

פריספט 100

תאור:

נוזל חומצי חסר גוון, צלול וריח חריף של חומץ.

יעוד:

1. חיטוי חומצי בתעשיית המשקאות הקלים. במפעלי הבירה לחיטוי הפרמנטורים, מכלי האחסון והמילוי. לחיטוי המערכות וציוד הסינון והמילוי.
2. לחיטוי פירות וירקות.

הרכב:

תערובת של חומצה פראצטית, מי חמצן, חומצה אצטית ומיצבים.

תכונות:

- יעילות מרבית לקטילת כל סוגי המיקרואורגניזמים, גם במים קרים ובריכוזים נמוכים.
- אינו פוגע באיכות הסביבה.
- בריכוזים המומלצים לעבודה אינו פוגע בציוד מאלומיניום, נירוסטה, קופסאות שימורים, PE, PP, PVC, PTFE, PVDF.
- משקל סגולי: 1.12 – 1.14 גרם/סמ"ק.
- pH 1% (מ.מ.): 2.6-2.8.

אופן השימוש: 1. במערכות CIP ובמפעלי מזון:

- רכוז: 0.05-1%
- טמפ': טמפ' הסביבה – 40°C.
- זמן: 30 דקות.
- ריכוז המוצר, הטמפ' והזמן נקבעים לפי הייעודים השונים בתעשיות השונות.

2. לחיטוי פירות וירקות:

- 0.15% בזמן מגע 10 דקות מספיק לחיטוי כל סוגי החיידקים, העובשים, הפטריות והשמרים גם בטמפרטורות נמוכות.

ככל שהטמפרטורות יותר גבוהות וזמן המגע ארוך יותר, ניתן להשתמש בריכוזים נמוכים יותר.
מתאים לשימוש בכל הצורות - התזה, טבילה, הברשה, פעולת החיטוי מהירה וחזקה גם בטמפ' נמוכות,
אין צורך בשטיפת הירקות ו/או הפירות לאחר החיטוי, כאשר עובדים במינון המומלץ.

אחסון:

עמיד למשך שנה לפחות, בטמפ' -20 עד 35°C .

אריזה:

702344431 - פריספט 100 מיכל 30 ק"ג

מהדורה:

10.2020– 02



ZOHARLAB L.P Kibbutz Dalia Israel 19239 Ph. 972-4-9897171 Fax. 972-4-9897172

H1_702344431-09.03.21