



Detergents

ELLEDETAR-S

Caratteristiche Generali

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

Elledetar-S 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-S 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%

Contiene anche agenti sequestranti.

Dosi di Impiego

Settore enologico: 3-10% in acqua fredda.

(si consideri che 1 kg di Elledetar-S scioglie 5-8 kg di tartrato).

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

Confezione e Conservazione

Sacco da 25 kg. Conservare in un luogo asciutto al riparo dalle fonti di calore.

Rev.14/03.2019

