



# X-WASH

.....  
 Coadiuvante di lavaggio di grado alimentare con effetto igienizzante  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

Dopo tutte le operazioni di detersione nelle cantine, una delle problematiche che si rilevano è la completa eliminazione del detergente alcalino impiegato; spesso si utilizza una soluzione a base di acido citrico che assolve allo scopo di tamponare eventuali residui di detergente ma lascia sulle superfici una patina dell'acido stesso che diventa fonte di nutrimento per moltissimi microrganismi, come lieviti e batteri.

AEB ha ideato un formulato acido igienizzante che permette di assolvere a tale scopo, senza però incorrere nei problemi suddetti, visto che al pH di utilizzo in soluzione all'1% non permette la formazione di alcun microrganismo che possa moltiplicarsi nel vino.

**X-Wash** grazie alla sua acidità conferisce alle superfici brillantezza dopo il risciacquo, anche in presenza di acque dure.

La sua speciale formula a base di acidi organici ed igienizzanti, permette di mantenere le superfici delle attrezzature enologiche idonee dal punto di vista microbiologico più a lungo, senza dover quindi ricorrere ad ulteriori lavaggi prima del loro riutilizzo. **X-Wash** consente di tenere igienizzati tank di stoccaggio che non si riempiono subito dopo il lavaggio.

**X-Wash** può essere utilizzato per:

- il risciacquo finale delle attrezzature enologiche;
- il mantenimento degli strati filtranti negli intervalli tra le diverse filtrazioni;
- preparare le soluzioni di mantenimento delle membrane di microfiltrazione per periodi lunghi o in contenitori;
- il risciacquo delle lavabottiglie;
- mantenere umido e sanificato il pH-Stab delle colonne o in qualsiasi altro contenitore.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido citrico, potassio bisolfito in soluzione acquosa.

## → DOSI D'IMPIEGO

Utilizzare dal 2 al 5%.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 25 netti.  
 Fusti da kg 200 netti.  
 BIG da kg 1000 netti.

