



# PROALIM PEROXY



## AGENT BLANCHISSANT POUR LE MATERIEL VINICOLE ET VITICOLE

- ⊙ **Produit à base de peroxyde d'hydrogène concentré.**
- ⊙ **Excellent blanchissant/dérougissant.**
- ⊙ **Polyvalent : s'utilise en aspersion, circulation, trempage, ...**
- ⊙ **Se rince très facilement.**
- ⊙ **Compatible avec la plupart des matériaux.**
- ⊙ **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.**
- ⊙ **Conforme au règlement CE 889/2008 relatif à la production biologique.**

### UTILISATEURS

Industries vinicoles et viticoles. Industries de transformation de la viande et de volaille, des œufs, usines d'embouteillage, boulangeries et pâtisseries industrielles, les cuisines des collectivités, restaurants et les fumoirs et toute sorte d'entreprise agroalimentaire.

### APPLICATION

**A utiliser en mélange avec une solution de PROALIM 14. Préparer une solution de PROALIM 14 entre 2 et 10 % dans l'eau.**

#### **Rajouter dans cette solution:**

- 2 % de PROALIM PEROXY, pour activer le nettoyage (blanchir, dérougir), température optimale du mélange : 40-65 °C, temps de contact : 5 à 20 min.
- 5 % de PROALIM PEROXY pour décontaminer, température ambiante, temps de contact : 5 à 20 min.
- 3 % en trempage, température optimale : 45-65 °C, temps de contact 10 min.

#### **NE PAS MELANGER LES PRODUITS PURS.**

**VITI-VINI :** Utilisation sur les cuves inox (laisse les surfaces brillantes), désincruste et dérougit les circuits de vinification. Remise en état et nettoyage des : extérieurs de cuves, sols, moisissures importantes. Nettoyage des membranes de pressoirs pneumatiques (faire un essais au préalable), table de tris, galettes de pressoirs verticaux, petits matériels (en trempage).

### CONDITIONS D'EMPLOI

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Conserver dans un local frais et aéré. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide incolore.  
Odeur : piquante (produit pur).  
Inodore à la concentration d'emploi.  
Densité (18 °C) : 1,13 environ.  
pH pur : ± 2,5.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D2225-0318-1420



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société **Pro5** [www.pro5.fr](http://www.pro5.fr)  
PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes, vêtements de protection.

