



CARATTERISTICHE

ENOTOTAL IG è un eccellente sgrassante alcalino non schiumogeno ad azione igienizzante **esente cloro**. L'effetto di **ENOTOTAL IG** si esplica e si completa attraverso una duplice azione:

DETERGENTE E IGIENIZZANTE.

Il prodotto permette di ottenere in un'unica operazione la deterzione e l'igienizzazione combinate, con notevole riduzione del costo e della durata delle operazioni.

- **II POTERE DETERGENTE** è garantito da coadiuvanti classici a reazione basica e notevolmente rafforzato dalla presenza di sostanze non schiumogene ad azione imbibente nei confronti delle morchie organiche, rendendolo particolarmente adatto per l'impiego nell'industria enologica ed alimentare in genere. I detergenti normalmente impiegati, infatti, a causa della tensione superficiale elevata non penetrano in maniera efficace nelle porosità e negli interstizi per cui i depositi organici resistono nonostante il passaggio del detergente: il risultato è che la superficie risulta essere nuovamente contaminata. Tali problemi sono facilmente risolvibili con **ENOTOTAL IG** che garantisce anche un risciacquo rapido e veloce e quindi una completa eliminazione degli odori indesiderati.
- La **CAPACITA' DECONTAMINANTE IGIENIZZANTE** di **ENOTOTAL IG** è affidata alla sinergia alcalina dei componenti le cui proprietà di abbattere gli agenti inquinanti note ormai da tempo ne hanno introdotto l'impiego in tutti i settori dell'industria alimentare. Il prodotto previene e combatte lo sviluppo di batteri, alghe, funghi sulle superfici.
- **Il prodotto a differenza dei comuni prodotti a base cloro, non ha odore e svolge un'energica azione ossidante senza tuttavia contenere e rilasciare cloro.**

IMPIEGHI

ENOTOTAL IG trova applicazione:

1. Nelle aziende enologiche per rimuovere i residui fecciosi, morchie, muffe e sostanze organiche dalle superfici; per bonificare vasi, contenitori, macchinari e reparti di lavorazione e serbatoi in acciaio inox. Il prodotto è anche un eccellente detartarizzante.

2. All'interno delle aziende alimentari per sgrassare ed igienizzare attrezzature e superfici, dalle quali elimina oli e grassi. In questo caso il prodotto non emana odori fastidiosi, a differenza dei comuni prodotti clorinati. Il prodotto è idoneo all'utilizzo nei seguenti settori alimentari: caseifici, aziende ittico-conserviere, birrifici, macelli, salumifici ecc.

MODALITA' D'USO

Le concentrazioni d'uso vanno dall'1 al 10% in funzione della temperatura e dell'intensità d'azione che si desidera ottenere.

ENOTOTAL IG può essere impiegato con le modalità più svariate (a ricircolo, con spazzole, spugne, getti), tenendo però presente che la sua elevata causticità richiede una manualità accurata e prudente. Effettuare sempre un accurato ed abbondante lavaggio dopo l'applicazione del prodotto.

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

Stato fisico:	Liquido
Colore:	Giallo
Miscibilità con acqua:	totale
Odore:	Leggero
Densità a 20°C:	1,18 ± 0,05 kg/lit
pH sol. 1%:	12,0 +/- 0,5

Componenti attivi: sodio idrossido, sequestranti, tensioattivi, derivati alogenati.

STOCCAGGIO

Immagazzinare il prodotto lontano dalla luce e dai raggi solari diretti. Lontano dal calore ed in luoghi freschi ed aerati. Se stoccato per lunghi periodi (oltre 6 mesi) si può avere perdita di concentrazione della componente alogenata.

NOTE

Il prodotto può essere inserito nei protocolli HACCP di deterzione ed igienizzazione in capo a ciascuna azienda alimentare.

Revisione: n° 02 del 19/08/2021