



# IOC VINOXY

**Produit désinfectant pour les industries alimentaires**

**IOC VINOXY** est un produit désinfectant, non moussant et miscible dans l'eau, dont le principe actif est l'acide péracétique sur support de peroxyde d'hydrogène.

**IOC VINOXY** est un désinfectant puissant, puisque son large spectre microbicide lui permet d'être à la fois bactéricide, fongicide, sporicide et virucide.

**IOC VINOXY** est agréé pour le contact alimentaire.

### Techniques d'utilisation :

**IOC VINOXY** est efficace à partir d'une concentration de 0,1 % pour les membranes d'ultrafiltration et de 0,3 % pour la cuverie et le matériel vinaire.

**IOC VINOXY** est efficace à froid mais une température de 20 °C est souhaitable.

**Le temps d'action est très lié à la température et à la concentration.**

Dans tous les cas effectuer un rinçage abondant à l'eau claire en vérifiant son efficacité à l'aide de papier pH ou de phénolphtaléine.

### Compatibilité :

Dans les conditions normales d'utilisation, les solutions d' **IOC VINOXY** (eau à 50 ppm maximum de chlorures) se révèlent non agressives vis à vis des aciers inoxydables.

**IOC VINOXY** permet la désinfection des sols, vaisselle vinaire, ...

**IOC VINOXY** est déconseillé sur l'acier ordinaire, le cuivre et les alliages.

### Caractéristiques physico-chimiques :

- Liquide incolore
- Masse volumique à 20 °C : 1,09 g/cm<sup>3</sup>
- pH à 1 % : 2
- Point de gel : < - 25°C

### Recommandations et conditionnements :

Eviter le contact avec la peau et les yeux.

Stocker les bidons dans un endroit tempéré.

Mettre des gants et des lunettes lors de son emploi.

**Ne pas associer ce produit avec un produit alcalin ou chloré.**

Conditionné en bidons de 25 kg.

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.