

63550 Fischleim, flüssig

Bei Raumtemperatur hochviskose Flüssigkeit. Bei Abkühlung weitere Verdickung bis zur gummiartigen Konsistenz bei minus Temperaturen. Nach Aufwärmen verflüssigt sich das Produkt wieder ohne Qualitätsverlust. Fischleim ist ein reines Naturprodukt, das durch Auskochen und anschließendes Eindampfen von Fischabfällen von Kabeljau (Haut, Gräte, Knorpel) durch Glutinabbau gewonnen wird.

Die hohe Elastizität verbunden mit der sehr hohen Klebkraft macht Fischleim zu einem universell einsetzbaren Leim. Besonders geeignet ist Fischleim bei Klebungen, bei denen es auf sehr hohe Festigkeit verbunden mit Elastizität ankommt. Fischleim ist besonders geeignet für Verleimungen von Stirnholz, Furnier, Verklebung von verschiedenen Materialien wie z.B. Metall oder Schildpatt auf Holz. Er wird als Klebstoff für Papier und Gewebe sowie als Kittmaterial für Glas und Porzellan verwendet.

Fischleim kann mit Wasser, Essig oder Milch verdünnt und mit anderen Klebmitteln (Kleister, Gummiarabikum) vermischt werden.

Physikalische Eigenschaften:

Farbe:	gelblichweiß - bräunlich
Feststoffgehalt:	ca. 45 %
Wasseranteile:	ca. 55 %
Viskosität bei 24°C:	4000 cps
Durchschnittliches Molekulargewicht:	60,000
Schmelzpunkt:	5 - 10°C
Asche:	weniger als 0,1 %
pH-Wert:	4 - 6
Dichte (20°C):	1,17 g/cm ³

Der Fischleim wird aus Kabeljau-Abfällen hergestellt.

Die Viskosität wird mit einem LVT-Brookfield-Viskosimeter bei 24°C mit einer Rotationsspindel gemessen.

Zusätze zum Verflüssigen oder zum Erniedrigen des Gel-Punktes werden nicht verwendet, aus Fisch gewonnene Gelatine ist bei Raumtemperatur flüssig.

Zur Geruchsverbesserung wird eine kleine Menge Sassafras zugesetzt.

Fischleim hält sich nach unseren Erfahrungen über 10 Jahre. Bei Kunden haben wir die Erfahrung gemacht, dass bei Lagerung ohne sorgfältiges Wiederverschließen das Produkt eintrocknet.

Wir empfehlen: kein Material wieder zurück in das Gebinde einfüllen.

Trocken und Kühl ohne Sonneneinstrahlung lagern.

Haltbarkeit: ca. 10 Jahr nach Abfülldatum.