

DISINCROSTANTE POLVERE ALL'ACIDO CITRICO

DESCRIZIONE

A grado alimentare. Rimuove incrostazioni inorganiche, carbonati/solfati e ossido di ferro. Ottimo per il lavaggio acido delle membrane ad osmosi inversa. Ideale per il trattamento anti-ossidante nel taglio di frutta e verdura. Nelle cantine come detergente per lo sporco inorganico; per passivare e/o risciacquare superfici e attrezzature; per la pulizia delle botti in legno. Evita la formazione delle muffe.

IA Prodotto ad uso specifico per l'industria alimentare ed enologica nel rispetto della direttiva 93/43 e 96/3 CEE, e conforme alle norme di autocontrollo H.A.C.C.P.

CONSIGLI DI IMPIEGO E MODALITA' DI UTILIZZO

LAVAGGIO MEMBRANE: Preparare una soluzione al **15%** in acqua e dosare la soluzione al **5%**.

DISINCROSTAZIONE: Dosare dal **5 al 10%**.

IV GAMMA – FRUTTA E VERDURA: Per il lavaggio, ma soprattutto per prolungare il tempo di conservazione e ridurre i processi di imbrunimento enzimatico. Preparare una soluzione alla concentrazione dal **0,1%** (finocchi) fino al **0,5%** (carote). Tempo di contatto consigliato: da **5 a 15 minuti massimo**.

ENOLOGIA: Come detergente per lo sporco inorganico: dal **2 al 5%** - Per la passivazione e/o il risciacquo di superfici e attrezzature dopo un lavaggio alcalino: **al 1%** - Per la pulizia delle botti in legno: **dal 3 al 5%**.

cod. 2Y4025 Sacco da 25 kg

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

Aspetto e colore	Polvere inodore di colore bianco
Densità relativa	0,900 kg/m3
Valore pH (al 5%)	2.0

Le indicazioni della presente scheda tecnica si basano sulle caratteristiche e potenzialità di utilizzo a noi conosciute. In generale non è però possibile dedurre da questi dati un obbligo o responsabilità legale alcuna.

