

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Page 1 sur 1
	<b>VINI SEPT D</b>	
<b>SPECIFICATION DE VENTE TRANSMISE PAR NOTRE FOURNISSEUR</b>		

*Ref.1522*

## *Détergent Désinfectant du matériel en vini-viticulture sans chlore*

### 1. PROPRIETES :

VINISEPT D est un détergent, désinfectant qui agit en une seule opération. Il élimine les souillures organiques et séquestre les matières minérales. VINISEPT D est une alternative aux alcalins chlorés.

### 2. MODE D'EMPLOI :

Matériel	Méthode	Concentration	Temps de contact	Température
Machine à vendanger et surface (conquets, pressoirs, bennes, sol...).	Pulvériser	5 à 20% (en fonction de l'entartrage)	15 à 20 minutes	Ambiante et jusqu'à 60°C.
Cuverie intérieure	Aspersion	1 à 5%	20 à 30 minutes	
	Circulation			
Autres matériels	Trempage			

Bien rincer ensuite à l'eau potable.

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH solution à 1 % :	12,5 +/- 0,5
Pouvoir moussant :	Non moussant
Densité à 20 °C :	1,15 g / cm <sup>3</sup> +/- 0,02
Solubilité :	Miscible en toute proportion
Compatibilité :	Inox, pvc, PE, PP, verre
Matière active :	N-(3-aminopropyl)-n-dodecylpropane-1,3-diamine (n°CE 214-145-8) à 21 g/kg
Contient parmi d'autres composants :	Inférieur à 5 % : EDTA

#### Efficacité bactérienne et fongicide

Souches	Concentration Minimale
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	0,5 %
Escherichia Coli CIP 54.127	0,5 %
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,5 %
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,5 %
Candida albicans	0,5 %

Conformément à la Norme EN 1276 et EN 1650, le produit VINISEPT D lorsqu'il est dilué à 0,5 % (V/V) dans l'eau dure, présente une activité bactéricide en 5 minutes à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g / L d'albumine bovine) vis-à-vis des souches de références.

### 4. CONDITIONNEMENT :

Bidon 24 KG

### 5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1522) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible auprès de votre distributeur

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 13-06-2012

VINIFORCE – 62 Avenue Rhin et Danube - 81600 GAILLAC

Tél : 05.63.57.76.60 / Fax : 05.82.95.21.56

www.viniforce.com