

## VITICAL

### DÉTARTRANT - DÉTERGENT ALCALIN NON MOUSSANT SPÉCIAL ENTREPRISES VINICOLES QUALITÉ ALIMENTAIRE



#### ► Définition :

VITICAL, composition fortement alcaline permet de solubiliser les tartres et tanins de vin avec une rapidité exemplaire et disperse les dépôts en suspension.

#### ► Avantages :

- Formule exempte de phosphates et d'EDTA.
- Compatible avec de nombreux matériaux tels que : ciment, inox, revêtements de polyester, verre, carrelages.
- Composition non moussante pour une facilitée d'utilisation et de rinçage.
- Composition non parfumée pour une parfaite comptabilité avec le milieu viticole et vinicole.

#### ► Domaines d'application :

Particulièrement adapté au détartrage et nettoyage dans le domaine vinicole :

- Cuvierie du domaine vinicole
- Canalisations
- Filtres de centrifugeuses
- Pasteurisateurs
- Réfrigérants

...

VITICAL 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.

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

#### ► Alimentarité :

VITICAL 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.

#### ► Plage de température :

À partir de +5°C.



- DÉTARTRANT DÉTERGENT ALCALIN
- NON MOUSSANT
- ACTION RAPIDE SUR TARTRE ET TANIN
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

#### CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide  
Densité : 1,33 +/- 0,03  
Odeur : inodore  
Couleur : incolore  
pH : 13,5 +/- 0,5  
Point éclair : sans

#### MODE D'EMPLOI :

De 3 % à 50% dans de l'eau.  
Voir tableau au verso.



## ► Applications et dilutions :

Applications	Dilution selon encrassement	Mode d'emploi
Nettoyage - détartrage du matériel des entreprises viticoles, sauf surfaces en acier émaillé.	Dilué de 8 % à 30 % dans de l'eau.	En aspersion (qu'il s'agisse de boules d'aspersion ou de traîneau de lavage), en circulation. <u>Temps de contact</u> : 20 minutes à 1 heure. Effectuer un rinçage à l'eau froide et potable.
Nettoyage - détartrage du matériel des entreprises viticoles.	Dilué de 30 % à 50 % dans de l'eau.	En pulvérisation. Après traitement, effectuer un rinçage à l'eau froide et potable.
Nettoyage - détartrage de surfaces en acier émaillé.	Dilué à 3 % dans de l'eau.	En aspersion, en circulation. <u>Temps de contact</u> : environ 45 minutes. Effectuer un rinçage à l'eau froide et potable.

## ► Recommandations :

Ne pas mélanger avec un produit acide car une réaction exothermique très dangereuse se produit. Après application sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Porter des gants, des lunettes et/ou un appareil de protection des yeux/du visage, un vêtement de protection approprié. En cas de contact avec la peau, rincer immédiatement avec de l'eau. En cas d'éclaboussures dans les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau. Conservation dans un local frais et ventilé à une température comprise entre 10°C et 35°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.*