

# DESOGERME DA VEGETAUX

## - Gamme végétale

### BACTÉRICIDE LEVURICIDE ALGICIDE ET VIRUCIDE



- **Bactéricide à 1,7% selon la norme EN 1276.**
- **Levuricide à 0,7% selon la norme EN 1650.**
- **Virucide à 10% selon la norme EN 14476.**
- **Action algicide curative (340 ppm) et préventive (20 ppm).**
- **Autorisé en Agriculture Biologique\*. Qualité contact alimentaire.**
- **Non classé toxicologiquement aux doses d'emploi et non mutagène.**
- **Sans odeur et ininflammable.**
- **Sans ammonium quaternaire, ni chlore, ni peroxyde.**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide limpide, moussant.
- Sans odeur.
- Densité :  $1,00 \pm 0,02$  à 20° C.
- Miscible en toutes proportions dans l'eau.
- pH à 20°C : 10 environ.
- Ininflammable : point éclair : néant.
- Solution aqueuse de diamine (60 g/Kg). Règlement biocide UE N° 528/2012 utilisé pour l'usage TP04 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires) et TP02 (algicidie).
- **DESOGERME DA VEGETAUX** ne contient ni PHMB, ni ammonium quaternaire, ni composé phénolique, ni chlore, ni acide acétique, ni solvant. Incompatible avec les aldéhydes.
- **DESOGERME DA VEGETAUX** est en général compatible avec les détergents : il est préférable de procéder d'abord au nettoyage avec détergent, puis à la désinfection.
- \***DESOGERME DA VEGETAUX** est utilisable en agriculture biologique conformément au règlement CE N°2018/848.

#### CARACTÉRISTIQUES BACTÉRIOLOGIQUES :

- Norme bactéricide EN1276 à 1,7 %, temps de contact de 5 minutes à 20°C, en condition de saleté.
- Norme levuricide EN 1650 à 0,7 %, temps de contact de 15 minutes à 20°C, en condition de saleté.
- Norme virucide EN 14476 à 10 % sur virus de la vaccine et H1N1, temps de contact de 5 minutes à 20°C, en condition de propreté.
- Testé algicide à 340 ppm.

#### SECURITE ET HOMOLOGATION :

- **DESOGERME DA VEGETAUX** est dangereux : respecter les précautions d'emploi.
- Non mutagène (test d'Ames).
- Les composants sont dans la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif aux produits de nettoyage de matériaux pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Après désinfection, rincer à l'eau claire le matériel devant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

#### MODE D'UTILISATION :

- Diluer **DESOGERME DA VEGETAUX** de 0,7 à 10 % dans l'eau potable (0,7 à 10 litres pour 100 litres d'eau).
- Utiliser en lavage, trempage, circulation, pulvérisation ou diffusion (Nébuliseur) avec notre matériel adapté. Convient pour la désinfection des bâtiments et installations dans le domaine de la production végétale : sols, murs, parois, canalisations, matériels divers...
- Laisser agir 15 minutes pour obtenir une efficacité optimale.
- En traitement préventif pour les réservoirs et canalisations de l'eau d'irrigation : dilution à 20 ppm (0,002%). Prédiluer le produit, puis utiliser une pompe doseuse **DOSATRON** pour obtenir une solution finale à 20 ppm.