

# E-DE TAR

*Detergente alcalino*

E-Detar è un composto chimico studiato per la pulizia dei vasi vinari, impianti di vinificazione, filtrazione, imbottigliamento e varie attrezzature dell'industria enologica. Può essere applicato anche nel settore caseario, oleario, conserviero ed alimentare in genere, grazie al suo potere detergente e disincrostante. Non attacca le superfici in acciaio inox, ferro, rame e rivestimenti epossidici. Si sconsiglia l'uso su alluminio, stagno, superfici verniciate o zincate.

## **Dosi e modalità d'impiego:**

Diluire E-detar in acqua calda o fredda a seconda del trattamento da effettuare, in concentrazione dall'1% al 10%, risciacquare le parti venute a contatto con E-detar, con abbondante acqua prima del loro utilizzo.

## **Composizione e confezione:**

sodio idrossido sup. 30%, contiene anche agenti sequestranti. Pacchetto da 1 kg



**Scheda tecnica**



**EMPORIO ENOLOGICO ALBESE**

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia  
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com