



BRILLANCE 26

PROTECTEUR - BRILLANTEUR SPÉCIAL MATÉRIEL VINICOLE QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : liquide

Densité : 0,81 +/- 0,03

Odeur : alcoolisée

Couleur : incolore

pH : sans

Point éclair : 16°C (vase clos)

21°C (vase ouvert) ce qui correspond
à une utilisation grandeur nature



PROPRIÉTÉS

BRILLANCE 26 est une composition permettant de redonner un aspect éblouissant ainsi qu'une protection aux surfaces inoxydables, notamment pour le matériel vinicole.

Avantages : ce produit possède une haute stabilité à l'oxydation, sans attaque sur les caoutchoucs, ralentit la redéposition de la poussière.

Domaines d'utilisation : principalement dans le secteur vinicole pour l'entretien de surfaces en inox, aluminium, chrome : cuveries, bennes, caisses, etc...

Alimentarité : **BRILLANCE 26** est conforme au décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Utilisation de BRILLANCE 26 suivant le tableau indiqué ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTION	MODE D'EMPLOI
Protection et brillantage de surfaces inoxydables.	Prêt à l'emploi.	Éliminer au préalable les salissures importantes à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge. Pulvériser régulièrement BRILLANCE 26 à environ 20 cm de la surface à traiter. Essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.

Recommandations : port de gants de protection recommandé. Éviter le contact avec la peau. Conservation dans un local frais et ventilé à l'abri de toute flamme ou source d'ignition, de l'humidité, à une température comprise entre 5°C et 30°C. Ne pas respirer les vapeurs.

D.A.C.D. ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisées ses produits et des conditions de leur emploi. D.A.C.D. 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.