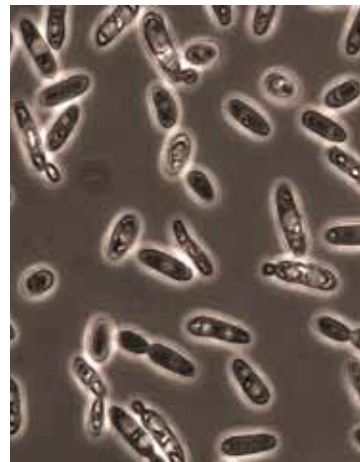


DESOGERME NMI DA- Gamme viticole

BACTÉRICIDE - LEVURICIDE - ALGICIDE NOUVELLE GÉNÉRATION



- **Efficacité totale (à la dose de 1%) ou sélective (à la dose de 0,5%) vis-à-vis des levures de fermentation.**
- **Activité validée pour un temps de contact de 1 minute et à la dose de 0,5 % sur les levures *Brettanomyces*.**
- **Rinçage très facile.**
- **Autorisé en Agriculture Biologique*. Qualité contact alimentaire.**
- **Très faiblement moussant, sans odeur et ininflammable.**
- **Applicable sur tout support, notamment le bois.**
- **N° d'inventaire au Ministère de l'environnement : 68092.**

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide trouble, très faiblement moussant.
- Sans odeur.
- Densité : $1,02 \pm 0,02$ à 20° C.
- Miscible en toutes proportions dans l'eau.
- pH à 20°C : $10,5 \pm 0,5$.
- Ininflammable : point éclair : néant.
- Solution aqueuse de diamine (30 g/Kg). Règlement biocide UE N° 528/2012 utilisé pour l'usage TP04 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires) et TP02 (algicide).
- **DESOGERME NMI DA** ne contient ni PHMB, ni ammonium quaternaire, ni composé phénolique, ni chlore, ni acide acétique, ni solvant. Incompatible avec les aldéhydes.
- **DESOGERME NMI DA** est en général compatible avec les détergents : il est préférable de procéder d'abord au nettoyage avec détergent, puis à la désinfection.
- ***DESOGERME NMI DA** est utilisable en agriculture biologique conformément au règlement CE N°834/2007.

CARACTÉRISTIQUES BACTÉRIOLOGIQUES :

- Norme bactéricide EN1276 à 1 %, temps de contact de 1 minute à 20°C.
- Norme levuricide EN 1650 à 0,5% sur *Brettanomyces*, temps de contact de 1 minute à 20°C.
- Norme levuricide EN 1650 à 1% sur *Saccharomyces*, temps de contact de 1 minute à 20°C.
- Testé algicide à 700 ppm.

SÉCURITÉ ET HOMOLOGATION :

- **DESOGERME NMI DA** est dangereux : respecter les précautions d'emploi.
- Non mutagène (mutatest d'Ames).
- Les composants sont dans la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif aux produits de nettoyage de matériaux pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Après désinfection, rincer à l'eau claire le matériel devant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

MODE D'UTILISATION :

- Diluer **DESOGERME NMI DA** de 0,5 à 1 % dans l'eau potable (0,5 à 1 litre pour 100 litres d'eau).
- Utiliser en trempage, circulation, pulvérisation ou diffusion (Nébuliseur combator) avec notre matériel adapté. Convient pour la désinfection des cuves, pressoirs, barriques, sols, murs, climatiseurs de chais, fouloirs, égrappoirs, chaînes d'embouteillage...
- Laisser agir 1 minute pour obtenir une efficacité optimale.
- Traitement algicide des cuves en bois (gonflage) : 1,4 L de produit pour 2000 L d'eau.