



Restaurando Snc. di Busni Arch. Gabriella e Pratelli Alberto

Scheda Informativa

ST. 5-05

CASEINA

La caseina appartiene ad un gruppo di sostanze proteiche; precisamente alle "nucleoproteine" contenute generalmente nel latte dei mammiferi da cui si ottiene, per mezzo di opportuni trattamenti, un precipitato di massa giallastra.

Poco solubile in acqua, molto invece nei sali a reazione basica o negli alcali, proprietà questa sfruttata per ottenere la

COLLA ALLA CASEINA

- Preparazione della soluzione "madre" o concentrata:

- caseina lattica gr. 20
- acqua gr. 100

Agitare per un quarto d'ora ed aggiungere lentamente, sempre sotto agitazione:

- ammoniaca gr. 4

Continuare ad agitare sino a completa soluzione e aggiungere:

- glicerina gr. 10

La soluzione madre va diluita secondo le necessità con acqua; per la conservazione si consiglia di riporla in frigo.

Per la miscelazione e la manipolazione si consiglia di usare contenitori e attrezzi in vetro, plastica o legno, escludendo in ogni caso attrezzi metallici.

Le presenti informazioni sono il risultato delle nostre esperienze ed operatività per l'ottenimento ottimale sul lavoro specifico; sarà pertanto cura e responsabilità di chi farà uso del prodotto di accertarsi della sua compatibilità con l'impiego previsto. L'azienda si assume unicamente la responsabilità del prodotto, mentre l'applicazione, l'impiego e la lavorazione sono di esclusiva responsabilità della clientela.