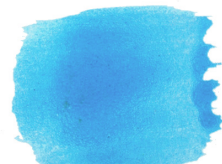


BLEU ERCOLANO



Composizione	Pigmento bleu fissato su basi minerali Vedi rapporto di prova.
Colour Index	P.B. 15/74160
Granulometria	30/40 micron
Micro caratteristiche	granuli trasparenti
Solubile in acqua	insolubile
Colore	bleu
Provenienza	Italia
Potere coprente	buono 6*
Stabilità luce in taglio	buona 6*
Stabilità luce tono pieno	ottima 7*
Stabilità nella calce	discreta 5*
Stabilità chimica	buona 6*
Indicata per l'uso	interno
Campi di utilizzazione	calce (stagionata), caseina, colle all'acqua, olio
Confezioni	barattoli da 0,100 kg - 0,500 kg e sacchi da 5 kg - 25 kg
	* scala 3/8



Soluzione alla caseina
con 5% di
Bleu Ercolano

Rapporto di Prova N°1501177-007

Prova	Risultato	Unità di Misura
Nitrati (espressi come NO3-)	< 20	mg/Kg
Nitriti (espressi come NO2-)	< 20	mg/Kg
Cloruri	19000	mg/Kg
Solfati	540	mg/Kg
Fluoruri	1600	mg/Kg
Bromuri	< 20	mg/Kg
Metodo	MI-C006	

I risultati del presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione consegnato al Laboratorio MICRO-B srl

Note

Le tinte riportate sono indicative e non hanno valore contrattuale.
La ditta Dolci Colori Srl si riserva di apportare modifiche
alla presente scheda senza alcun preavviso.



Bleu Ercolano
barattoli da 100 g

27/04/21

I consigli e le indicazioni di questa scheda tecnica sono forniti in base alla nostra esperienza, hanno carattere indicativo e non possono impegnare la nostra responsabilità. L'applicazione dei prodotti ha luogo al di fuori del nostro diretto controllo, l'utilizzatore si assume quindi ogni responsabilità derivante dall'uso. Il nostro servizio tecnico è a disposizione per fornire tutte le ulteriori notizie necessarie.