



Fiche technique

HYGIENE



DEVICHLOR -

Détergent désinfectant alcalin chloré, pour matériel et locaux Viticoles

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

> Caractéristique

- Liquide limpide
- Jaune
- PH pur : 14 +/- 0,5
- Entièrement miscible dans l'eau
- Densité à 20° C : 1,16 +/- 0,0 g/cm³

> Propriétés

- Détergent, désinfectant par oxydation des matières organiques du vin.
- Séquestrant.
- Dérougissant.
- Antitartre.
- Rinçage facile à l'eau potable

> Application

DEVICHLOR est utilisé pour l'oxydation et le nettoyage et la désinfection des murs, sols, parois des cuves, tuyauteries, Pressoirs mécaniques ou pneumatique, vaisselle vinaire et également des entrepôts de stockage.

> Législation

DEVICHLOR 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

Cuves / Tuyauterie : Préparer une solution de 1 à 3%. Mettre en circulation pendant 10 minutes environ, rincer à l'eau potable.
Bennes, Conquêts, Pressoirs : Diluer de 5 à 10%. Pulvériser, attendre 15 minutes environ, rincer à l'eau potable.
Murs, Sols : Diluer de 3 à 5%. Pulvériser, attendre 15 minutes environ, rincer à l'eau potable.

> Contrôle de la solution

Prise d'échantillon : 10 ml
Ajouter 20 mL de Thiosulfate de Sodium à 0,1N
Indicateur coloré : Phénolphtaléine
Titrer avec une solution d'HCl à 0,2N
Le virage du rose pâle à l'incolore indique la fin du dosage.
Facteur de titrage : $f = 1,026$
Concentration en % P/V = chute de burette X f

> Précautions et recommandation

Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.
En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer abondamment et immédiatement. Consulter un spécialiste.
Stocker à l'abri du soleil, dans un local tempéré.
A utiliser avec précaution sur les métaux colorés cuivre, bronze, laiton etc ...
Déconseillé sur les métaux légers aluminium ...
Ne pas mélanger avec un produit acide. Porter des gants, lunettes et vêtements de protection.

> Conditionnement

Bidon jaune de 24 kg
Cuve de 1165 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 Deveze Biotech Cœnologie 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 : biotechcoenologie@orange.fr
www.biotech-coenologie.fr



Fiche technique

HYGIENE



PROPRIETES BIOCIDES

Biocide selon le règlement UE 528/2012

Numéro d'homologation:

BACTERICIDIE - 2 % TP4, TP2

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande
Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Typhimurium*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

BACTERICIDIE à 3 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - Industries du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande
Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

BACTERICIDIE à 0,5 % TP4, TP2

EN1276 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande
Souches testées : *Enterococcus faecium*.

BACTERICIDIE à 1 % TP4, TP2

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande
Souches testées : *Enterococcus faecium*.

LEVURICIDIE à 1,5 % TP4, TP2

EN1650 - 5 Min - 20°C, EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viandes
Souches testées : *Candida albicans*.

VIRUCIDIE à 0,5 % TP4, TP2

EN14476 - 15 min - 20°C, EN14476 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande
Souches testées : *Adénovirus*, *Norovirus*, *Poliovirus*, *Parvovirus*.

VIRUCIDIE PHAGE à 0,5 % TP4, TP2

EN13610 - 5 min - 40°C - saleté. 10 g/l de petit-lait acide - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait
Souches testées : *Bactériophage P001*, *Bactériophage P008*.

SPORICIDIE à 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C, EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait
Souches testées : *Bacillus subtilis*, *Clostridium sporogenes*.

MYCOBACTERICIDIE à 5 % TP2, TP4

EN14348 - 15 min - 20°C, EN14563 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : *Mycobacterium avium*, *Mycobacterium terrae*.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

- 4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
- 2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

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 Deveze 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 : biotechœnologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr