

DESOGERME NMI DA- Gamme viticole

BACTÉRICIDE LEVURICIDE NOUVELLE GÉNÉRATION



- Permet un dosage sélectif, qui épargne les levures de fermentation.
- Bactéricide à 1,7% selon la norme EN1276.
- Testé à 2,5% sur les levures *Brettanomyces*.
- Action algicide.
- Autorisé en Agriculture Biologique*. Qualité contact alimentaire.
- Non classé toxicologiquement aux doses d'emploi et non mutagène.
- Très faiblement moussant, sans odeur et ininflammable.
- Applicable sur tout support, notamment le bois.
- N° d'inventaire au Ministère de l'environnement : 50075.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide trouble, inodore, très faiblement moussant.
- Légèrement visqueux, thixotrope.
- Densité : $0,99 \pm 0,02$ à 20° C.
- Miscible en toutes proportions dans l'eau.
- pH à 20°C : $10,7 \pm 0,5$.
- Ininflammable : point éclair : néant.
- Solution aqueuse de diamine (60 g/Kg). Notifiée pour le règlement biocide UE N° 528/2012.
- **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 :

- Normes bactéricides EN1276 et EN13697 à 1,7% (*Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae*) en 5 mn.
- Norme bactéricide EN1656 à 4% (*Enterococcus hirae*, *Proteus vulgaris*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*) en 5 mn.
- Norme bactéricide EN1656 à 5% (*Mycobacterium avium*) en 60 mn.
- Testé à 2,5% EN1650 et EN13697 sur la levure *Brettanomyces* (levuricide sélectif, préserve les levures d'élevage pour la fermentation).

- Testé algicide à 200 ppm (*Chlorella vulgaris*).
- Norme virucide EN14476 à 2,5% (virus grippal H1N1, diarrhée virale bovine BVD) en 5 mn.

SECURITE 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 1,7 à 4 % dans l'eau potable (1,7 à 4 litres pour 100 litres d'eau).
- Utiliser en lavage, trempage, circulation, pulvérisation ou diffusion (Atomist 1037) avec notre matériel adapté. Convient pour la désinfection des cuves, pressoirs, barriques, sols, murs, climatiseurs de chais, fouloirs, égrappoirs, chaînes d'embouteillage...
- Laisser agir de 15 à 45 minutes pour obtenir une efficacité optimale.
- Traitement algicide des cuves en bois (gonflage) : 1,7 L de produit pour 2000 L d'eau.