

## GELATINA "ZURIGO" (o COLLA FORTE)

Le gelatine, in campo fotografico, trovano applicazione nelle antiche tecniche di stampa. Vengono utilizzate per il collaggio della carta, operazione indispensabile per far meglio aderire le emulsioni, oppure in tutte le tecniche cosiddette dei "colloidi bicromatati" (p.e. olio, carbone, fotocalcografia, collotipia ecc.).

Le gelatine sono normalmente costituite di proteine di origine animale (ossa, pelle) e possono avere durezza differenti. La durezza si misura in gradi Bloom: maggiore è questo valore, maggiore sarà la durezza della gelatina.

**La gelatina "Zurigo"**, conosciuta anche come "**colla forte**", si presta bene per il collaggio delle carte e, grazie al suo color paglierino, può dare una intonazione tinta "crema" alla carta utilizzata.

**Riportiamo di seguito i dati tecnici ricavati dalla scheda tecnica del produttore.**

### **Tipo di prodotto:**

Colla in polvere a base di proteine ricavate da ossa animali (bovine o simili).

### **Campi di impiego:**

Prodotto con prestazioni particolarmente adeguate per l'industria: chimica, del legno, della cartotecnica e metallurgica.

### **Caratteristiche tecniche:**

*Aspetto:* marroncino, solido in forma di gocce (perline).

Per una soluzione standard 50% sostanza secca e 100% acqua variabile +/- secondo i differenti campi di impiego e necessità di utilizzo.

*Viscosità:* circa 3 °E

*Potere Gelatinante:* circa 130 Bloom

### **Proprietà:**

Tempo aperto proporzionalmente medio.

Prodotto da utilizzare preferibilmente ad una temperatura di applicazione tra i 65-80°C per ottenere il massimo rendimento di presa.