



X-WASH

Adjuvant de lavage pour usage alimentaire à effet désinfectant



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Après toutes les opérations de détergence des caves, une problématique persiste, celle de la complète élimination du détergent alcalin employé; une solution à base d'acide citrique, est souvent utilisée afin d'absorber les éventuels résidus de détergent mais elle laisse une couche sur les surfaces qui devient ensuite, source de nutriments pour de très nombreux micro-organismes, tels que les levures et les bactéries.

AEB a mis au point une formulation acide et désinfectante qui permet d'atteindre cet objectif sans entraîner les éventuels problèmes évoqués, étant donné que le pH d'utilisation en solution à 1% ne permet la formation d'aucun micro-organisme qui puisse se multiplier dans le vin. Grâce à son acidité **X-Wash** confère une brillance des surfaces après rinçage, même en présence d'eaux dures.

Sa formulation spéciale à base d'acides organiques et désinfectants, permet de maintenir les surfaces des équipements œnologiques idéales d'un point de vue microbiologique, sur le long terme sans avoir recours à des lavages ultérieurs avant leur réutilisation. **X-Wash** permet de garder saines les cuves de stockage qui ne sont pas remplies tout de suite après le lavage.

X-Wash peut être utilisé pour:

- le rinçage final des équipements œnologiques;
- l'entretien des plaques filtrantes pendant les intervalles des différentes filtrations;
- préparer les solutions de maintien des membranes de microfiltration dans les cuves ou sur des périodes longues;
- le rinçage des lave-bouteilles;
- maintenir humide et sain le pH Stab des colonnes ou de tous types de contenants.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acide citrique et bisulfite de potassium en solution aqueuse.

→ DOSES D'EMPLOI

2-5%.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans les emballages d'origine loin des températures extrêmes. Consulter la fiche de données de sécurité.

Bidon de 25 Kg nets.

