

Z 253320

DETERGENTE ALIMENTARIO DATAWINE

25 Kg

Detergente líquido incoloro de elevada alcalinidad, específico para suciedades de azúcares y amiláceos (zumos de fruta, vino, mermeladas, harina, etc.).

Expresamente estudiado para la eliminación de tartratos y coloraciones (sulfitos, taninos y antocianatos) de las empresas enológicas y alimentarias, para la limpieza de implantes y depósitos de acero inox., pasterizadores, etc.

Uso y dosificaciones:

- Diluir concentraciones del 3 al 10% en implantes a circuito cerrado (pasterizadores, depósitos y circuitos de tubos) o también del 1,5 al 5 % para prensas, plegadora, despalilladoras, etc.
- El producto desarrolla una cantidad de espuma muy baja y es apto para el uso C.I.P. (Cleaning in Place). Se puede emplear también con máquinas de chorro de agua a presión.

Instrucciones particulares:

- Evitar el contacto con aluminio y sus aleaciones.

TABLA DE USO

| Tipo de eliminación | Datawine | % en agua |
|---------------------|-------------|-----------|
| Media | 1:20 - 1:50 | 1.5 - 5 % |
| Gruesa | 1:10 - 1:30 | 3 - 10 % |

