



COLORANTI PER FIBRE PROTEICHE
WOOL DYES

CROMAFOOD

SERIE CROMAFOOD	E C.I.	g/l Tintura Spruzzo - stampa Solubilità (g/l a 80°C)	Luce 1/6 1/1 2/1	Acqua severa E WO CO	Lavaggio 40°C E WO CO	Sudore Acido E WO CO	Sudore alcalino E WO CO	Sfregamento Secco - Umido	
Yellow Chinoline E104 47005	2,5 100	3/4 4/5 4/5	4/5 2/3 2	4 4 4	4/5 2/3 2/3	4 2/3 2	4 2/3 2	5 4/5	
Yellow Tartrazine E102 19140	2,5 100	3/4 4/5 4/5	4 3 3	4 4/5 5	4/5 3 2/3	4 2 1/2	4 2 1/2	5 3	
Yellow Sunset E110 15985	2,5 100	2/3 3/4 4	3/4 2/3 4	4 3/4 4/5	4 3/4 2	4 2 2	4 2 2	5 3	
Erythrosine Red E127 45430	2,5 100	1 2 2/3	4 4 3/4	4 2/3 4	4/5 4 3	4 2 3	4 2 3	5 3	
Ponceau 4R E124 16255	5 100	3/4 4 4/5	4/5 2/3 5	4/5 4 5	5 2/3 3	4/5 2 3	4/5 2 3	5 3	
Amaranth E123 16185	5 100	3/4 3/4 4	3/4 3/4 2/3	4 2/3 4	3 3 2/3	3 2 1/2	2/3 2 1/2	5 3	
Brillant Blue FCF E133 42090	5 100	2/3 1 1	3/4 3/4 4/5	3/4 3 3	3/4 3/4 4/5	3/4 3 4	3/4 3 4	5 3/4	
Green S E142 44090	5 100	3/4 4 4/5	4 3 4/5	4/5 4 4/5	4 3 4/5	4 3 4/5	4 2/3 4	5 2/3	
Chocolate Brown HT E155 20285	5 100	4 4 4/5	4/5 4/5 5	4/5 4/5 5	4/5 4/5 4/5	4/5 4/5 4	4 4/5 4	5 2/3	
Brillant Black BN E151 28440	5 100	2/3 4 4/5	4 3/4 2/3	4 2 4/5	4 4/5 3/4	4 4 2	4 3 2	5 4	

COLORANTI SERIE CROMAFOOD

I coloranti alimentari sono composti chimici organici o inorganici usati per colorare o modificare il colore dei prodotti alimentari, per questo possono essere classificati come additivi alimentari. I coloranti alimentari possono essere derivati da prodotti naturali o da sintesi chimica che in modo sintetico ne imita la formula chimica e il colore. Generalmente vengono definiti con un numero che va da E100 a E199. Chimicamente possiamo definirli coloranti Acidi idonei per la tintura delle fibre proteiche. La serie **CROMAFOOD** è composta da 10 coloranti alimentari adatti alla tintura della Lana. I coloranti **CROMAFOOD** rispettano gli ecolabel maggiori. Essendo coloranti alimentari sono per definizione **NON PERICOLOSI**. L'eccellente profilo eco tossicologico prova che hanno un impatto minimo sia negli ambienti acquatici sia in quelli terrestri. Usando i coloranti **CROMAFOOD** l'utente è al sicuro dall'esposizione a sostanze tossiche, il livello di rischio dell'uomo può essere considerato praticamente inesistente.

METODO DI TINTURA A SPRUZZO

Su tessuto di lana ben purgata applicare a spruzzo (Aerografo) il colorante con la segg. Ricetta:

X g/l Colorante

5 g/l Addensante naturale (Guar) (Soluzione al 10%)

20 g/l Solfato di Ammonio/ Tartrato di Ammonio

Dopo l'applicazione a spruzzo asciugare a bassa temperatura (80°C), vaporizzare a 102°C per 60 minuti, il trattamento di vaporizzo consente la completa fissazione del colorante alla lana.

Dopo vaporizzo si procede ad un lavaggio a 30°C con:

2 g/l di Lamestrip CO

2/g/l Locanit S

Trattare in bagno nuovo a 30°C con 5 g/l di Acido formico per 10 min.

Si può eventualmente procedere poi all'applicazione di ammorbidenti per rendere l'articolo più piacevole al tatto.

