



M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

BACTIN D

DEOSANIFICANTE - STERILIZZANTE - BATTERICIDA

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Il **Bactin D** è un sanitizzante concentrato a rapida azione, di uso generale, dotato di un forte potere battericida, ad azione stabile ed energica. Le soluzioni non causano fenomeni irritativi e sono inodori. Il prodotto puro presenta un odore pungente. E' miscibile con soluzioni detergenti acide e con acqua in qualsiasi proporzione senza formazione di schiuma.

Il Bactin D svolge una sicura azione anche a freddo nei confronti di tutti i microrganismi, comprese le forme sporigene.

Alle normali concentrazioni d'uso non irrita e non crea alcun problema agli impianti di depurazione.

MECCANISMO DI AZIONE

L'attività battericida del **Bactin D** è principalmente dovuta all'inattivazione enzimatica ed alla rottura della membrana cellulare. L'inattivazione avviene particolarmente sugli enzimi energetici. Le soluzioni di **Bactin D** sono molto stabili e possono essere riutilizzate qualora non ci sono residui. Qualora non si possa evitare la presenza di sporco, si consiglia di preparare la soluzione di volta in volta.

Il **Bactin D** non esercita alcuna corrosione, nelle normali concentrazioni d'uso consigliate, anche su metalli delicati quali alluminio, e materiali plastici quali teflon, polietilene e polisterolo. Volendolo utilizzare con soluzioni acide va tenuto presente il comportamento della corrosione del detergente acido.

CRCBIOTEK SRL

Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotech.it

CAMPI DI APPLICAZIONE

Il **Bactin D** può essere utilizzato in molteplici settori:

- nell'industria alimentare per la sanificazione delle superfici che vanno a contatto con gli alimenti;
- nell'industria enologica;
- nell'industria lattearia casearia, dolciaria e dei gelati;
- nell'industria delle conserve vegetali (succhi di frutta, marmellate, etc.);
- nell'industria delle acque minerali e delle bevande alcoliche;
- nelle birrerie;
- in tutti gli impianti di lavaggio e sanificazione CIP.

Si consiglia di non utilizzare il prodotto tal quale e di conservarlo nell'imballo originale non esponendolo al sole; utilizzare contenitori puliti.

MODALITA' D'USO

Il tempo d'azione della soluzione di **Bactin D** è in funzione della concentrazione, della temperatura e dei microrganismi da eliminare. Le soluzioni di **Bactin D** non fanno schiuma. Le concentrazioni d'uso vanno dallo 0,05 al 3%; generalmente e nella maggior parte dei casi, tra 0,2 e 1% ad una temperatura di 10-25 °C, temperature superiori aumentano l'azione sanitizzante ed abbreviano i tempi di esercizio.

CONFEZIONI

Canestri da kg. 25

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO