



R. Nair Pentagna Guimarães, 762
Heliópolis – Belo Horizonte / MG
CEP 31.741-545
Fone: +55 (31) 3057-2000

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FET - 003

Data de emissão:
22/10/2009

Revisão: 06
Data: 24/02/2021

Página: 1 de 2

CORSTAN

1. DESCRIÇÃO:

Corstan é um antibacteriano de amplo espectro utilizado para controle de bactérias Gram (+) e algumas bactérias Gram (–), contaminantes da fermentação alcoólica. Formulado com um bactericida termoestável, apresenta também ação eficaz no controle de bactérias presentes no mel final a ser fermentado.

Corstan quando utilizado adequadamente:

- Controla os *Lactobacillus* e *Bacillus* que contaminam as dornas de fermentação;
- Controla as bactérias do mel final;
- Não afeta as leveduras produtoras de etanol.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Físico: sólido.

Aspecto: pó microcristalino branco a castanho.

Odor: característico (leve de mofo).

Princípio ativo: 765,0 g/kg a 835,0 g/kg.

pH: informativo.

Ponto de fusão: abaixo de 262°C.

Solubilidade em água: levemente solúvel.

Solubilidade em solução hidroalcoólica 50%: solúvel.

3. APLICAÇÕES:

Tratamento do mel final com população de bactérias maior que 10^2 bact./ml.

Preparo do mosto.

No tratamento de fermentação alcoólica com índice de acidez elevado ($>10^6$ bact./ml).

Obs. Em processos que sangram e secam leveduras para o consumo de animais, onde o limite tolerável de monensina na levedura seca é 1,25 ppm, o produto deve ser aplicado de acordo com protocolo específico.



R. Nair Pentagna Guimarães, 762
Heliópolis – Belo Horizonte / MG
CEP 31.741-545
Fone: +55 (31) 3057-2000

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FET - 003

Data de emissão:
22/10/2009

Revisão: 06
Data: 24/02/2021

Página: 2 de 2

CORSTAN

4. USO E DOSAGEM:

O produto, por ser apresentado em embalagem hidrossolúvel, exige uma pré-diluição em 50% de água e, em seguida, 50% de álcool para se obter a diluição completa.

O produto deve ser aplicado na cuba de tratamento do fermento, onde o pH deverá estar no mínimo em 1,9. A dosagem mínima recomendada é de 3,0 ppm em relação ao volume total de vinho fermentado.

Para aplicação no mel final a ser fermentado, é recomendado no mínimo 3,0 ppm em relação à vazão de mel. Na armazenagem, dosagem de 10 ppm sobre o volume de mel estocado.

Obs. Recomendamos precauções ao manusear, usar EPI.

Evitar o produto em contato com a pele.

5. EMBALAGEM:

Produto apresentado em caixas de 10 kg, acondicionado em embalagens plásticas de 500 g, fracionado em sachês hidrossolúveis de 100 g.

6. ESTOCAGEM:

O produto deverá ser estocado em local coberto, ventilado e livre de umidade.

7. VALIDADE:

Vide embalagem.

8. OBSERVAÇÕES / INFORMAÇÕES:

Para mais informações consultar a FISPQ do produto.

O nosso departamento técnico / consultoria está à disposição para orientá-lo no que for necessário.

quimicareal@quimicareal.com.br - Tel. / Fax: +55 (31) 3057 - 2000 / +55 (31) 3057 - 2036.