



CalceLatte Pro è un tinta a calce pronta all'uso, preparata secondo tradizione. La calce igienizza gli ambienti, tiene lontane le muffe, assorbe anidride carbonica e permette alle murature di respirare. Una scelta buona per la tua casa, per il tuo benessere, per il nostro pianeta.

## DESCRIZIONE

Pittura naturale, ecologica, formulata con purissimo grassello di calce invecchiato 48 mesi. Indicata per ottenere superfici dall'aspetto leggermente sfumato ed ombreggiato, conferisce quell'aspetto elegantemente mosso e vibrato tipico della nostra architettura storica. L'impiego del Grassello di Calce come legante conferisce elevata traspirabilità, favorendo la naturale diffusione dell'umidità ambientale attraverso l'intonaco e la muratura; l'elevata alcalinità della calce, inoltre, contrasta la formazione e proliferazione di muffe e batteri. Questi elementi, uniti all'assenza di sali idrosolubili e cementi, ne fanno il prodotto ideale per tutte le situazioni costruttive che seguono i dettami della bioedilizia ed il restauro storico-architettonico.

## SUPPORTI

I supporti devono essere compatti, privi di polvere, traspiranti e assorbenti. Negli altri casi si deve trattare il fondo con primer tipo CalceLatte Fondo Aggrappante, a pennello o rullo, oppure con rasature a calce, da applicare con frattazzo americano d'acciaio. In ogni caso il trattamento va effettuato ogni qualvolta il supporto presenti rappezzi di intonaco, sia costituito da materiali eterogenei con assorbimenti differenziati, o sia intonacato a gesso.

## PREPARAZIONE

Il prodotto va diluito con acqua potabile nella proporzione di 8 l ogni 7,5 kg di prodotto (vedi ricette CalceLatte) e, comunque, in funzione della copertura desiderata, dall'assorbimento del supporto, dalle condizioni climatiche e dalla modalità applicativa.

## APPLICAZIONE

L'applicazione può essere effettuata a pennello o a rullo in 2 o 3 mani.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Diluizione</b>	8 litri ogni 7,5 kg di prodotto
<b>Massa volumica</b>	1,4 kg/l
<b>Resa</b>	0,2 litri/mq per mano secondo l'assorbimento del supporto
<b>Confezione</b>	secchi in plastica da 15 kg ca
<b>Granulometria</b>	200 µ max
<b>Permeabilità al vapore d'acqua (Sd)</b>	0,028 µ=18
<b>pH</b>	12,5
<b>VOC (Dir. 2004/42/CE)</b>	0,06 g/l Cat. A/c, valore limite 2010= 40/l



## PROTEZIONE

In caso di superfici a esposizione diretta agli agenti atmosferici o in ambienti in cui è previsto diretto contatto l'acqua, proteggere CalceLatte Milky con trattamento idrorepellente a base di Sapone Nero o prodotto idrorepellente specifico per la calce (contattare nostro ufficio tecnico per maggiori informazioni).

## AVVERTENZE

- Tutte le finiture a grassello di calce vanno protette dall'acqua battente per almeno 48-72 ore dall'applicazione.
- Evitare l'applicazione in giornate piovose o eccessivamente ventilate o su superfici arroventate dal sole o, comunque, con temperature inferiori a 5°C o superiori a 30°C per evitare bruschi asciugamenti che ne impedirebbero la regolare carbonatazione e quindi l'indurimento.
- Conservare gli imballi al riparo dal gelo (minimo 5°C)
- Il grado di copertura e l'eventuale colorazione, per effetto della carbonatazione del grassello non è valutabile durante o nell'immediatezza dell'applicazione, ma soltanto a superficie asciutta.
- E' sempre consigliabile effettuare preliminarmente campionature di prova, sia per verificare la compatibilità con i vari tipi di supporto che per valutare copertura, colore e resa.
- Tempo max di stoccaggio con imballo chiuso: 12 mesi.
- Si consiglia di conservare eventuali rimanenze di prodotto nell'imballo ben chiuso e possibilmente coperto con acqua.

### Attenzione

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono fornite al meglio delle nostre conoscenze tecniche e scientifiche. Nonostante quanto sopra la Banca della Calce srl non si assume nessuna responsabilità circa i risultati ottenuti attraverso l'impiego del proprio prodotto in quanto le modalità di applicazione sono al di fuori del suo controllo e/o verifica. Pertanto, consigliamo di verificare l'idoneità di ogni singolo prodotto al caso specifico.