

Combiné de réactifs puissants

PERISTAR

Nettoyants détergents détartrants

Nettoyer et dérougir dans les industries viticoles.



Présentation

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

Points forts

- Nettoie et dérougit
- Odeur agréable
- Exempt de produit chloré
- 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.
- Utilisation en cuverie inox (laisse les surfaces brillantes), désincruste et dérougit les circuits vinaires.
- Remise en état / nettoyage pour sols, extérieurs de cuves, moisissures épaisses.
- Nettoyage de 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 : PER40100
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Caractéristique
Densité : 1,13

Caractéristiques techniques

pH: 3

Réglementation

Contact Alimentaire: Oui

Conditionnement

Capacité de conditionnement: 5 L, 30 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 fortes chaleurs.