

DESOGERME SP - Gamme viticole

DÉSINFECTANT DE SURFACES, MATÉRIELS ET CUVES



- **Bactéricide, fongicide, levuricide à 1%.**
- **Homologation : Ministère de l'Agriculture n°9800120.**
- **Assainissement, désodorisation des fouloirs, bennes, cuves de stockage, conduites de transfert, matériels et salles de conditionnement, chaînes de mise en bouteilles, tapis de triage, sols, murs.**
- **Utilisable en AGRICULTURE BIOLOGIQUE en application du RCE 834/2007**
- **Compatible avec le contact alimentaire (arrêté du 8/9/1999).**
- **Désinfection et nettoyage des cuves et canalisations souples.**

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide limpide, incolore, non moussant.
- Sans odeur persistante.
- Densité à 20°C : 1,00 ± 0,02.
- pH à 20°C : 7,2 ± 0,7.
- Non classé inflammable. Point de gel = 0°C.
- Solution aqueuse : 50 g/l d'ammoniums quaternaires, 20 g/l de chlorhydrate de polyhexaméthylène biguanidine.
- Compatible avec produits cationiques et ioniques, incompatible avec anioniques et bases fortes.
- Garantit l'hygiène dans le secteur de la production végétale (POV non transformés ou transformés, destinés ou non à la consommation, déchets d'origine végétale).
- Neutralise les odeurs d'origines biologiques et chimiques.
- Actif en présence d'eau dure et de matières protéiques.
- Pas d'accoutumance des microorganismes.
- Testé sur les cyanobactéries (INRA) et algues vertes (Institut Pasteur).
- Bloque la fermentation des déchets organiques, diminue la demande biologique en oxygène (D.B.O.).
- Biocide utilisé pour l'usage PT 04 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires) et PT 02 (algicide). Directive biocide CE 98/8 : les substances actives de la formulation sont notifiées à l'annexe II. ayant le potentiel, par exemple, de boucher les tuyaux (TP 2 ou TP 11).
- Réservé à l'usage professionnel.

SÉCURITE / ENVIRONNEMENT :

- Classement du produit concentré : Xi (irritant).
- Les composants sont dans la liste de l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.
- Cette préparation, diluée à la dose maximale d'utilisation prescrite, ne fait l'objet d'aucun classement selon la directive 1999/45/CE.
- Respecter les doses d'emploi. Eviter de rejeter le produit concentré dans l'environnement. Faire retraiter l'emballage par un prestataire agréé.

MODE D'UTILISATION :

- Nettoyage et désinfection finale : appliquer seulement sur supports nettoyés et rincés. En cas de salissures importantes ou incrustées un traitement préalable avec un produit alcalin, oxydant est recommandé : OXYNET. En présence de tartre utiliser AXIS 3FRNM. Rincer.
- Bactéricide en 5 mn à 1%, à 20°C.
- Fongicide, levuricide non sélectif en 15 min à 1%, à 20°C.
- Traitement des produits d'origine végétale, ou lors du déstockage. Locaux, matériels de stockage et matériels de transport (P.O.V.), cuves, bacs, véhicules. Diluer dans l'eau potable, pulvériser les surfaces à traiter jusqu'à ruissellement. Trempage des matériels, pour cuverie utiliser ATOMIST 1037 ou 1035. Après détartrage-nettoyage, faire circuler le produit dilué et rincer à l'eau courante potable ou à la vapeur, faire un test de rinçage.