

PASTOSOL® HW

Emulgier- und Dispergiermittel für wasserbeständige Leder

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Wirksubstanz: | oberflächenaktive Mittel |
| Aussehen: | farblose Flüssigkeit |
| Ladung: | anionisch |
| Aktivsubstanz: | ca. 30 % |
| pH-Wert (1 : 10): | ca. 7,5 |

Eigenschaften:

PASTOSOL HW ist ein Emulgier- und Dispergiermittel und ist für den Einsatz in allen Prozeßphasen der Herstellung von wasserbeständigen Ledern geeignet.

Bei der Fixierung mit Metallsalzen wird die tensio-aktive Fähigkeit blockiert, somit bleiben die negativen Auswirkungen auf die Wasserbeständigkeit der Leder aus.

PASTOSOL HW kann wirkungsvoll zum Waschen von angetrocknetem Wet Blue als auch bei der Broschur von Crustledern verwendet werden.

PASTOSOL HW kann zur Entfettung von gepickelten Schaffellen verwendet werden, wobei nachfolgende Gerbprozesse, z.B. mit Chrom oder Aluminium, verbleibende hydrophile Gruppen im Leder blockieren und somit die Herstellung von Leder mit hoher Wasserbeständigkeit ermöglichen.

In der Neutralisation oder Nachgerbung eingesetzt, verbessert **PASTOSOL HW** die Penetration und die Verteilung von Nachgerbstoffen, Farbstoffen und Fettungsmitteln.

PASTOSOL HW stabilisiert hydrophobierend wirkende Fettungsmittel, ohne negative Auswirkung auf die wasserabweisenden Eigenschaften des Leders zu haben.

Anwendungshinweise:

Einsatzmengen bei

- Wiederbenetzung von Wet-Blue: 0,5 - 1,0 % **PASTOSOL HW**, bezogen auf Falzgewicht.

- Entfettung von entpickelten Schafsblößen: 2,0 - 4,0 % **PASTOSOL HW**, bezogen auf Blößengewicht.

- Einsatz als Stabilisator, in Kombination mit wasserbeständigen Fettungsmitteln: 0,5 - 1,0 % **PASTOSOL HW**, bezogen auf Falzgewicht.

Sicherheit und Lagerung:

Beim Umgang mit **PASTOSOL HW** sind die beim Arbeiten mit Chemikalien allgemein üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Auf Hinweise in den Sicherheitsdatenblättern ist zu achten.

Bei sachgemäßer Lagerung ist **PASTOSOL HW** ein Jahr lagerstabil.

Die Lagerung des Produktes sollte nicht unter 5 °C und nicht über 40 °C erfolgen. Sollte dies trotzdem geschehen und es zu einer Trennung des Produktes gekommen sein, kann das Produkt bei 15 - 25 °C durch Rühren oder Ähnliches wieder homogenisiert werden.