



# Detergents

## ELLEDETAR-L

### Caratteristiche Generali

**Elledetar-L** è un composto chimico studiato appositamente per la rimozione del tartaro dai vasi vinari, impianti di vinificazione, di filtrazione, di imbottigliamento e varie attrezzature dell'industria enologica.

Elledetar -L può essere impiegato anche nel settore caseario, oleario, conserviero ed alimentare in genere grazie al suo elevato potere detergente e disincrostante.

Elledetar-L non attacca le superfici in acciaio inox, ferro, rame, rivestimenti epossidici, vetro e materiali sintetici. Si sconsiglia l'utilizzo su alluminio, stagno e su superfici verniciate o zincate.

### Impiego e Modalità d'uso

Diluire Elledetar-L in acqua calda o fredda a seconda del trattamento da effettuare. Tutte le parti venute a contatto con Elledetar-L devono essere risciacquate abbondantemente prima del loro riutilizzo.

### Composizione

Sodio idrossido > 30%

Fosfonati acidi < 5%

Contiene anche agenti sequestranti.

### Dosi di Impiego

Settore enologico: 3-10% in acqua fredda.

Settore alimentare: 1-7% in acqua a 60-70 °C.

### Confezione e Conservazione

Tanica da 25 kg, Gir da 1100 kg. Conservare in un luogo asciutto al riparo dalle fonti di calore.

Rev.14/03.2019

