

SULFATO DE SODIO ANHIDRO

Descripción

El Sulfato de Sodio crudo o torta de sal. Se divide en forma casi igual entre las fuentes naturales y la de subproductos de manufactura del rayón, litio, ácido clorhídrico productos químicos de cromo. Entre ellas se encuentran las salinas de los lagos, lagos subterráneos y lagos salados. Una gran parte del sulfato de sodio se utiliza en la manufactura de la pulpa Kraft. Las salmueras naturales constituyen el 46 % de la producción de sulfato de sodio de tres productores. La fuente de subproducto más importante ha sido la manufactura de productos químicos de cromo. Las ecuaciones para la producción de torta de sal a partir de ácido sulfúrico y sal, por el proceso de Manheim son:



Otro método para obtener Sulfato de Sodio de alto grado, que se originó en Europa, es el proceso Hargreaves. La ecuación de reacción es:



Usos y Aplicaciones

Se utiliza en la industria de alimentos como vehículo para las esencias, detergentes como carga, farmacéutica como carga, galvanoplastia, limpieza, fabricación de papel kraft, cartulina, en el vidrio para eliminar las pequeñas burbujas que se puedan encontrar en el vidrio fundido, sales sódicas, vidriado cerámico, en el tratamiento de fibras textiles para reducir las cargas negativas sobre las fibras, permitiendo así que el colorante penetre más rápidamente sobre ellas, además a diferencia del cloruro de sodio no posee cloruros los cuales corroen los equipos de acero inoxidable y más aun con las temperaturas a las que se trabaja la tintura, en colorantes para rebajar la concentración de estos, mezclas frigoríficas.

Características Físicoquímicas

Apariencia 25 °C	Sólido (Cristales Finos)
Color	Blanco
% Pureza	99 % Mínimo
Solubilidad	Soluble en agua
% Humedad	0.2 % Máximo
pH al 5 % Agua dest a 25 ° C	5.5 - 7.5

Precauciones de Seguridad

Mantener el material en un lugar fresco y ventilado, cerrado ya que es higroscópico No lo ingiera, no inhale su polvo, evite el contacto con los ojos, mantener lejos de materiales oxidantes o metales. almacene en un lugar fresco, seco a temperatura ambiente y alejada del fuego. Consulte Hoja de Seguridad.