



GLUTASAN

Igienizzante a largo spettro di attività

→ DESCRIZIONE TECNICA

Glutasan è un igienizzante liquido neutro, ad ampio spettro di attività, da applicare come trattamento finale sulle superfici al termine delle operazioni di detergenza nelle industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e nel settore zootecnico.

Glutasan è una classica combinazione sinergica di aldeide glutarica e sali quaternari d'ammonio a formare un prodotto a spettro di attività completo.

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido incolore

pH (in soluzione all'1%): $6,5 \pm 0,5$

pH (tal quale): $7,5 \pm 0,5$

Densità relativa a 20°C: $1,1 \pm 0,05$

Profumazione: assente

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

→ MODALITÀ D'USO*

Utilizzare **Glutasan** con concentrazioni variabili dallo 0,5% al 3% in funzione della tipologia e del grado di contaminazione presente. È consigliabile utilizzare soluzioni predisposte al momento dell'uso, a temperatura ambiente, mantenendole a contatto con le superfici dai 5' ai 20'.

Risciacquo finale con acqua potabile fino alla completa eliminazione di ogni possibile residuo. Il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Igienizzazione tramite aspersione di ambienti, attrezzature ed impianti. Trattamento di strumenti ed utensili anche in immersione. Trattamenti di aerosolizzazione dell'aria confinata tramite idonee apparecchiature (Air Control System). Igienizzazione di canalette di scarico e contenitori per i rifiuti. Trattamento delle sale parto, stabulazione ed aree ingrasso prima dell'ingresso degli animali nel settore zootecnico.





GLUTASAN

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Glutasan risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare negli imballi originali lontano da temperature estreme. Consultare la scheda di sicurezza.

→ METODOLOGIA DI TITOLAZIONE

Disponibile su richiesta.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 200 netti.

BIG da kg 1000 netti.

*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

