FICHE TECHNIQUE

PROALIM PEROXY

Agent blanchissant pour le matériel vinicole et viticole

- Produit à base de peroxyde d'hydrogène concentré.
- Excellent blanchissant/dérougissant.
- Polyvalent : s'utilise en aspersion, circulation, trempage, ...
- Se rince très facilement.
- Compatible avec la plupart des matériaux.
- Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.
- Conforme au réglement CE 889/2008 relatif à la production biologique.

APPLICATION

A utiliser en mélange avec une solution de PROALIM 14.
Préparer une solution de PROALIM 14 entre 2 et 10 % dans l'eau.
Rajouter dans cette solution:

- 2 % de PROALIM PEROXY, pour activer le nettoyage (blanchir, dérougir), température optimale du mélange : 40-65 °C, temps de contact : 5 à 20 min.
- 5 % de PROALIM PEROXY pour décontaminer, température ambiante, temps de contact : 5 à 20 min.
- 3 % en trempage, température optimale : 45-65 °C, temps de contact 10 min.

NE PAS MELANGER LES PRODUITS PURS.

VITI-VINI : Utilisation sur les cuves inox (laisse les surfaces brillantes), désincruste et dérougit les circuits de vinification. Remise en état et nettoyage des : extérieurs de cuves, sols, moisissures importantes. Nettoyage des membranes de pressoirs pneumatiques (faire un essais au préalable), table de tris, galettes de pressoirs verticaux, petits matériels (en trempage).

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Conserver dans un local frais et aéré.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide incolore.
Odeur : piquante (produit pur).
Inodore à la concentration d'emploi.
Densité (18 °C) : 1,13 environ.
pH pur : ± 2,5.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.