



Vino Guard

P³ vino SOFT

Description

Détergent liquide faiblement alcalin, conçu pour le nettoyage et le détartrage de la futaille ou des cuves à revêtements sensibles des entreprises viti-vinicoles.

Qualités

- Produit alcalin complet liquide spécialement formulé pour le nettoyage et le détartrage de la futaille et des revêtements sensibles
- Produit sur base potasse renforcée en complexants et inhibiteurs de corrosion spécifiques
- Neutralise le SO₂ et l'acide sulfurique résiduels de la futaille
- Neutralise l'acide acétique de la futaille piquée
- Utilisable en association avec le P³ vino OXI (effet activateur et dérougissant) sur les revêtements sensibles

Propriétés

Caractéristiques physico-chimiques

- Présentation : Liquide jaune pâle
- Nature : Alcalin
- pH à 1% (m/v) en eau distillée et à 20 °C : 11,9 ± 0,5
- Densité à 20°C : 1,12 ± 0,02
- Point de gel : - 11°C

Comportement vis à vis des matériaux

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

Contient des agents de protection pour le fer et l'aluminium.

En cas d'utilisation sur futaille, 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 SOFT est adapté aux opérations de nettoyage et de détartrage régulières de la futaille et des cuves en revêtements sensibles dans les entreprises viti-vinicoles.
Pour la futaille, en cas de forte épaisseur de tartre sec, utiliser le P³ vino DET P.

Application en circulation ou trempage.

Mode d'emploi La concentration et le temps de contact sont fonction de la quantité de tartre.

- 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 abondant à l'eau potable jusqu'à la disparition de toute trace d'alcalinité.

Contrôle de la concentration

- Prise d'essai : 50 ml
- Indicateur coloré : Methylorange
- Réactif : HCl N/2
- Facteur de titrage : 0,56

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

Matériel d'application Les solutions de P³ vino SOFT peuvent être dosées et appliquées automatiquement avec notre matériel d'application F & B.
Pour connaître la gamme de ces équipements, veuillez consulter notre Service Technique ou votre revendeur.

Toxicité Le danger du P³ vino SOFT provient de son effet nécrosant sur les muqueuses et sur la peau.
Le P³ vino SOFT contient de l'hydroxyde de potassium en solution 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 SOFT 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 8432 -01/05 - 07

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

ECOLAB®
Food & Beverage
Division