



Fiche technique

HYGIENE



DEVIMOUSSE -

Additif générateur de mousse, pour matériel et locaux Viticoles

Utilisable en agriculture biologique conformément au règlement CEE N° 889/2008 du 05 septembre 2008.

> Caractéristique

- Liquide incolore
- Densité à 20° C : 0,98 g/cm³
- Point de gel : - 3° C

> Propriétés

- Mouillant
- Fortement Moussant même en eau très dure
- DEVIMOUSSE contient des stabilisateurs de mousse

> Application

DEVIMOUSSE est un additif générateur de mousse pouvant être ajouté à des solutions alcalines, chlorées, neutres ou acides (excepté l'acide nitrique). Il permet de prolonger le temps de contact du détergent ou du désinfectant sur les surfaces à traiter. Il s'utilise avec un canon à mousse ou une centrale à mousse.

DEVIMOUSSE n'est pas compatible avec les produits cationiques (ammonium quaternaires, biguanidine ...)

> Législation

DEVIMOUSSE est conforme à l'arrêté de 8 septembre 1999 concernant les produits utilisés pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

> Mode et dose d'emploi

DEVIMOUSSE s'utilise dans des concentrations de 0,5 à 1%.

Le temps de contact avec la surface doit être de 20 à 30 minutes.

Température : Ambiante.

Rincer abondamment à l'eau potable en haute pression et contrôler son efficacité.

> Précautions et recommandation

En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer abondamment et immédiatement. Consulter un spécialiste.

Eviter le contact avec les muqueuses.

Stocker à l'abri du froid.

Eviter les hautes températures à l'utilisation.

> Conditionnement

Bidon blanc de 20 kg

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr