

---

# DECATARTRE LIQUIDE

---

*Produit de détartrage des cuves à vins et des différents circuits vinaires.  
Agréé pour le contact avec les surfaces alimentaires.*

## Caractéristiques physico-chimiques

---

Nature.....	Alcalin
Etat physique.....	Liquide
Aspect.....	Très faiblement ambré
Densité (g/l).....	1,51 ± 0,02 à 20°C
pH à 1% (m/v).....	12,7 ± 0,5 en eau distillée à 20°C
Sensibilité au gel.....	+ 5°C

## Emploi en œnologie

---

Produit de détartrage de la cuverie et du matériel vinare. Action nettoyante renforcée par des complexants et des mouillants.

Compatibilité : utilisation déconseillée sur les métaux légers et colorés et sur certaines résines sensibles aux produits alcalins.

Dosage préconisé :

- Cuves : 5 à 15 %
- Conduites, supports de filtres à plaques et filtres kieselguhr 3 à 5%.

Température d'utilisation : 20 à 60°C.

Durée d'action : 10 à 30 minutes.

Pour les cuveries en résine epoxy, utiliser à faible concentration : 2 % à température ambiante. Rincer après emploi avec de l'eau potable jusqu'à pH neutre.

## Stockage – D.L.U.O.

---

- Conserver dans son emballage d'origine fermé, à l'abri du soleil, loin de toute source de chaleur, et dans un local aéré à température modérée.
- Pas de proximité avec d'autres produits incompatibles tels que les acides.
- DLUO : 2 ans.

## Conditionnement

---

Jerrican de 26kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*