

DECAPOL CHLORE

Limpieza y desinfección en la industria vinica. Apto para el contacto con las superficies alimentarias.

Características Físicas

Naturaleza.....	alcalina clorada
Estado físico.....	liquido
Aspecto color.....	amarillo pálido
Densidad (g/L).....	1,18±0,02 a 20°C
pH (1% en agua destilada a 20 °C) (m/v).....	12,25 ±0,5
Poder espumante.....	no espumante

Empleo en Enología

Producto de limpieza alcalino clorado. Acción limpiadora y desrojante y sanitante del material vinícola, del material de cosecha (máquinas de vendimiar, prensas...)

Compatibilidad: utilización desaconsejada sobre metales ligeros y coloreados. No conveniente para barricas.

Dosis recomendada:

- Operaciones regulares: 3 a 5 %
- Operaciones de renovación: 10 a 15 %

Temperatura de utilización: 60°C máx.

Tiempo de acción: 10 a 20 min.

Aclarar después del empleo con agua potable hasta pH neutro.

Almacenamiento - Fecha de utilización óptima

- Conservar en su embalaje de origen cerrado, fuera de la luz del sol, lejos de todas las fuentes de calor, y en un local a temperatura moderada.
- No almacenar con otros productos incompatibles como los ácidos.
- Fecha de consumo preferente: 6 meses.

Envase

Bombonas de 22 kg

