

ÉLIMINATION DU TARTRE DE VIN DANS LES CUVES

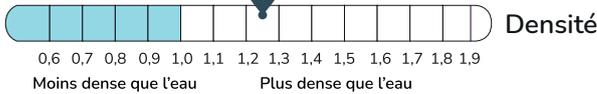
Version 02.2024

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :



Aérosol | Liquide | Visqueux | Pâteux | Solide

1.26



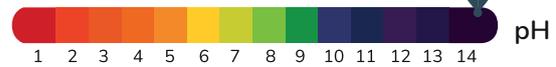
• **COULEUR** : incolore

• **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.

14



PROPRIÉTÉS :

- Détartre les cuves des sels tartriques contenus dans la pulpe de baie.
- La pulpe des baies de raisin contient de l'acide tartrique et des acides organiques spécifiques au raisin. Les ions tartrates contenus dans l'acide tartrique forment des sels en solution dans le vin. Sous l'action du froid, ces sels précipitent en cristaux appelé sel tartrique.
- Diminution des risques de contaminations.

MODE D'EMPLOI :

- Diluer le produit entre 5 et 10% dans l'eau en fonction du tartre à éliminer.
- Nettoyer la cuve par aspersion ou circulation pendant 20 à 60 min.
- Pour améliorer l'efficacité, ajuster le pH de la solution de façon à être toujours supérieur à 10.
- Vidanger la cuve et rincer à l'eau froide et potable jusqu'à élimination de toute trace d'alcalinité.

DOMAINES D'UTILISATION :

- Viticulture, viniculture...

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