a la Hoja de Seguridad correspondiente.

Los datos contenidos en este documento están basados en normas, bibliografía y conocimiento obtenido de la experiencia. Debido a los numerosos factores que pueden llegar a afectar el procesamiento de los alimentos y la aplicación de nuestro producto, se propone llevar a cabo sus propios exámenes e investigaciones. Los datos aquí proporcionados no implican ninguna garantía acerca de su apropiado empleo para propósitos específicos.