



## Fiche technique

# HYGIENE



## DEVACIDE -

Détartrage et Nettoyage du Matériel Inox

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

### > Caractéristique

- Liquide limpide
- Incolore
- PH à 10 g/l : 1,8 +/- 0,2
- Densité à 20° C : 1,42 +/- 0,01 g/cm<sup>3</sup>
- Point de gel : - 25° C

### > Propriétés

- Détergent
- Désincrustant
- Antimousse
- Mouillant

### > Application

DEVACIDE est un produit acide qui s'emploie pour le détartrage des dépôts de minéraux et pour le nettoyage en circulation (circuit fermé) ou en trempage des tireuses à vin, des tanks, des échangeurs, des drapeaux, l'extérieur des cuves, et de la vaisselle vinnaire et accessoire inox. Le DEVACIDE ne peut pas être utilisé sur l'aluminium, le galvanisé et polyamides.

### > Législation

DEVACIDE 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

DEVACIDE\_s'utilise avec des concentrations de 0,5% en trempage, et de 1 à 2% en circulation. Le temps de circulation ou de trempage peut varier entre 5 et 15 minutes selon le degré d'incrustation des dépôts de minéraux. Température en trempage : 20 à 50° C Température en circulation : 60 à 80° C Rincer abondamment à l'eau potable et contrôler son efficacité.

### > Contrôle de la solution

Prise d'échantillon : 5 ml  
Indicateur coloré : Phénolphtaléine  
Titrer avec une solution de NaOH 0,1N  
Le virage de l'incolore au rose pâle indique la fin du dosage.  
Facteur de titrage :  $f = 0,25$   
Concentration en % P/V = chute de burette X f

### > Précautions et recommandation

En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer abondamment et immédiatement. Consulter un spécialiste.  
Stocker à l'abri du froid  
Ne pas mélanger DEVACIDE ou mettre en contact avec d'autres produits.  
Conserver dans l'emballage d'origine.  
Porter des gants, lunettes et vêtements de protection.

### > Conditionnement

Bidon rouge de 29 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 Oenologie 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](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)