P3 vino DET L

Description

Produit alcalin liquide de détartrage et de nettoyage pour les entreprises viti-vinicoles

Qualités

- Produit liquide à base de lessive de soude spécialement formulé pour dissoudre le tartre (cuves, filtres, circuits…)
- Action de nettoyage renforcée par des séquestrants et des mouillants
- Utilisable en association avec le P3 vino OXI (effet activateur et dérougissant)

Propriétés

Caractéristiques physico-chimiques

• Présentation	: Liquide ocre à brun
• Nature	: Alcalin
• pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C	: 12,7 ± 0,5
• Densité à 20° C	: 1,51 ± 0,02
• Formation de mousse	: Antimoussé au-delà de 40°C
• Sensibilité au gel	: + 5° C

Comportement vis à vis des matériaux

Dans les conditions habituelles d'emploi, le P3 vino DET L ne présente pas de comportement corrosif vis-à-vis de la plupart des matériaux utilisés dans les entreprises viti-vinicoles.

Ne pas utiliser sur les métaux légers et colorés ni sur certaines résines sensibles aux produits alcalins (formo-phénoliques…).

En cas de doute, nous vous conseillons d'effectuer un test sur une petite surface avant toute application répétée.

Application

Domaines d'application

Le P3 vino DET L est adapté au détartrage et au nettoyage pour un grand nombre d'application : cuves, conduites, filtres, échangeurs, sols… dans les entreprises viti-vinicoles.

Application par circulation, pulvérisation ou trempage.

Mode d'emploi

La concentration et le temps de contact sont fonction de la quantité de tartre et du type de matériel.

- Pour les cuves : 1 à 15 % (m/v)

Une même solution peut être utilisée pour détartrer plusieurs cuves. Si après une durée de contact prolongée, du tartre est présent sur la surface traitée, cela signifie que la solution est saturée. Rincer puis renouveler l'opération. Ne pas recharger une solution saturée en produit détartrant.

- Pour les conduites et les filtres : 1 à 5% (m/v)
- Température : ambiante à 70°C
- Temps de contact : 10 à 40 minutes

- L'opération de nettoyage doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable jusqu'à la disparition de toute trace d'alcalinité.

Contrôle de la concentration

- Prise d'échantillon : 5 ml
- Indicateur coloré : Phénolphtaléine
- Réactif : HCl N/2
- Facteur de titrage : 0,89

Nombre de ml versés (x) facteur de titrage = Concentration en % (m/v)

Matériel d'application

Les solutions de P3 vino DET L peuvent être dosées automatiquement avec notre matériel d'application F & B.
Pour connaître la gamme de ces équipements, veuillez consulter notre Service Technique ou votre revendeur.

Toxicité

Le danger du P3 vino DET L provient de son effet nécrosant pour les muqueuses et pour la peau.

Législation

- Conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des matériels destinés à être en contact avec les denrées et boissons alimentaires.

- Conforme à la législation en vigueur relative à la biodégradibilité des produits d'hygiène.

Consignes de stockage

Conserver le P3 vino DET L dans son emballage d'origine fermé, à l'abri du soleil, loin de toute source de chaleur, aéré, maintenu en excellent état de propreté (pas de proximité avec d'autres produits incompatibles tels que les acides).
Le local de stockage doit être équipé d'une alimentation en eau et d'un égout pour laver abondamment et évacuer les fuites ou les projections.

Sécurité et précautions d'emploi

A conserver hors de la portée des enfants.

En cas de contact avec les yeux, la peau, ... laver immédiatement et abondamment avec de l'eau durant 15 minutes minimum et consulter le plus rapidement possible un médecin.

A la manipulation, porter un système de protection des yeux et du visage ainsi qu'un tablier, des bottes et des gants appropriés.

D'une façon générale, tous les mélanges de produits détergents sont à proscrire, en particulier un produit alcalin avec un produit acide car ce mélange donne lieu à une réaction exothermique très dangereuse.

Ce produit est classé dangereux. Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la fiche de sécurité.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le Minitel vert QUICK FDS au 08.36.05.10.12 ou le site internet www.quickfds.com.

BV 8421 - 12/04 - 02

Ecolab snc
8, Rue Rouget-de-Lisle
92442 Issy-les-Moulineaux Cedex
www.ecolab.com

Food & Beverage Division