



KIT VINOXID

Détergent dérougissant boosté pour industrie vinicole

- Association d'un détergent puissant et d'un booster oxygéné.
- Dégraisse, nettoie, dérougie, décolore ...
- Totalement non moussant.
- Utilisable en milieu alimentaire.



Conditionnements au catalogue :
✓ KIT VINOXID



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION**
www.sid.tm.fr

S.I.D. France
2, rue Antoine Bosc - 94046 CRÉTÉIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





KIT VINOXID

✓ Détergent dérougissant boosté pour industrie vinicole

- Association d'un détergent puissant et d'un concentré d'oxygène actif.
- Elimine radicalement toutes traces de tanins, puissant décolorant des matières organiques.
- Nettoyant, puissant détachant, dérougissant.
- Non moussant et utilisable en milieu alimentaire.

KIT VINOXID est un pack contenant 2 produits à mélanger lors de l'utilisation afin de synergiser leurs actions et ainsi obtenir un dégraissage et un blanchiment incroyable en une seule opération. Il s'agit d'un détergent super dégraissant non moussant, le VINOXID D et d'un additif puissant de blanchiment le VINOXID P. Le KIT VINOXID convient aux opérations de dégraissage et à l'élimination du rouge sur le matériel de fabrication et de conditionnement (cuves, tuyauteries, tireuses, bouteilles ...) et les surfaces (plans de

travail, les murs, les sols) en industrie vinicole. Il permet aussi l'élimination des dépôts vinicoles (tarte, gravelle...) sur le matériel de récolte. Pour l'industrie agro-alimentaire, le KIT VINOXID est recommandé dans les laboratoires de découpage notamment des légumes qui laissent des substances chimiques qui colorent et sont difficiles à enlever (caroténoïdes, flavonoïdes, anthocyanes*,...).

Mode d'utilisation

La concentration de travail dépend du type de salissure à nettoyer, du type de matériaux et de l'ancienneté de la salissure. Il faut toujours utiliser le VINOXID D et le VINOXID P en quantité stœchiométrique, c'est-à-dire dans les mêmes proportions. Les deux constituants VINOXID D et VINOXID P ne doivent jamais être mélangés purs. La concentration en VINOXID D peut varier de 5 à 33 % max, donc il en est de même pour celle du VINOXID P. Ne préparer que la quantité nécessaire pour le traitement souhaité, ne pas préparer le mélange à l'avance. Pour préparer 10 litres d'une solution à 10 % (en VINOXID D), diluer 1 litre de VINOXID D dans 8 litres d'eau, puis seulement incorporer 1 litre de VINOXID P. Verser lentement et précautionneusement.

Réglementations et Normes

Toutes les constituants du KIT VINOXID sont conformes à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Métiers du vin (viti/vini), industrie agroalimentaire, industrie pharmaceutique, industries, maraîchers, distilleries, collectivités, laboratoires, récoltants et monde agricole, sociétés de transport dans le monde agroalimentaire, distribution dans le milieu agroalimentaire, etc.

Principaux éléments de composition

contient 2 éléments différents chacun dans son conditionnement : VINOXID D (Potasse caustique, agents dispersants, complexants ...) et VINOXID P (agent de blanchiment oxygéné).

Propriétés physico-chimiques typiques

VINOXID D :
 - Aspect : liquide
 - Couleur : ambré
 - Masse volumique à 20 °C : 1120 +/- 20 kg/m³
 - pH pur : 14

VINOXID P :
 - Aspect : liquide
 - Couleur : incolore
 - Masse volumique à 20 °C : 1100 +/- 10 kg/m³
 - pH pur = 2

Recommandations

Conditions d'hygiène élémentaire. Ne pas utiliser sur alliages légers (aluminium), sur des peintures mal réticulées et d'une façon générale sur tout support sensible aux alcalins forts. Eviter tout contact avec les acides forts. Ne jamais

mélanger à d'autres produits chimiques. Ne préparer que les quantités nécessaires et ce juste avant l'intervention, le mélange est en solution perdue. En cas de contact direct avec la peau, une décoloration de celle-ci peu avoir lieu. Sans gravité et réversible, cette dépigmentation disparaîtra au bout de quelques jours. En cas d'ingestion accidentelle, il existe un risque de lésions caustiques des muqueuses buccales et pharyngées. Dans l'estomac, des hémorragies locales sont possibles, consulter rapidement un conseil médical.

Stockage

En emballage d'origine, correctement fermé, dans des locaux tempérés. Idéalement ne pas stocker le VINOXID D à la toute proximité du VINOXID P.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du VINOXID D et celle du VINOXID P.

Identification

* Les anthocyanes sont des pigments rougeâtres, que l'on retrouve dans les fraises, framboises, myrtilles, cassis, cerises, raisin, airelles, ...

Les flavonoïdes sont des pigments jaune ou ivoire présents dans les fruits (pamplemousses, oranges, ...), mais on en trouve en grande concentration dans les cerises, les myrtilles, le cassis ou les pommes. Dans les légumes feuilles, comme les épinards et les salades, les choux et aussi de nombreux légumes verts, comme les brocolis, les haricots, ...

Les caroténoïdes sont des pigments jaune-orange que l'on trouve dans les carottes, citrouilles, ... mais aussi dans les légumes verts à feuilles : choux frisé, ... et les fruits : pamplemousses, pêches, oranges, ananas, mangues, tomates, pastèques, melons, ...



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

