



OENOTREAT MA

Nettoyage, dérougissage,
et assainissement du matériel de vendange,
des pressoirs, des membranes de pressoirs,
des sols et des murs.

Composition

Produit alcalin chloré

Caractères

Aspect : liquide

Couleur : jaune

pH basique

Efficacité

OENOTREAT MA est une formulation détergente puissante qui assure une action nettoyante efficace sur le matériel de vendange.

Utilisation

Nettoyage, désinfection et rénovation du matériel de vendange par pulvérisation : pressoirs, fouloir, érafloir, membranes, circuits, tuyaux et sols.

OENOTREAT MA s'utilise avant, pendant et après vendange.

Mode d'emploi

Pour les pressoirs

1/ Pulvériser OENOTREAT MA de 50 % à pur sur le pressoir.

2/ Laisser agir 10 minutes.

3/ Rincer avec de l'eau.

Pour les membranes

1/ Diluer OENOTREAT MA à 50 % avec de l'eau (prévoir un volume suffisant pour 2 pulvérisations).

2/ Pulvériser cette solution sur les membranes.

3/ Laisser agir.

4/ Rincer à l'eau froide.

5/ Recommencer l'opération à partir de l'étape

Pour autre matériel de réception

1/ Diluer Oenotreat MA de 30 %.

2/ Pulvériser.

3/ Laisser agir de 5 à 10 mn.

4/ Rincer abondamment à l'eau.

Pour les sols

1/ Appliquer OENOTREAT MA pur ou dilué en fonction de la saleté des sols.

2/ Laisser agir quelques instants.

3/ Rincer abondamment avec de l'eau.

Pour les circuits et tuyaux

Utiliser une solution de OENOTREAT MA à la dilution de 1 à 10 %.

Le rinçage devra être vérifié à l'aide de bandelettes de papier pH.

Recommandations

Ne pas utiliser sur l'aluminium.

OENOTREAT MA est compatible avec les peintures, l'inox, l'époxy...

OENOTREAT MA ne doit pas être mélangé à un acide, ni être utilisé après un traitement acide sans rinçage préalable.

Précautions d'emploi, toxicité

Ne pas avaler. Consulter l'étiquette ou la fiche de données de sécurité. Consulter l'étiquette ou la fiche de données de sécurité.

Législation

L'Oenotreat MA est un produit conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des matériels destinés à être en contact avec les denrées et boissons alimentaires.

Conditionnement

Bidon de 30 kg