



Detergenti

SECODET LIQUIDO

Codice Scheda:

SecodetLiquido/brew/it

Revisione: n° 0 Gennaio 2013

Pag. 1/2

DETERGENTE CAUSTICO PER LA DISINCROSTAZIONE DI APPARECCHIATURE NELL'INDUSTRIA BIRRARIA, ENOLOGICA, OLEARIA, CONSERVIERA, ECC.

DESCRIZIONE

SECODET LIQUIDO è un prodotto liquido fortemente alcalino a base di sequestranti, disperdenti, specifico per l'asportazione di incrostazioni organiche rilasciate da processi di fermentazione, invecchiamento, concentrazione ecc. E' adatto soprattutto in sistemi a circolazione e a spruzzo.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto Fisico	: Liquido limpido
Colore	: Da incolore a giallo paglierino
Odore	: Tipico
Densità a 20 °C.kg/dm ³	: 1.47 ca.
pH (sol.1% in H ₂ O)	: 12.5 ca.
Solubilità in acqua	: Illimitata
Formazione di schiuma	: Assente
Effetto sui metalli	: Innocuo su acciaio al carbonio, acciaio inox, acciaio vetrificato : Corrode alluminio, zinco : Ossida rame, ottone e bronzo

SETTORI DI APPLICAZIONE

Nell'industria birraria per lavaggi in linea e CIP.

In enologia per la disincrostazione e la detartarizzazione dei vasi vinari.

Nell'industria conserviera per l'eliminazione di incrostazioni derivate dalla lavorazione della frutta, pomodoro, marmellate ecc., da pastorizzatori, bolle di cottura, concentratori, evaporatori, tubazioni.

Nell'industria olearia per la detergenza delle attrezzature.

MODALITA' DI IMPIEGO E DOSAGGIO

Industria birraria: utilizzato alla concentrazione del 2-10 % per la pulizia della sala cottura, tubazioni, tanks in acciaio, scambiatori di calore, linee di imbottigliamento, filtri e centrifughe.

Industria enologica: nelle cantine per la detartarizzazione di vasi vinari SECODET LIQUIDO viene utilizzato alla concentrazione del 5 - 25% a temperatura ambiente con tempi variabili in funzione dello strato di tartrati da asportare.

Industria conserve vegetali - Trasformazione del pomodoro: per la pulizia in fase unica di brovatrici, passatrici, raffinatrici, concentratori, a semplice o multiplo effetto viene utilizzato SECODET LIQUIDO alla concentrazione del 5 - 10% a 60 - 90°C per 20 - 30' o più in funzione dei residui da asportare.

Lavorazione frutta: per la pulizia degli impianti di trasformazione, serbatoi, tubazioni, viene utilizzato SECODET LIQUIDO alla concentrazione del 2 - 3% a 65 - 80°C per 20 -30'.

SECODET LIQUIDO viene disciolto nell'acqua fredda prevista per il ciclo di lavaggio sotto lenta agitazione. Attenzione: la soluzione tenderà a surriscaldarsi.

Industria olearia: per la pulizia di frangitori, gramole, tramogge, molazze, centrifughe, decanter viene utilizzato alla concentrazione del 5-10% a 50-70°C per 20-30' o più in funzione dei residui da asportare.

CONTROLLO DELLE SOLUZIONI

Prelevare 10 ml. di soluzione, aggiungere 2-3 gocce di Fenolftaleina. La soluzione si colora di rosso, titolare con Acido Cloridrico 1/N fino al viraggio dal rosso all'incolore.

Concentrazione % SECODET LIQUIDO = ml Acido Cloridrico1/N x 0,44. Se le condizioni d'impiego si discostano dalla norma Vi preghiamo consultare il nostro servizio tecnico.

INFORMAZIONI SULL' IMMAGAZZINAMENTO

Evitare gli urti, le manipolazioni improprie delle confezioni che possono provocare fuoriuscite del prodotto.

Proteggere dal gelo, stoccare lontano da fonti di calore, mantenere i recipienti ben chiusi.

Il prodotto non è infiammabile.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



Detergenti

SECODET LIQUIDO

Codice Scheda:

SecodetLiquido/brew/it

Revisione: n° 0 Gennaio 2013

Pag. 2/2

Per informazioni più dettagliate circa la manipolazione del prodotto e il relativo smaltimento delle soluzioni si rimanda a quanto riportato nella scheda di sicurezza.

CONFEZIONI

Canestro plastica kg 28

Cisternetta kg 1200