

AXIS DNM R - *Gamme viticole*

NETTOYANT PUISSANT NON-MOUSSANT



- **Dérougissant.**
- **Compatible avec le contact alimentaire.**
- **Biodégradable et sans odeur.**
- **Dégraissé et ne laisse pas de trace (séquestrant du calcaire).**
- **Grande efficacité sur le nettoyage de la vaisselle vinaire.**
- **Très concentré et non-moussant.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide, limpide, incolore à jaune pâle. Pratiquement inodore.
- Totalement non moussant.
- Ininflammable.
- Densité à 20 °C : $1,11 \pm 0,01$.
- Indice de réfraction à 20 °C : $1,370 \pm 0,002$.
- pH du produit concentré : > 13 .
- pH du produit dilué à 1% dans l'eau : 11,9 environ.
- Soluble dans l'eau en toutes proportions.
- Point de gel : - 4°C.
- Préparation aqueuse à base de composés organiques et minéraux, séquestrant du calcaire et dégraissant.
- Caractère et propriété basiques.
- Actif en eau dure.
- Pouvoir dégraissant accru à chaud.
- N'attaque pratiquement aucun support aux doses d'emploi usuelles.
- Risque d'attaque des alliages légers et de l'aluminium surtout en cas de fortes concentrations ou de contact prolongé.
- Attaque certaines peintures : faire au préalable des essais de dilution.

SECURITE :

- **Dangereux : respecter les précautions d'emploi**
- En cas de projections : rincer à grande eau les parties du corps atteintes par les projections. En cas d'ingestion : ne pas faire vomir, faire boire de grandes quantités d'eau et consulter un médecin.

- Le port de gants et lunettes est recommandé lors de la manipulation.

- Les composants d'**AXIS DNM R** sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI :

Selon le cas, diluer **AXIS DNM R** avec de l'eau (froide ou chaude), comme suit :

- Sols, murs et plans de travail en pulvérisation : de 0,5 à 5% (éponge, balais brosse) et auto laveuse : de 0,5 à 2%. Sur les sols tâchés de vin, préférer l'**OXYNET**.
- Dérougissage, désincrustation (tuyaux, cuverie, cagettes, paniers, vaisselle vinaire, verres à dégustation...) par pulvérisation ou en circuit fermé : de 1 à 5%.
- Lavage de bouteilles : de 0,1 à 0,2%.
- Nettoyage par trempage **des boudes de barriques, des corps de pompes à piston démontés et des membranes de pressoir.**
- Nettoyage des rampes de pulvérisateur : 5%.
- Applications par pulvérisation, trempage ou circuit fermé.
- Laisser agir 15 mn.
- Dans tous les cas rincer abondamment à l'eau.
- Vérifier le pH de rejet après rinçage.

Laissez les verres de dégustation et les pipettes de laboratoire sans aucun résidu de calcaire ni odeur dommageable à la dégustation ou à l'analyse des vins.