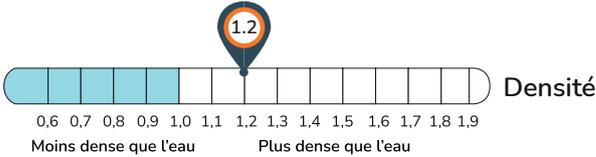


SOLUTION POUVRE POUR ÉLIMINATION DU TARTRE DU VIN DANS LES CUVES

Version 02.2024

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aérosol Liquide Visqueux Pâteux Solide

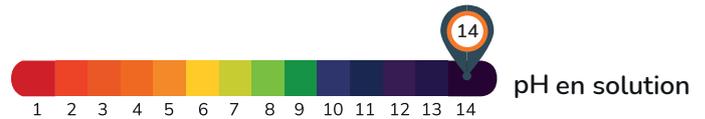


• COULEUR : blanc

• CONTACT ALIMENTAIRE* :



* Sous condition de rinçage. Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1 août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.



PROPRIÉTÉS :

- Élimination du tartre du vin.
- La pulpe de baies de raisin contient de l'acide tartrique, acide organique spécifique du raisin et pratiquement absent des autres fruits. Les ions tartrates forment ensuite des sels en solutions dans le vin. Sous l'action du froid, ces sels instables peuvent précipiter sous forme de cristaux : sel tartrique ($\text{HOOC-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COO}^-; \text{K}^+$).

MODE D'EMPLOI :

- Diluer le produit entre 5 et 10% dans l'eau selon la quantité de tartre à éliminer.
- Nettoyer la cuve par aspersion pendant 15 à 30 min.
- Vidanger et rincer à l'eau froide.

DOMAINES D'UTILISATION :

- Cuve en ciment, citerne de transport, circuit, échangeur, centrifugeuse, concentrateur...

Conformité à la législation :

Produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Un essai préalable avant utilisation doit être réalisé