



C VINI 1625

NETTOYANT DESINFECTANT POUR INDUSTRIE ALIMENTAIRE OU VINICOLE

AVANTAGES

- * Action triple : **Nettoyage**, **Dégraissage** et **Désinfection** de toutes surfaces traitées. Composé très concentré. Détruit les proliférations bactériennes. Fongicide et désodorisant. Sans attaque sur les métaux, en respectant les doses prescrites. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au **contact des denrées alimentaires**. **Biodégradable** selon la réglementation en vigueur.

UTILISATIONS

- Nettoyage et désinfection en industrie alimentaire ou vinicole.

MODE D'EMPLOI

C VINI 1625 s'utilise toujours dilué dans l'eau.

Dosage :

Suivant les travaux à effectuer :	de 0.10 à 0.20%
En lavage :	de 0.20 à 0.50%
En immersion :	0.50% pendant 3 à 10 minutes
En pasteurisation (bouteille) :	de 0.20 à 0.50%

CARACTERISTIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune clair
Densité :	1,14
pH :	> 13
Solubilité:	Totale dans l'eau Insoluble dans les solvants
Désinfection :	Par chlore actif

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

Pur, il peut oxyder ou corroder les pièces métalliques.

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

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