

Vino MAXX

Description

Produit alcalin complexant à haut pouvoir moussant de nettoyage et de détartrage pour les entreprises viti-vinicoles

Qualités

- Visualisation des zones traitées : facilité de mise en œuvre.
- Technologie Long Mouss : meilleure stabilité de mousse et temps de contact effectif très supérieur aux produits classiques
- Nettoyage et détartrage efficace des surfaces ouvertes et petits matériels.
- Utilisable en association avec le Vino OXI.
- Formulation riche en complexants permettant de maintenir la brillance des inox. Utilisable en eau dure

Propriétés

Caractéristiques physico-chimiques

. Présentation :	liquide jaune pâle
. Nature :	alcalin
. pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C :	13,1 ± 0,5
. Densité à 20° C :	1,15 ± 0,02
. Sensibilité au gel :	- 16°C

Comportement vis à vis des matériaux

Dans les conditions habituelles d'emploi, le Vino MAXX ne présente pas de comportement corrosif vis-à-vis de la plupart des matériaux utilisés dans les entreprises viti-vinicoles. Compatible avec PVC et caoutchouc.

Le Vino MAXX n'est pas compatible avec certains alliages d'aluminium.

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

Autorisation

Produit conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. A noter qu'il existe une obligation générale de faire suivre l'application par un rinçage à l'eau potable ou à la vapeur d'eau.

Application

Domaines d'application

Le Vino MAXX est spécialement formulé pour le nettoyage des locaux et du matériel de récolte et de vinification : extérieur des cuves inox et autres matériels inox, conquets, fouloirs érafloirs, pressoirs, sols, murs, etc.
Il peut aussi être utilisé pour le nettoyage et l'élimination de légers dépôts calcaire sur inox.

Application par mousse ou pulvérisation. Valider les réglages de matériel avant application.

Mode d'emploi

La concentration et le temps de contact sont fonction du niveau d'encrassement et du du type de matériel.

- . Concentration : 3 à 5% (m/v)
- . Temps de contact : 10 à 40 minutes
- . Température : ambiante

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'échantillon : 50 ml
- . Indicateur coloré : Phénolphtaléine ou substitut non CMR
- . Réactif : HCl N/2
- . Facteur de titrage : 0,42

$$\text{Nombre de ml versés (x) facteur de titrage} = \text{Concentration en \% (m/v)}$$

Matériel d'application

Les solutions de Vino MAXX peuvent être dosées automatiquement et appliquées avec notre matériel d'application F&B de mise en oeuvre de produits moussants.
Pour connaître la gamme de ces équipements, veuillez consulter notre Service Technique.

Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet <http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

BV 8427 – 09/21 – 22

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand
94110 Arcueil

ECOLAB[®]
Food & Beverage Division