

## ALLUME DI ROCCA

### SCHEDA

SOLFATO DOPPIO DI  
ALLUMINIO E POTASSIO  
DODECAIDRATO  
KAl(SO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>

### Caratteristiche Tecniche

**Aspetto:** polvere bianca  
cristallina  
**Ph** (soluzione al 10%): 2-3  
**Formula:** KAl(SO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>  
**Massa molare:** 258,21 g/mol  
**Densità:** 1,76 g/cm<sup>3</sup>  
**Punto di ebollizione:** 200 °C  
**TITOLO:** 99% sul secco  
**UMIDITA':** 3-4%  
**INSOLUBILI:** 200 ppm  
**CLORURI (Cl):** 40 ppm  
**FERRO (Fe):** 50 ppm  
**METALLI PESANTI (Pb):**  
30 ppm  
**SOLUBILITA':** in acqua e in  
alcol

### INDICAZIONI

#### **Descrizione**

L'allume di rocca (solfato doppio di alluminio e potassio dodecaidrato) si presenta come una polvere bianca e cristallina facilmente solubile in acqua.

L'allume di rocca presenta delle buone proprietà antibatteriche, plastificanti e ignifughe che lo rendono un prodotto ideale da utilizzare nel restauro per la preparazione delle collette per la foderatura dei dipinti (ingrediente della colla pasta), come additivo ad azione plastificante per gessi, aumentandone la durezza e la resistenza, come mordente (fissativo) dei colori nella tintura di tessuti e per la preparazione di vernici ignifughe.

#### **Modalità di applicazione**

##### Preparazione del gesso allumato:

Prima di tutto si procede con lo sciogliere l'allume di rocca in acqua calda nella proporzione di 100 gr. di allume per 1 litro d'acqua. Dopodiché utilizzeremo la soluzione di allume di rocca ottenuta, per impastare il gesso (gesso alabastrino, gesso ceramico, gesso sintetico, gesso tixotropico) nelle opportune proporzioni (la quantità di soluzione varierà in funzione del tipo di gesso utilizzato).

Il gesso allumato così preparato è caratterizzato da una più lenta "presa" ma al contempo acquista una durezza così elevata da poterlo paragonare al marmo, di cui ne imita anche l'aspetto.

L'aumento della durezza e della resistenza del gesso è dovuta al fatto che l'allume di rocca provoca una cristallizzazione del gesso, riempiendone inoltre tutte le cavità lasciate dall'acqua durante l'evaporazione e dando luogo così ad una massa densa compatta e durissima.

##### Preparazione della colla pasta (metodo fiorentino):

Ingredienti:

- 5 lt. di acqua
- 750 gr di farina di grano "00"
- 750 gr di farina integrale
- 500 gr colla forte
- 250 gr di melassa
- 250 gr di farina di semi di lino
- 150 gr di allume di rocca
- 250 gr di trementina veneta

Si procede con il passare al setaccio le tre farine mantenendole separate. Unire quindi la farina di grano e quella integrale alla colla forte in 4,75 litri di acqua fredda.

Nel frattempo portare ad ebollizione molto lentamente la farina di semi di lino in 250 ml di acqua (mantenere in ebollizione per 15 minuti circa). Setacciare poi il liquido viscoso ottenuto ed unire all'impasto di colla forte e farine.

Portare tutto lentamente ad ebollizione per 15 minuti avendo cura di mescolare accuratamente.

Tolta la colla dal fuoco si potrà aggiungere la melassa e la trementina veneta. Si termina con l'aggiunta dell'allume di rocca ad impasto ancora caldo.

La colla pasta può essere conservata facilmente in un contenitore ermetico e riutilizzata più volte, facendola rinvenire a bagnomaria.



ANTICHITA' BELSITO s.r.l.  
Via Carlo Sereni, 18 – 00146 Roma (RM)  
Tel. 06.55.92.262  
Fax. 178.220.7800  
E-mail : [info@antichitabelsito.it](mailto:info@antichitabelsito.it)  
Web : [www.antichitabelsito.it](http://www.antichitabelsito.it)

Le informazioni contenute in questa scheda si basano sulle nostre attuali conoscenze e sono riferite unicamente al prodotto indicato.  
L'utilizzatore è tenuto ad accertare l'idoneità di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico del prodotto.