

Instruction de défloculation Porcelaine No. 1105

100 % Poudre de porcelaine sèche
40 % Eau
0,06 % Défloculant Giessfix 162

Les données en pourcentage
correspondent à 100 %
poudre de porcelaine

1755 g Poids au litre

Poudre de porcelaine	1kg	5 kg	100 kg	500 kg
Eau	0,4 kg	2 kg	40 kg	200 kg
Défloculant	0,6 g	3 g	40 g	300 g

Verser la quantité d'eau spécifiée dans un récipient approprié. Pesez soigneusement les défloculants et ajoutez-les. Remuez bien le tout jusqu'à les défloculants sont dilués.

Ajouter la poudre avec précaution, en remuant constamment. La barbotine doit être remuée intensivement pendant une demi-heure, puis lentement pendant un certain temps afin que les réactions nécessaires puissent avoir lieu entre la pâte, l'eau et les défloculants.

Pour s'assurer que la barbotine est maintenant prête pour le traitement, mesurez d'abord le poids au litre. Si un litre de barbotine pèse plus que le poids indiqué ci-dessus, ajouter de l'eau pour l'ajuster à ce poids. Si la valeur est trop faible, ajouter plus de poudre. (Comme il est difficile pour une barbotine d'absorber plus de poudre, vous devriez éviter un poids trop faible. Il est beaucoup plus facile de corriger un poids trop élevé d'un litre avec de l'eau.)

Si le poids au litre est réglé correctement, coulez un échantillon. Si le biscuit est trop épais, la barbotine est trop visqueuse. Pour l'ajuster, ajoutez le défloculant à petits pas. Essayez d'abord avec 0,01 % de chaque défloculant, soit **0,1 g pour 1 kg** de poudre. Remuez de nouveau la barbotine pendant environ 15 à 30 minutes, puis coulez un échantillon.

La défloculation dépend beaucoup à température et la qualité de l'eau utilisée – Ces instructions sont données à titre indicatif pour l'ajustage de la barbotine

Attention : Veuillez peser les défloculant exactement !