

DÉTARNET

DÉTARTRANT - DÉTERGENT ALCALIN NON MOUSSANT SPÉCIAL ENTREPRISES VINICOLES QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : liquide

Densité : 1,50 +/- 0,02

Odeur : inodore

Couleur : légèrement ambrée

pH : 13,5 +/- 0,5

Point éclair : sans



PROPRIÉTÉS

DÉTARNET, composition fortement alcaline avec agents mouillants et dispersants permet de solubiliser les tartres et tanins de vin avec une rapidité exemplaire et disperse les dépôts en suspension.

Avantages : formule exempte de phosphates et ne génère pas de mousse. **DÉTARNET** est compatible avec de nombreux matériaux tels que : ciment, inox, revêtements de polyester, verre, carrelages.

Domaines d'utilisation : **DÉTARNET** est particulièrement adapté au détartrage et nettoyage de la cuverie dans le domaine vinicole, mais également pour les canalisations, les filtres de centrifugeuses, les pasteurisateurs, les réfrigérants, etc... **DÉTARNET** s'emploie également dans le cadre du système **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de nettoyage, suivant la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

Alimentarité : **DÉTARNET** est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

Plage de température : à partir de +5°C.

DÉTARNET est un **“Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n°834/2007”**.

