

## ILSOFT CT-CH

### (Cheese용 유연제)

ILSOFT CT-CH는 입자의 크기를 가용화 상태의 크기로 만든 제품으로 Cheese용 유연제로 새롭게 개발된 제품입니다. Core내부까지 일정하게 침투되며, 고압의 펌프순환 및 압력에 의하여 유화의 파괴에 따른 유연제 응집이 없고 건조 후 해사 과정에 발생하는 가루발생이 없으며, 평활성이 우수한 제품입니다.

#### ■ 성 상 ■

- 외 관 : 백색 유화 액상
- 조 성 : 다가 알코올 지방산 Ester
- 용 해 성 : 약Cation
- 이 온 성 : 냉수에 쉽게 용해

#### ■ 특 성 ■

1. ILSOFT CT-CH는 유화된 입도가 적어 Cheese용 유연제에 가장 좋습니다.
2. ILSOFT CT-CH는 유연성, 평활성이 우수하여 제직 및 편직성이 좋습니다.
3. 황변현상이 적으며, 봉제성을 향상시키고 동시에 흡습성을 부여하므로 나염물에 사용하여도 선명한 색상을 얻을 수 있습니다.

#### ■ 사용 방법 ■

작업조건 및 피염물에 따라 차이는 있으나 일반적으로 3 ~ 5% (o.w.f)사용합니다.

#### ■ 포장 단위 ■

100kgs and 200kgs PVC Drum