

DÉTARTRANT NETTOYANT

2023-02/1-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

AL D VIT

DÉTARTRANT - NETTOYANT SPÉCIAL VITICOLE-VINICOLE
QUALITÉ ALIMENTAIRE



➤ Définition :

AL D VIT est un puissant détartrant et nettoyant formulé pour une utilisation spécifique dans le domaine viticole et vinicole. Efficacité sur les tartres, tanins, moisissures, protéines, levures, etc...

➤ Associations :

AL D VIT s'additive avec OXO D VIT pour une synergie avec effet de désinfection.

➤ Avantages :

Pratique, confort d'utilisation :

- Composition non moussante et non parfumée afin d'éviter tout problème d'odeur persistante.

Alimentarité :

- Nettoyage de surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

➤ Domaines d'application :

Pour les filtres des centrifugeuses, tapis, égrappoirs, l'ensemble de la tuyauterie, les pompes à vendanger, les trieuses, les pasteurisateurs, etc...

AL D VIT s'emploie également dans le cadre du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de nettoyage, suivant la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

➤ Alimentarité :

AL D VIT est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

AL D VIT est un «Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165». «Contrôle ECOCERT F-32600».

DIVISION AGRICOLE
VITICOLE
VINICOLE



- DÉTARTRANT NETTOYANT EFFICACE
- COMPOSITION NON MOUSSANTE NON PARFUMÉE
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,28 +/- 0,03

Odeur : légère

Couleur : incolore jaune clair

pH : 13,5 +/- 0,5

Point éclair : sans

MODE D'EMPLOI :

Voir au verso.



► **Utilisation d'AL D VIT suivant les indications portées ci-dessous :**

| Applications | Dilutions selon encrassement | Mode d'emploi |
|---|---|---|
| Opérations de nettoyage-détartrage du matériel viticole-vinicole. | De 8 % à 30 % dans de l'eau. | En pulvérisation, en circuits, en trempage, en manuel à la brosse. |
| Opérations de nettoyage-détartrage-désinfection du matériel viticole-vinicole : pressoirs, matériels de collecte-réception, sols et murs, lignes d'embouteillages, intérieurs de chaudières, cuverie, circuits fermés (tuyauteries, trieuses à vendanger, filtres de centrifugeuses, serpentins, pasteurisateurs, etc...). | Préparer une solution contenant de 8 % à 30 % d'AL D VIT et 8 % à 30 % d'OXO D VIT dans de l'eau suivant l'activité bactéricide ou fongicide désirée. | Verser OXO D VIT + EAU + AL D VIT. En pulvérisation, en circuit fermé. <u>Temps de contact :</u> de 5 à 30 minutes suivant la concentration et l'activité bactéricide ou fongicide désirée. |

► **Recommandations :**

Conformément à la réglementation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Lors de l'emploi d'AL D VIT avec OXO D VIT, la formation d'oxygène provoque une pression qui peut causer des dommages. À ce titre, ne pas utiliser des récipients ou circuits fermés non équipés de soupape de sécurité. Compte-tenu de la réaction exothermique lors de l'association des 2 produits, ne pas mettre en contact avec le plexiglas. Port de gants, lunettes, vêtement de protection approprié. En cas d'éclaboussures dans les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Conservation dans un local frais et ventilé à l'abri des rayons solaires directs, de l'humidité à une température comprise entre 5°C et 30°C.



DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.