METODO DI STAMPA

X g/kg Colorante

20 g/Kg Solfato di Ammonio/ Tartrato di Ammonio

700 g/kg Pasta Madre (Guar sol 10%)

X g/Kg Acqua

Dopo stampa asciugare a bassa temperatura (80°C) vaporizzare a 102°C per 60 minuti.

Dopo vaporizzo si procede ad un lavaggio a 30°C con:

2 g/l di Lamestrip CO

2/g/l Locanit S

Trattare in bagno nuovo a 30°C con 5 g/l di Acido formico per 10 min.

Si può eventualmente procedere poi all'applicazione di ammorbidenti per rendere l'articolo più piacevole al tatto.

N.B

Per ottenere buone solidità generali si consiglia di utilizzare i coloranti **CROMAFOOD** in quantità non superiori ai 7 g/l o g/Kg.

METODO DI TINTURA AD ESAURIMENTO

I coloranti alimentari possono essere utilizzati per la tintura per esaurimento delle fibre proteiche e in particolare della Lana, delle fibre sintetiche come la Poliammide e fibre cellulosiche. Tuttavia gli innovativi processi industriali per la loro applicazione e i prodotti da essi ricavati sono protetti da alcuni brevetti e domande internazionali di brevetto di titolarità della società **VEBACHEM SRLS**. Il loro utilizzo potrebbe quindi configurare una violazione diretta o indiretta, dei relativi diritti di proprietà industriale. Suggeriamo pertanto di contattare **VEBACHEM SRLS** per verificare la possibilità di ottenere eventuali licenze per il loro sfruttamento.

CROMAFOOD DYES

Food dyes are organic and inorganic chemical compounds used for food dyeing and that's why they can be classified as food additives.

Food dyes can derive both from natural products and chemical synthesis that reproduce their chemical formula and color. Usually food dyes are classified with a number from E100 to E199.

From a chemical point of view, we can define food dyes as Acid dyes for protein fibers.

Cromafood Series is composed by 10 food dyes suitable for wood dyeing, and they are compliant with the most important ecolabels. Since they are food dyes, Cromafood series is non-hazardous.

The excellent ecotoxicological profile of Cromafood dyes shows that they have minimal impact on both aquatic and terrestrial environments.

Thanks to their non-toxic profile, the risk for human exposure in using Cromafood dyes is almost zero.

SPRAY DYEING

On well washed wool, apply the colour with spray dyeing, according to the following receipt:

x g/l dye

5 g/l natural thickener (Guar) (10% solution)

20 g/l ammonium sulphate/ Ammonium tartrate

After spray dyeing, dry at low temperature (80°), vaporize at 102° for 60 minutes. Vaporizing makes a better fixation of the dye to the wool.

After vaporizing, wash at 30° with:

2 g/l of Lamestrip CO

2 g/l of Locanit S

Put in a new bath at 30° with 5 g/l of formic acid for 10 minutes.

In order to make the final product softer, softeners can potentially be applied.

PRINTING METHOD

X g/kg dye

20 g/kg ammonium sulphate/ Ammonium tartrate

700 g/kg natural thickener (Guar 10% sol)

X g/kg water

After printing, dry at low temperature (80°), vaporize at 102° for 60 minutes. Then, wash at 30° with:

2 g/l of Lamestrip CO

2 g/l of Locanit S

Put in a new bath at 30° with 5 g/l of formic acid for 10 minutes.

In order to make the final product softer, softeners can potentially be applied.

Attention!

In order to have a good general fastness, we recommend not to exceed 7 g/l or g/kg of Cromafood dye.

EXHAUSTING METHOD

Food dyes can be used for exhausting dyeing process of protein fibers (especially wood), synthetic fibers (especially polyamide) and cellulosic fibers.

Even though, the innovative industrial processes for the application of food dyes and their final products are property of Vebachem SRLS. Their employ could be considered as a violation of the industrial property rights. So we recommend to contact Vebachem SRLS in order to check if you can obtain a licence for using them.

Coloranti per l'industria tessile.
Dyes for the textile industry

Chimica Tessile S.r.l.

Via Guimaraes, 5 | 59100 Prato | Italy
T +39 0574 62 32 82 | F +39 0574 62 32 84
info@chimicatessile.it | www.chimicatessile.it

