



P³ vino DET P

Description

Détergent poudre alcalin concentré de nettoyage et de détartrage pour les entreprises viti-vinicoles

Qualités

- Produit alcalin complet poudreux très concentré spécialement formulé pour les actions ponctuelles de détartrage-rénovation,
- Action de détartrage renforcée par des complexants et des mouillants,
- Teneur en complexants permettant une utilisation en eau dure,
- Utilisable en association avec le P³ vino OXI (effet activateur et dérougissant).

Propriétés

Caractéristiques physico-chimiques

- Présentation : Poudre blanche
- Nature : Alcalin
- pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C : 13,0 ± 0,5
- Formation de mousse : Anti-moussé

Comportement vis à vis des matériaux

Dans les conditions habituelles d'emploi, le P³ vino DET P ne présente pas de comportement corrosif vis-à-vis de la plupart des matériaux utilisés dans les entreprises viti-vinicoles.

Ne pas utiliser sur les métaux légers et colorés ni sur certaines résines sensibles aux produits alcalins (formo-phénoliques...). En cas d'utilisation sur fûtaille, neutraliser immédiatement après avec le P³ vino BAR.

En cas de doute, nous vous conseillons d'effectuer un test sur une petite surface avant toute application répétée.

Application

Domaines d'application

Le P³ vino DET P est adapté aux opérations de détartrage/rénovation (en cas de forte épaisseur de tartre sec) des cuves et futailles dans les entreprises viti-vinicoles.
Application en circulation, pulvérisation ou trempage.

Mode d'emploi

La concentration et le temps de contact sont fonction de la quantité de tartre.

Ajouter progressivement le produit dans de l'eau froide puis agiter afin d'éviter une augmentation trop forte de température. Ne jamais rajouter l'eau sur le P³ vino DET P (réaction exothermique avec dégagement de vapeurs toxiques).

- Concentrations
 - Pour les cuves : 5 à 10 % (m/v) en circulation
 - Pour la futaille : 1 à 10% (m/v) en trempage suivi d'une neutralisation avec le P³ vino BAR
- Température : Ambiante
- Temps de contact : 20 minutes minimum
- L'opération de nettoyage doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable jusqu'à la disparition de toute trace d'alcalinité.

Contrôle de la concentration

- Prise d'essai : 50 ml
- Indicateur coloré : Phénolphthaleine
- Réactif : HCl N/2
- Facteur de titrage : 0,043

Nombre de ml d'HCl N/2 versés (x) facteur de titrage =
Concentration en % (m/v)

Toxicité

Le danger du P³ vino DET P provient de son effet nécosant sur les muqueuses et sur la peau.

Le P³ vino DET P contient de l'hydroxyde de sodium anhydre et peut donc provoquer de graves brûlures.

Législation

- Conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des matériels destinés à être en contact avec les denrées et boissons alimentaires.
- Conforme à la législation en vigueur relative à la biodégradabilité des produits d'hygiène.

Consignes de stockage

Conserver le P³ vino DET P dans son emballage d'origine fermé, à l'abri du soleil, loin de toute source de chaleur, aéré, maintenu en excellent état de propreté (pas de proximité avec d'autres produits incompatibles tels que les acides).

Le local de stockage doit être équipé d'une alimentation en eau et d'un égout pour laver abondamment et évacuer les fuites ou les projections.

Sécurité et précautions d'emploi

A conserver hors de la portée des enfants.

En cas de contact avec les yeux, la peau, ... laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter le plus rapidement possible un médecin.

A la manipulation, porter un système de protection des yeux et du visage ainsi qu'un tablier, des bottes et des gants appropriés.

D'une façon générale, tous les mélanges de produits détergents sont à proscrire, en particulier un produit alcalin avec un produit acide car ce mélange donne lieu à une réaction exothermique très dangereuse.

Ce produit est classé dangereux. Avant utilisation lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la fiche de données de sécurité

Obtention des fiches de sécurité : consulter le Minitel vert QUICK FDS au 08.36.05.10.12 ou le site internet www.quickfds.com.

BV 8426 -01/05 - 06

Ecolab snc
8, Rue Rouget-de-Lisle
92442 Issy-les-Moulineaux Cedex
www.ecolab.com

ECOLAB®
Food & Beverage
Division