Combiné de réactifs puissants bi-composants

VINISTAR

Nettoyants détergents détartrants

Spécialement mis au point pour nettoyer et dérougir dans les industries vinicoles.

Présentation

KIT VINISTAR PERISTAR est un combiné de réactifs puissants spécialement mis au point pour le nettoyage du materiel et des locaux dans les industries vinicoles.

Points forts

- **Nettoie et dérougit**
- **Exempt de produit chloré**
- **Odeur agréable**
- **Autorisé contact alimentaire**

Propriétés

- Exempt de produit chloré, ne dégage pas d'odeur désagréable.
- Composants conformes au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- Utilisé en cuverie inox (laisse les surfaces brillantes), désincruste et dérougit les circuits vinaires.
- Remise en état / nettoyage pour sols, extérieurs de cuves, moisissures épaisses.
- Nettoie les membranes de pressoirs pneumatiques (après essais), tables de tris, galettes de pressoirs verticaux, petit matériel démonté (en trempage).
- Ne pas appliquer sur le bois, les alliages légers (aluminium) et vérifier la compatibilité avec certains plastiques (plexiglas).

Mode d'emploi

- Le KIT VINISTAR PERISTAR s'utilise dilué dans l'eau entre 5 et 25 % en fonction de l'état du matériel, par pulvérisation (P6V), ou aspersion.
- Temps de contact de 10 à 20 minutes.
- Rincer à l'eau claire.

Il est impératif de respecter l'ordre d'incorporation des produits.

Ne jamais mélanger les deux produits purs.

Caractéristiques générales

N° de référence : VIN40200
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Agréable
Densité : 1,18

Caractéristiques techniques

pH : 13,5
Point éclair : Non concerné

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et à l'abri de la lumière.